

平成22年度 製菓衛生師試験問題

茨城県

指示があるまで問題を開いてはいけません。

試験問題の解答方法について

- 1 問題は、6科目で全60問です。
- 2 各科目の出題数は、衛生法規6問、公衆衛生学9問、栄養学6問、食品学6問、食品衛生学15問、製菓理論及び実技18問で全部で60問あります。
- 3 製菓実技（問題55～問題60）は、選択問題です。
必ず「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の分野からいずれか1分野を選択し、解答用紙の選択科目欄に○印を記入してください。選択科目欄が未記入の場合は、解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので注意してください。
- 4 各設問には、それぞれ4つの選択肢があります。このうち正解と思われるものを1つ選び、下の記入例にならって、解答用紙の該当する欄に○印を記入してください。（2つ以上記入した場合又は未記入の場合は、その問題は0点とします。）
- 5 ○印は、HBの鉛筆を使用し、濃くはっきりと記入してください。
誤って記入した場合には、消しゴムで完全に消してから記入してください。
- 6 試験時間は、2時間です。

【 記入例 】

問題1 次の茨城県に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 茨城県は、日本海に面している。
- (2) 茨城県の県庁所在地は、土浦市である。
- (3) 茨城県の総面積は全国1位である。
- (4) 茨城県の県花は、バラである。

<この問題で正解は(4)ですから、以下のように解答してください。>

問題	(1)	(2)	(3)	(4)
1				

衛 生 法 規

問題1 次の衛生行政に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 学校保健行政 ————— 文部科学省
- (2) 保健予防行政 ————— 厚生労働省
- (3) 環境保全行政 ————— 環境省
- (4) 環境衛生行政 ————— 防衛省

問題2 次の文章は、製菓衛生師法第1条の条文です。()の中に入る語句の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「この法律は、製菓衛生師の()を定めることにより菓子製造業に従事する者の()を向上させ、もつて公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。」

- (1) 権利 — 資質
- (2) 権利 — 地位
- (3) 資格 — 資質
- (4) 資格 — 地位

問題3 次の製菓衛生師に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者に対し、本籍地の都道府県知事が与える。
- (2) 製菓衛生師試験は、厚生労働大臣の定める基準に基づき、都道府県知事が行う。
- (3) 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- (4) 製菓衛生師は、製菓衛生師名簿の登録事項に変更が生じたときは、30日以内に名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。

問題4 次の健康増進法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 健康増進法は、栄養改善法を廃止して新たに制定された法律である。
- (2) 保健事業を推進するため、市町村による栄養改善、生活習慣の改善の相談・指導の規定がある。
- (3) 情報提供を推進するため、食品中の残留動物用医薬品表示基準の規定がある。
- (4) 基盤整備として、国民健康・栄養調査の実施、特定給食施設等の栄養管理の推進等の規定がある。

問題5 次の文章は、食品衛生法に関する記述である。()の中に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

「食品衛生法による営業許可を必要としない業種は、()である。」

- (1) 冰雪製造業
- (2) 野菜・果物類販売業
- (3) アイスクリーム類製造業
- (4) 乳類販売業

問題6 次の文章は、ある法律の目的に関する記述である。どの法律の目的を述べたものか、正しいものを1つ選びなさい。

「この法律は、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。」

- (1) 食品衛生法
- (2) 食育基本法
- (3) 健康増進法
- (4) 食品安全基本法

公衆衛生学

問題7 次のうち、衛生行政の特色として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 指導
- (2) 監視
- (3) 取締り
- (4) 経験的行政

問題8 次のうち、地域保健法に定められている保健所の業務として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 母性及び乳幼児並びに老人の保健に関する事項
- (2) 栄養改善及び食品衛生に関する事項
- (3) エイズ、結核の治療に関する事項
- (4) 精神保健に関する事項

問題9 次の人口統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 人口動態統計とは、出生、死亡（死産を含む）、婚姻、離婚という人口の変動の要因となることに関する統計である。
- (2) 平成5年以降の死亡原因第1位は、脳血管疾患である。
- (3) 老年人口は、平成19年以降は、減少傾向を示している。
- (4) 合計特殊出生率とは、18歳から40歳までの女子の年齢別出生率を合計したものである。

問題10 次の水に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 人体の約90%は水分であり、その10%を一度に失うと生命の危険がある。
- (2) 加齢とともに体内の水分量は増加する。
- (3) 人体の水分は、尿や不感蒸泄ふかんじょうせつなどにより、1日に2ℓ程度が失われる。
- (4) ヒトは水分を摂取しなくても、数週間は生きられる。

問題11 次のそ族（ネズミ）、衛生害虫とそれらに関連する疾患の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ネズミ ————— ペスト、サルモネラ症
- (2) ノミ ————— 赤痢、ツツガムシ病
- (3) 蚊 ————— 日本脳炎、マラリア
- (4) シラミ ————— 発疹チフス

問題 1 2 次のうち、環境基本法の公害の範囲に当てはまらないものを1つ選びなさい。

- (1) 地盤沈下
- (2) 騒音
- (3) 悪臭
- (4) 地球温暖化

問題 1 3 次の文章は、独立行政法人国立がん研究センターが提唱する「がんを防ぐための12カ条」の一部です。()に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ・ バランスのとれた (ア) をとる ーいりどり豊かな食卓にしてー
- ・ 食べすぎをさげ、(イ) はひかえめに ーおいしい物も適量にー
- ・ 食べものから適量の (ウ) と繊維質のものを多くとる ー緑黄色野菜をたっぷりとー
- ・ (エ) ものは少なめに、あまり熱いものは冷ましてから ー胃や食道をいたわってー

	ア	イ	ウ	エ
(1)	食 事	たんぱく質	水 分	甘 い
(2)	栄 養	脂 肪	ビタミン	塩辛い
(3)	食 事	脂 肪	ビタミン	甘 い
(4)	栄 養	たんぱく質	水 分	塩辛い

問題 1 4 次のうち、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に規定された三類感染症として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) コレラ
- (2) 細菌性赤痢
- (3) 腸チフス
- (4) クリプトスポリジウム症

問題 1 5 次のうち、21世紀における国民健康づくり運動「健康日本21」において、生活習慣病に選定されている疾病として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 感染症
- (2) 循環器病
- (3) がん
- (4) 糖尿病

栄 養 学

問題 1 6 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 摂取後、アミノ酸まで分解され小腸から吸収される。
- (2) 分子の中に窒素を含んでいる。
- (3) 体のいろいろな組織・器官などを構成する主な成分である。
- (4) 1 g で約 4 0 カロリーのエネルギーを出す。

問題 1 7 次の脂質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 体内で塩酸とグリセリンに分解されてから利用される。
- (2) ビタミンCなどの水溶性ビタミンの吸収を助ける作用がある。
- (3) リノール酸，リノレン酸，アラキドン酸は必須脂肪酸である。
- (4) 魚油に多いエイコサペンタエン酸（E P A）は，血中コレステロールを高める作用がある。

問題 18 次のビタミンとホルモンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ビタミンとホルモンは、微量で生理作用を調節する。
- (2) ホルモンは、体の中でつくられるものはほとんどない。
- (3) ビタミンは、すべて体の中でつくられる。
- (4) ホルモンの1つであるグルカゴンは、血糖値を下げる作用がある。

問題 19 次の糖尿病患者の食事の注意点に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) エネルギー量を適正にする。
- (2) アルコールは食事療法を乱す原因になりやすいので、原則として禁止する。
- (3) 食事を1日2回にする。
- (4) 栄養のバランスのよい食事をとる。

問題 2 0 次の栄養表示基準制度に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 栄養表示基準制度は、食品衛生法に基づく制度である。
- (2) 栄養表示基準制度に基づき、特定保健用食品の許可基準が定められている。
- (3) 栄養成分について「多い」、「含む」、又は「入っていない」、「低い」といった強調表示をする場合は、都道府県知事の許可が必要である。
- (4) 栄養成分の表示をする場合は、その含有量以外に熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの含有量も表示しなければならない。

問題 2 1 次の幼児期及び学童期の栄養に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 幼児期においては、熱量、良質なたんぱく質、カルシウム、各種ビタミンを豊富に与える必要がある。
- (2) 幼児期においては、間食を食事の一部と考える必要はない。
- (3) 学童期においては、学校給食によって1日に必要な栄養素が摂取できるので、家庭での食事に気をつける必要はない。
- (4) 学童期においては、偏食癖が形成されることはない。

食 品 学

問題 2 2 次の食品の保存に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 冷蔵を必要とする食品を、全面的に真空包装に頼って常温保存することには危険がある。
- (2) 冷凍食品は、一度常温に戻し、再度凍結することにより、保存性が高まる。
- (3) 食品を冷凍すると、水分の凍結により組織が破壊されるため、成分が変性することがある。
- (4) コールドチェーンとは、食品を冷凍又は冷蔵し、一定の温度帯で流通させる仕組みのことである。

問題 2 3 次の食品の変質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 獣肉や魚介類などが、付着した微生物の作用を受けて自身を分解し、鮮度を低下させる現象を「自己消化」という。
- (2) 食品に付着した微生物が増殖して、食品中の炭水化物を分解し、有害物質や有臭物質を生ずる現象を「腐敗」という。
- (3) 空気中の酸素によって、不飽和脂肪酸の多い魚の干物が“油焼け”を生じたりするのは、「酸化」によるものである。
- (4) たんぱく質が「変敗」する主な要因は、水素イオン濃度、湿度である。

問題 2 4 次の食品の特性に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 玄米は、精白米より消化吸収率がよい。
- (2) 麦類は、精白米より脂質が少ない。
- (3) 大豆は、他の豆類に比べて、たんぱく質と脂質が少ない。
- (4) さつまいもは、炭水化物が主成分で、たんぱく質や脂質は少ない。

問題 2 5 次の有機農産物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 有機農産物を栽培する田畑には、植付け前であれば農薬や化学肥料の使用が認められている。
- (2) 有機農産物に関する J A S 規格（日本農林規格）は、コーデックス（国際食品規格委員会）のガイドラインに準拠して定められたものである。
- (3) 有機農産物を生産する際には、遺伝子組換え技術を用いた種子の使用が認められている。
- (4) 有機栽培が事実であれば、J A S 規格（日本農林規格）による認証を受けなくても、「有機」や「オーガニック」などの表示をすることができる。

問題 26 次の食品とその有害成分の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ナッツ類 ————— エンテロトキシン
- (2) きのこと ————— ムスカリン
- (3) 青梅 ————— アミグダリン
- (4) ジャガイモの新芽 —— ソラニン

問題 27 次の食品，その原材料及び製造に関する微生物の組合せのうち，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 納豆 ————— 大豆 ————— 納豆菌
- (2) 食酢 ————— アルコール —— 酢酸菌
- (3) 味噌 ————— 米 ————— こうじかび
- (4) ヨーグルト —— 牛乳 ————— 酪酸菌

食 品 衛 生 学

問題 28 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 厚生労働省の統計によると、わが国ではここ数年、年間10万人を超える食中毒患者が発生している。
- (2) 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、市町村長に届け出ることになっている。
- (3) 原因と思われる食品や患者の吐物、便などを、保健所に提供するなどの協力が大切である。
- (4) わが国では、腐敗した物による食中毒例が多い。

問題 29 次の細菌性食中毒の予防方法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食品や食材などの保管・取扱いを厳重にし、器具・容器・手指等の洗浄・消毒を確実に行うこと。
- (2) できるだけ手早く調理し、速やかに飲食すること。
- (3) 食品の表面温度を65℃で1分間加熱すること。
- (4) 色、香り、味などに変化がない食品でも食中毒菌が増殖していることもあるので、注意すること。

問題 3 0 次のサルモネラ属菌に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) この菌によって引き起こされる食中毒は、毒素型食中毒に分類される。
- (2) この菌による食中毒の原因食品は、卵類、肉類及びそれらの加工品が多い。
- (3) この菌は、乾燥に対してきわめて弱い。
- (4) この菌は、ほ乳類だけが保有するので、注意が必要である。

問題 3 1 次の黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) 主な原因食品は、近海産の新鮮な魚介類の刺身である。
- (2) この菌が増殖するときに産生する毒素を、テトロドトキシンという。
- (3) 手指に化膿瘻かのうそうのある者は、素手で食品を取り扱わない。
- (4) 食後 3 日以降に発症し、発熱、おう吐、下痢が主症状である。

問題 3 2 次の腸管出血性大腸菌 O 1 5 7 による食中毒に関する記述のうち、誤って
いるものを 1 つ選びなさい。

- (1) 潜伏期間は、4 時間から 8 時間である。
- (2) この菌の感染力は強く、菌数が 1 0 0 個程度でも感染する。
- (3) 保菌者の便を介して二次感染を引き起こす。
- (4) 重症の場合、ベロ毒素が溶血性尿毒症症候群などの合併症を引き起こす。

問題 3 3 次のノロウイルスによる食中毒に関する記述のうち、正しいものを
1 つ選びなさい。

- (1) 夏場に限って発生するので、予防には食品の低温保存が大切である。
- (2) このウイルスは、ブタの腸管に分布し、肉を介してヒトに感染する。
- (3) ヒトからヒトにうつる感染症を引き起こす場合もある。
- (4) 潜伏期間が 1 週間以上あり、下痢、おう吐などの症状を引き起こす。

問題 3 4 次の動物性自然毒に関する組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) フグ ————— アマニタトキシン
- (2) イシナギ ————— 青酸化合物
- (3) バラムツ ————— アフラトキシン
- (4) エゾボラモドキ —— テトラミン

問題 3 5 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食品添加物は、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で使用する物をいう。
- (2) 食品添加物の指定は、厚生労働大臣が行う。
- (3) 使用が認められている食品添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料及び一般飲食物添加物に4分類される。
- (4) 既存添加物とは、安全性が確認された化学的合成品をいう。

問題 3 6 次の食品添加物の物質名と用途に関する組合せのうち、正しいものを
1 つ選びなさい。

- (1) ソルビン酸カリウム ————— 甘味料
- (2) アルギン酸ナトリウム ————— 増粘剤
- (3) グルタミン酸ナトリウム —— 保存料
- (4) アスパルテーム ————— 漂白剤

問題 3 7 次の食品の汚染事件や公害病に関する組合せのうち、正しいものを 1 つ選
びなさい。

- (1) 米ぬか油 —— DDT ————— ライスオイル（油症）事件
- (2) 香辛料 ————— PCB ————— チェルノブイリ事故
- (3) 米 ————— カドミウム —— イタイイタイ病
- (4) 魚介類 —— 放射性物質 —— 水俣病

問題 3 8 次の記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) 食品衛生法では、すべての食品についてヒ素や鉛の基準値が定められている。
- (2) ダイオキシン類は、体内に残留しやすい毒物で、強い発がん性があるといわれている。
- (3) 食品衛生法では、すべての農産物について農薬使用量の基準が定められている。
- (4) BHC は、有機塩素系農薬であり、土壌中に長期間にわたって残留するので、有用な農薬として、日本では今でも使用されている。

問題 3 9 次の消毒に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) 殺菌とは、すべての微生物（芽胞も含めて）を死滅させることである。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウム^{じあえんそさん}は、野菜の消毒には不向きである。
- (3) 太陽光線は、紫外線殺菌灯より強い殺菌効果がある。
- (4) 酒・ビール・牛乳などに行われる方法で、60～80℃、30～60分間加熱する方法を低温殺菌という。

問題 4 0 次の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 木製まな板は、水分と一緒に細菌が板の中心部に侵入しやすい。
- (2) 肉、魚、野菜用のまな板は、使用ごとに洗浄すれば、他と兼用してもよい。
- (3) 食品を保管する際には、「先入れ先出し」を励行すること。
- (4) 調理場の中に私物を持ち込まないこと。

問題 4 1 次のHACCPに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 7原則，12手順から成り立っている。
- (2) 製造した食品が安全であることを確認するために、できあがった食品の一部を検査する方法である。
- (3) 管理基準とは，HACCPによる衛生管理が正しく機能しているかどうかを確認するためのものである。
- (4) CCPとは，危害分析の略である。

問題 4 2 次の原材料のうち，アレルギー表示において特定原材料（7品目）に該当しないものを1つ選びなさい。

- (1) ゼラチン
- (2) 卵
- (3) 乳
- (4) えび

製菓理論

問題 4 3 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 砂糖は分解吸収が早く、血糖値を上げ、疲労回復、精神安定に効果がある。
- (2) さとうきびやてん菜などを原料として、抽出、精製されたものが砂糖である。
- (3) 上白糖とグラニュー糖の成分を比較すると、転化糖を多く含むのは上白糖である。
- (4) 黒砂糖は分蜜糖ぶんみつとうの代表製品で、水分、転化糖、灰分の含有量が少なく、味も淡白でくせがない。

問題 4 4 次の甘味料のうち、非糖質甘味料を1つ選びなさい。

- (1) メープルシュガー
- (2) アスパルテーム
- (3) トレハロース
- (4) ソルビトール

問題 4 5 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) 原料となる小麦は、アメリカ、カナダ、オーストラリアなどから大量に輸入されている。
- (2) 主成分は、約 70% を占めるたんぱく質である。
- (3) カステラやスポンジの製造には、グルテン量の多い強力粉が適している。
- (4) 製粉の段階で皮部や胚芽が多く混入したもののほど、灰分や繊維が増して、高い等級の小麦粉となる。

問題 4 6 次のでん粉に関する記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- (1) 老化を防ぐには、糊化されたでん粉を急速に脱水乾燥させることが必要である。
- (2) もち米のでん粉はアミロペクチンのみで構成されており、うるち米と比較して膨化力が大きい。
- (3) 砂糖を添加すると、でん粉の膨化力は増大する。
- (4) とうもろこしでん粉は、じゃがいもでん粉と比較すると吸湿性が大きい。

問題 4 7 次の卵黄に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) 卵黄は 50℃ で完全に凝固する。
- (2) 卵黄と卵白では熱に対する変化が異なる。
- (3) 鶏卵 1 個当たりの卵黄の重量比率は 45～60% 程度である。
- (4) 卵黄の乳化力は卵白より劣る。

問題 4 8 次の卵白の起泡性に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 濃厚卵白は、水様卵白に比べて起泡性がよい。
- (2) 卵白に油脂を加えることで、起泡性が促進される。
- (3) 温度が高いと泡の安定性は悪くなる。
- (4) 卵の鮮度やpH（水素イオン濃度）は、起泡性には関与しない。

問題 4 9 次のバターに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) バターは一般に脂肪分を約85%、水分を約15%含む。
- (2) ビスケットを作る時、バターなどの油脂の配合量が多いと、サクサクとしたもろい食感となる。
- (3) ココアバターはショートニングと比較して可塑性範囲が広く、温度の影響を受けにくい。
- (4) 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させて造ったもので芳香が強い。

問題 5 0 次の牛乳及び乳製品に関する記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- (1) 牛乳とは、乳牛からしぼった乳をろ過、均質化、殺菌、冷却して容器につめ、そのまま飲用できるようにしたものである。
- (2) 脱脂粉乳は、牛乳からクリームを分離し、脂肪分を除いた脱脂乳を乾燥させたものである。
- (3) チーズは牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させたものである。
- (4) クリームは、牛乳に含まれる脂肪分を集めたもので、一般に、脂肪分約 6 5 %、水分約 2 5 % である。

問題 5 1 次のペクチンに関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) 未熟な果実は水溶性のペクチンが多く、ジャムやマーマレードを作るのに適している。
- (2) ペクチンは果実や野菜類など、あらゆる植物の細胞組織を形成する多糖類である。
- (3) 低メトキシルペクチン (LMP) は、ゲル化するために大量の砂糖と強い酸を必要とする。
- (4) 高メトキシルペクチン (HMP) は、カルシウムやマグネシウムイオンと結合してゲル化する。

問題52 次のナッツ類とその説明の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) アーモンド —— スイート種とビター種の2種があり、スイート種は菓用に広く使用される。
- (2) くるみ —— アメリカ、中国が世界の二大産地である。
- (3) くり —— 大粒種は菓子、缶詰に適し、ヨーロッパ種はマロン・グラッセに適する。
- (4) ピスタチオ —— 主成分はでん粉である。

問題53 次のイーストに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 製パン材料の配合において、生酵母をドライイーストに置換する場合、1/10量にするとよい。
- (2) 生酵母は、仕込水の一部を70℃に温めて溶解してから使用する。
- (3) 生酵母の保存は、2～5℃の冷蔵庫が適する。
- (4) インベルターゼやマルターゼなどの酵素は、酵母の発酵を妨げる。

問題 5 4 次の菓子製造に関わる補助材料のうち、膨張剤として使用されるものを
1つ選びなさい。

- (1) 重曹 (炭酸水素ナトリウム)
- (2) レシチン
- (3) イーストフード
- (4) モルトエキス

製菓実技（和菓子）

問題 5 5 次のうち，生餡に対する配糖率の計算方法として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 生餡の重量÷使用した糖類の重量×100
- (2) 使用した糖類の重量÷生餡の重量×100
- (3) 生餡の重量÷練り上がり餡の重量×100
- (4) 使用した糖類の重量÷練り上がり餡の重量×100

問題 5 6 次のうち，一般的に豆類を2時間水漬けする場合の水温として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 20℃
- (2) 30℃
- (3) 40℃
- (4) 60℃

問題 5 7 次のうち、オーブン焼き菓子で半生菓子の分類として、誤っているものを
1つ選びなさい。

- (1) かすてら饅頭
- (2) 栗饅頭
- (3) 桃山
- (4) 長崎カステラ

問題 5 8 次のうち、饅頭の包餡で包み上がりが 4 5 g 3 つ種の中餡の重量として、
正しいものを 1つ選びなさい。

- (1) 1 5 g
- (2) 2 0 g
- (3) 2 5 g
- (4) 3 0 g

問題 5 9 次のうち、練切餡の材料として、正しいものを 1つ選びなさい。

- (1) 卵白
- (2) 糸寒天
- (3) 牛皮 (求肥)
- (4) 黄身火取餡

問題60 次の配合で作られる和菓子の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

【配合】			
糸寒天	7.5g	くず粉	30g
水	350ml	水	150ml
グラニュー糖	420g	上白糖	60g
煮詰め上がり	約750g		

- (1) 練羊羹
- (2) 吉野羹
- (3) 水羊羹
- (4) 錦玉羹

製菓実技（洋菓子）

問題 5 5 次のうち、バターケーキの製法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) シュガーバター法
- (2) 中種法
- (3) オール・イン・ワン法
- (4) フラワーバター法

問題 5 6 次のうち、アメリカンドーナツで一般的に使う材料として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 生イースト
- (2) ぬるま湯
- (3) コーンスターチ
- (4) ベーキングパウダー

問題 5 7 次のうち、冷凍に適するゲル化剤として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) カラギーナン
- (2) ゼラチン
- (3) カゼイン
- (4) 寒天

問題58 次のうち、チョコレートのテンパリングで再度加熱する温度として、正しいものを1つ選びなさい。(チョコレートはダークチョコレート)

- (1) 21～22℃
- (2) 27～28℃
- (3) 31～33℃
- (4) 45～50℃

問題59 次のうち、パートシューの焼成温度として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 140℃
- (2) 160℃
- (3) 200℃
- (4) 240℃

問題60 次のうち、カスタードクリームの基本配合で、()に入る材料の分量として、正しいものを1つ選びなさい。

【配合】			
卵黄	5個	バニラビーンズ	1 / 2本
牛乳	500ml	薄力粉	60g
砂糖	()	バター	20g

- (1) 125g
- (2) 175g
- (3) 200g
- (4) 225g

製菓実技（製パン）

問題 5 5 次のミキシングに関する記述うち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 原材料を均一に分散して混合する。
- (2) 成分の均一な分布状態を作る。
- (3) 生地の弾力をなくし、流動性を与える。
- (4) グルテンの網目構造を完成させる。

問題 5 6 次のうち、焼減率として正しいものを1つ選びなさい。ただし、Aを窯入れ前の生地重量、Bを窯出し後の製品重量とする。

(1)
$$\text{焼減率} = \frac{A + B}{A} \times 100(\%)$$

(2)
$$\text{焼減率} = \frac{A - B}{A} \times 100(\%)$$

(3)
$$\text{焼減率} = \frac{A + B}{B} \times 100(\%)$$

(4)
$$\text{焼減率} = \frac{A - B}{B} \times 100(\%)$$

問題57 次のうち、焼成工程において、蒸気を注入しないものを1つ選びなさい。

- (1) カイザーロール
- (2) フランスパン
- (3) クロワッサン
- (4) パン・オ・ノア

問題58 次の中種法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 機械耐性にすぐれ、機械化に適している。
- (2) 計画生産ができ、量産化に適している。
- (3) 製品の老化が遅いため保存性が良く、卸売製品に適している。
- (4) 全材料を混ぜ合わせる事から、ストレート法ともいう。

問題59 次のうち、フランスパンのクープの入れ方として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 成形後、すぐに入れる。
- (2) 3本とも同じ長さにする。
- (3) 1/4から1/3だぶらせる。
- (4) 角度は45°とする。

問題60 次のうち、クロワッサンの^{こねあげ}捏上温度として、正しいものを1つ選びなさい。

(1) 20℃

(2) 24℃

(3) 28℃

(4) 30℃