

平成23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 次のうち、食品安全基本法に規定されている事項として、正しいものを1つ 選びなさい。

- (1) 食品又は添加物の基準及び規格
- (2) 食品健康影響評価
- (3) 感染症の発生予防
- (4) 受動喫煙の防止

問題2 次の文章は、製菓衛生師法第2条の条文である。()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。

「この法律において「製菓衛生師」とは、(①)の免許を受け、製菓衛生師の(②) を用いて、菓子製造業に従事する者をいう。」

- (1) ① 厚生労働大臣 ————— ② 資格
- (2) ① 都道府県知事 ————— ② 資格
- (3) ① 厚生労働大臣 ————— ② 名称
- (4) ① 都道府県知事 ————— ② 名称

問題3 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 製菓衛生師がいなければ、食品衛生法に基づく菓子製造業の許可を受けられない。
- (2) 厚生労働大臣の指定する製菓衛生師養成施設で2年以上製菓衛生師として必要な知識及び技能を修得すれば、製菓衛生師の名称を用いることができる。
- (3) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者は、製菓衛生師の免許を受けられないことがある。
- (4) 製菓衛生師名簿の登録事項には、製菓衛生師の現住所が含まれる。

問題4 次の食育基本法の食育の基本理念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) 食に関する感謝の念と理解
- (2) 多様な食事を経験するための外食のすすめ
- (3) 食品の安全性の確保等における食育の役割
- (4) 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成

問題5 次の法律に関する用語の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 栄養士法 ————— 特別用途食品
- (2) 健康増進法 ————— 栄養指導員
- (3) 食品衛生法 ————— 食品衛生監視員
- (4) 地域保健法 ————— 市町村保健センター

問題6 次の文章は、食品表示に関する記述である。()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

「()表示は、定められた方法により保存した場合に品質が急速に劣化しやすい食品または添加物に適用する。」

- (1) 栄養成分
- (2) 賞味期限
- (3) 製造年月日
- (4) 消費期限

公衆衛生学

問題7 次のうち、平成21年の我が国の人口動態統計（全国値）で死因別死亡順位1～3位の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | 〈1位〉 | 〈2位〉 | 〈3位〉 |
|-----------|-------|-------|
| (1) 心疾患 | 悪性新生物 | 脳血管疾患 |
| (2) 悪性新生物 | 心疾患 | 脳血管疾患 |
| (3) 自殺 | 脳血管疾患 | 悪性新生物 |
| (4) 悪性新生物 | 心疾患 | 自殺 |

問題8 次のうち、我が国の水道水の水質基準で「検出されないこと。」と規定されているものを1つ選びなさい。

- (1) 鉛及びその化合物
- (2) 大腸菌
- (3) 六価クロム化合物
- (4) 一般細菌

問題9 次のうち、空気（0℃，1気圧）の化学的成分の体積組成に最も近いものを
1つ選びなさい。

- (1) 酸素 78.10%，窒素 20.93%，アルゴン 0.94%，二酸化炭素 0.03%
- (2) 水素 78.10%，酸素 20.93%，アルゴン 0.94%，二酸化炭素 0.03%
- (3) 窒素 78.10%，酸素 20.93%，アルゴン 0.94%，二酸化炭素 0.03%
- (4) 窒素 78.10%，水素 20.93%，アルゴン 0.94%，二酸化炭素 0.03%

問題10 次のうち、環境基本法に基づき、大気汚染に係る環境基準が定められてい
る物質として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 二酸化炭素
- (2) 二酸化いおう
- (3) 二酸化窒素
- (4) 光化学オキシダント

問題11 次のうち、水俣病の原因物質として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) カドミウム
- (2) 浮遊粒子状物質
- (3) 硫黄酸化物
- (4) メチル化水銀化合物

問題 1 2 次の感染症の発生要因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) 感染源とは、病原体を保有して周りへ伝播する源となるものである。
- (2) 感染経路とは、病原体が感染源から人へ感染するための方法のことである。
- (3) 感受性とは、病原体が人に侵入したときの感染の成立のしやすさのことである。
- (4) 感染源、感染経路、感受性の3つの発生要因のうち2つがそろえば感染症が発生する。

問題 1 3 次の文章は、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第4条（国民の責務）の条文である。（ ）内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。

「国民は、感染症に関する（ ① ）を持ち、その（ ② ）に必要な注意を払うよう努めるとともに、感染症の患者等の（ ③ ）が損なわれることがないようにしなければならない。」

- (1) ①専門知識 —— ②消毒 —— ③治療
- (2) ①正しい知識 —— ②予防 —— ③人権
- (3) ①医療知識 —— ②予防 —— ③生命
- (4) ①正しい知識 —— ②消毒 —— ③職業

問題 1 4 次の職業病とかかりやすい職業の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 白ろう病 ————— 火夫, 圧延工
- (2) 腱鞘炎^{けんしやう} ————— 速記者, タイピスト
- (3) じん肺症 ————— 炭鉱採掘夫, 研磨工
- (4) 白内障 ————— ガラス工, 鍛冶工

問題 1 5 次の労働災害に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 労働災害とは、職場や家庭での作業中に起こる事故や災害のことという。
- (2) 近年、日本での労働災害による被災者数は減少傾向にある。
- (3) 労働安全衛生法により、全ての事業所で総括安全衛生管理者を選任しなければならない。
- (4) 労災申請時の事故と災害との関連性の有無の判断は事業者が行う。

栄 養 学

問題 1 6 次のたんぱく質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 体内では、エネルギー源の1つである。
- (2) 一般に植物性たんぱく質の方が動物性たんぱく質より栄養価が高い。
- (3) 必須アミノ酸は体内で合成される。
- (4) たんぱく質は、体内でアミノ酸に分解され、すべて肝臓に蓄えられる。

問題 1 7 次の炭水化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) 砂糖・あめ・でん粉などの主成分である。
- (2) エネルギー供給源として重要な役割をもつ栄養素である。
- (3) 体内で最終的に単糖類に分解され、大腸で吸収される。
- (4) 炭水化物をたくさん摂取すると、ビタミンB1の必要量も増える。

問題 1 8 次の「6つの基礎食品」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) 肉や卵は1群の食品である。
- (2) 2群の緑黄色野菜で第一義的にとれる栄養素は、ビタミンCである。
- (3) 炭水化物が第一義的にとれる食品は5群である。
- (4) マヨネーズやドレッシングは、6群の食品である。

問題 19 次の各ライフステージ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) 幼児期には敏感な味覚を養うため、味付けは濃くする。
- (2) 学童期には栄養よりも嗜好を重視して、量を多く食べさせる。
- (3) 妊産婦は葉酸を制限した食事をする。
- (4) 老年期には乳製品をとり入れたバランスの良い食事をする。

問題 20 次の消化と吸収に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) トリプシンとエレプシンは脂肪の消化に働く。
- (2) アミラーゼはたんぱく質を分解する。
- (3) ペプシンはたんぱく質の消化に働く。
- (4) リパーゼは、炭水化物を分解する。

問題 21 次の骨粗鬆症の予防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) カルシウムの多い食品をとり入れ、栄養のバランスの良い食事をする。
- (2) 適度な運動は骨を丈夫にする。
- (3) 日光（紫外線）に当たると、カルシウムの吸収率が高まる。
- (4) 丈夫な骨の形成には、ビタミンCを控える必要がある。

食 品 学

問題 2 2 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) 酸素，太陽光，温度は，油脂の変質に影響しない。
- (2) 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。
- (3) 微生物の増殖や食品の保存性は水分含量の値によって左右されるため，組織の結合水の増減に影響を受ける。
- (4) 水分活性が0.6を超えると，ほとんどすべての微生物の増殖が阻止される。

問題 2 3 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) 魚介類の干物類は，塩分と水分が多いほど長期保存ができる。
- (2) くん煙法とは，特有の香気及び風味を付けると同時に殺菌を行い，保存性を高める方法である。
- (3) 缶詰製造時の加熱により，果実・野菜などのビタミンCが破壊されることがある。
- (4) 有芽胞菌を殺菌するには，120℃20分間の加熱（加圧）が必要である。

問題 2 4 次の食品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) さつまいも（甘藷^{かんしょ}）はさといもに比べて、ビタミンCを多く含んでいる。
- (2) コーンスターチ（とうもろこしでん粉）はタピオカ（キャッサバでん粉）に比べて、カルシウムを多く含んでいる。
- (3) 精白米は、小麦、大麦等の麦類に比べてたんぱく質を多く含んでいる。
- (4) 小豆^{あずき}は他の豆類に比べて、特にたんぱく質と脂質を多く含んでいる。

問題 2 5 次の微生物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 毛カビは、でん粉を糖化して水飴を作るのに利用される。
- (2) 青カビのアルコール発酵の性質を利用して、味噌・醤油などが製造される。
- (3) 酢酸菌のアルコール発酵の性質を利用して、アルコールが製造される。
- (4) 酪酸菌は、糖分を発酵して酪酸を作る性質があり、チーズに風味を与えるのに利用される。

問題 2 6 次の「日本食品標準成分表 2010」に関する記述のうち、正しいものを 1 つ 選びなさい。

- (1) 食品を 2 8 の食品群に分類している。
- (2) 約 5 0 0 食品が収載されている。
- (3) 食品によっては調理後のデータも収載されている。
- (4) ナトリウムは示されているが食塩相当量は示されていない。

問題 2 7 次の遺伝子組換え食品に関する記述のうち、正しいものを 1 つ 選びなさい。

- (1) 遺伝子組換え作物は食料の安定供給に貢献し、2 0 か国以上で栽培されており、中でも日本が最も多い。
- (2) 遺伝子組換え食品の製造、輸入、販売には安全性の審査を受けることが JAS 法の規格基準で義務づけられている。
- (3) 遺伝子組換え食品やこれらを原材料とした食品には JAS 法により表示基準が定められている。
- (4) 表示義務の対象となる作物は、大豆、とうもろこし、小麦、^{らっかせい}落花生、なたね、ばれいしょ、綿実の 7 作物である。

食 品 衛 生 学

問題 28 次の文章は、食品衛生法第1条の条文である。()の中に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

「この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する()の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。」

- (1) 苦情
- (2) 食中毒
- (3) 病気
- (4) 衛生上の危害

問題 29 次のうち、微生物の増殖のために必要不可欠なものの組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 栄養, 適当な温度, 水分
- (2) 適当な温度, 水分, 酸素
- (3) 酸素, 栄養, 適当な温度
- (4) 酸素, 栄養, 光

問題 3 0 次の食中毒原因物質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ノロウイルスは、食品中で増殖する。
- (2) 黄色ブドウ球菌は、増殖する際にアフラトキシンという毒素を産生する。
- (3) ボツリヌス菌は、土壌や水中等に分布し、芽胞をつくる嫌気性菌である。
- (4) 腸炎ビブリオは、鶏肉で特に注意が必要である。

問題 3 1 次の微生物による食中毒の予防三原則の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 清掃 ————— 迅速又は常温保存 ——— 十分な加熱
- (2) 清潔 ————— 迅速又は低温保存 ——— 十分な加熱
- (3) 消毒 ————— 迅速又は常温保存 ——— 十分な加熱
- (4) 検食の保存 —— 迅速又は低温保存 ——— 十分な加熱

問題 3 2 次の食中毒予防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) 病原性大腸菌は中心温度 7 5℃ 1 分間の加熱で死滅する。
- (2) 食肉は新鮮であっても、生で食べるのは危険である。
- (3) 食品の保管、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。
- (4) ノロウイルスの不活性化には、アルコール消毒が効果的である。

問題 3 3 次のサルモネラ属菌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) この菌による食中毒の潜伏期間は、平均3時間である。
- (2) この菌による食中毒は、感染型食中毒に分類される。
- (3) 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。
- (4) ほ乳類から鳥類、は虫類まで、広い範囲の動物が保菌している。

問題 3 4 次の食品と自然毒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) フグ ————— テトロドトキシン
- (2) 青梅 ————— ムスカリン
- (3) ジャガイモ —— ソラニン
- (4) 雑豆 ————— 青酸配糖体（青酸化合物）

問題 3 5 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) 小麦
- (2) 卵
- (3) 大豆
- (4) 乳

問題 3 6 次の食品添加物と用途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) β -カロテン ————— 着色料
- (2) サッカリンナトリウム —— 甘味料
- (3) 亜硝酸ナトリウム ————— 保存料
- (4) エステル類 ————— 香料

問題 3 7 次の文章は、食品添加物の安全性の評価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。

「() とは、人がその食品添加物を一生涯食べ続けても健康に影響を及ぼさない1日あたりの摂取量のことである。」

- (1) ADI
- (2) NOEL
- (3) NOAEL
- (4) TDI

問題 3 8 次の食品への異物混入防止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) 食品の保管や流通時に包装を破損しないようにする。
- (2) 作業中には帽子等を着用する。
- (3) 作業前後には使用機械，器具に破損箇所がないか点検する。
- (4) 窓，出入り口を開放し，換気，通風を十分にする。

問題 3 9 次のうち，放射性物質に該当しないものを1つ選びなさい。

- (1) ストロンチウム 9 0
- (2) ヒ素 3 3
- (3) セシウム 1 3 7
- (4) コバルト 6 0

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) 井戸水を使用する施設では、1年に1回以上は水質検査を実施して「飲用適」を確認すること。
- (2) 食品を保管する際には、「先入れ先出し」を励行すること。
- (3) 肉・魚・野菜用のまな板は、使用ごとに洗浄すれば、他と兼用してよい。
- (4) 缶詰を開缶してから保管する場合は、ほかの容器に移しかえること。

問題 4 1 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 年1回以上は健康診断を受け、健康を確認する必要がある。
- (2) 調理場の中が広ければ、私物を持ち込んでもよい。
- (3) 怪我けがをしているときは、救急絆創膏ばんそうこう等で手当てをすれば、直接手で食品等にさわることができる。
- (4) 検便の結果、サルモネラ菌の保菌者であっても、下痢や発熱などの症状がなければ、直接食品を取り扱うことができる。

問題 4 2 次の消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) 日光消毒とは、紫外線の殺菌力を利用した消毒法で、消毒効果は表面的である。
- (2) 次亜塩素酸ナトリウムは、井戸水、野菜・果物の消毒に適している。
- (3) 逆性石けん液は、普通の石けんと一緒に使うことにより、効果的に消毒と洗浄を同時に行うことができる。
- (4) 煮沸消毒や蒸気消毒は、食器類やふきんなどの消毒に適している。

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) 砂糖は他の糖類に比べて結晶しやすい。
- (2) 砂糖は水に溶けやすく、水1に対し砂糖4を溶解できる。
- (3) 転化糖や水飴を加えることで砂糖の結晶化を防止することができる。
- (4) 薄い砂糖溶液は微生物の栄養源となり繁殖を促進する。

問題 4 4 次の糖類のうち、焼き色がつきにくいものを1つ選びなさい。

- (1) 黒砂糖
- (2) 上白糖
- (3) ぶどう糖
- (4) 還元水飴

問題 4 5 次の小麦粉と主な用途の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- (1) 薄力粉 ————— カステラ
- (2) 中力粉 ————— クラッカー
- (3) 強力粉 ————— スポンジ
- (4) デュラムセモリナ粉 —— マカロニ

問題 4 6 次の小麦に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 胚乳部は、胚芽部に比べて、脂質、ミネラル、ビタミン等の栄養素が豊富に含まれる。
- (2) 胚芽部は小麦粒の約15%を占める。
- (3) 皮部は胚乳部とともに粉碎され、上級の小麦粉として使用される。
- (4) 胚芽部は製粉工程で分離され、健康食品などに利用される。

問題 4 7 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) 小麦でん粉は、アミロース24%アミロペクチン76%を含む。
- (2) でん粉の膨化力は主としてアミロースによるものである。
- (3) 砂糖を加えるとでん粉の膨化力は大きくなる。
- (4) ジャガイモでん粉と比較すると、とうもろこしでん粉は吸湿性が小さい。

問題 4 8 次のでん粉の老化に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 老化したでん粉は消化も悪く味も劣る。
- (2) 老化の進む速度には温度は関係しない。
- (3) 水分が30%～60%の条件では、ほとんど老化が進まない。
- (4) 砂糖を大量に加えると、老化が進みやすくなる。

問題 4 9 次の米粉と原料米の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 白玉粉 ————— ^{もち}糯米
- (2) 上新粉 ————— ^{うるち}粳米
- (3) 牛皮(求肥)粉 ——— ^{うるち}粳米
- (4) 道明寺粉 ————— ^{もち}糯米

問題 5 0 カスタードプリンのゲル化に関わる性質として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 卵の酸凝固性
- (2) 卵黄の乳化性
- (3) 卵白の起泡性
- (4) 卵の熱凝固性

問題 5 1 油脂のショートニング性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) 生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質である。
- (2) ビスケットやクッキーなどの焼菓子類には欠くことのできない性質である。
- (3) 油脂には小麦粉グルテンの結着を妨げる性質がある。
- (4) パイ生地をフレーク状に焼成する場合に利用される性質である。

問題 5 2 次の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) 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。
- (2) クリームは全乳から脂肪分を集めたものである。
- (3) バターはクリームからかくはん（チャーン）の工程を経て脂肪球を集めたものである。
- (4) 発酵バター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。

問題 5 3 次のゼラ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) テングサ，ヒラクサなどを原料とする。
- (2) 熱可逆性のゲルを形成する。
- (3) 3%の濃度の場合，30℃～40℃でゲル化する。
- (4) 寒天の10倍のゲル化力をもつ。

問題 5 4 次の膨張剤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) イスパタは、蒸し菓子などによく利用される。
- (2) ベーキングパウダーには、速効性、中間性、遅効性などの種類がある。
- (3) 重曹（炭酸水素ナトリウム）を使用した生地は、ガス発生後に酸性を示し、製品の着色や甘みを伴う。
- (4) ガス発生基剤として重曹（炭酸水素ナトリウム）と塩化アンモニウムを併用すると、分解して多少塩味が残る。

製菓実技（和菓子）

問題 5 5 次の文章は、製餡作業に関する記述である。（ ）の中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。

「製餡作業は、豆を煮沸して細胞膜を熱凝固し、中のでん粉粒子を（ ① ）化して、独特の食感を作り上げることである。この餡粒子は、なめらかで特有の風味があるが、非常に（ ② ）化が早い。」

- (1) ① α ————— ② β
- (2) ① β ————— ② α
- (3) ① α ————— ② γ
- (4) ① γ ————— ② β

問題 5 6 次のうち、練り上げた餡の含糖率を求める式として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1)
$$\frac{\text{使用した糖類の重量}}{\text{生餡の重量}} \times 100 (\%)$$
- (2)
$$\frac{\text{使用した糖類の重量}}{\text{練り上がった餡の重量}} \times 100 (\%)$$
- (3)
$$\frac{\text{生餡の重量}}{\text{使用した糖類の重量}} \times 100 (\%)$$
- (4)
$$\frac{\text{練り上がった餡の重量}}{\text{使用した糖類の重量}} \times 100 (\%)$$

問題 5 7 次の豆類のうち、煮上がり時間が最も短いものを1つ選びなさい。

- (1) 大納言小豆
- (2) 大手亡
- (3) 青えんどう
- (4) 紅金時

問題 5 8 次の和菓子（和菓子）の分類と菓子（菓子）の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 朝生菓子（並生菓子）——— どら焼
- (2) 上生菓子 ——— 練切
- (3) 半生菓子 ——— 水羊羹
- (4) 干菓子 ——— ボーロー

問題 5 9 次のうち、原料に小麦粉を使用しない饅頭を1つ選びなさい。

- (1) 利休饅頭（利久饅頭）
- (2) 薯蕷^{じょうよ}饅頭（上用饅頭）
- (3) 田舎饅頭
- (4) 薬饅頭

問題60 次の①～⑤の工程により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。

工程① 水漬けした糸寒天を水洗いして水を切り、サワリ（銅製の練り鍋）に入れて分量の水を加えて加熱する。

工程② 沸騰して糸寒天が完全に溶けたらグラニュー糖を加える。

工程③ 101℃位まで煮詰める。

工程④ 水飴を加えて火を止め、絹ふるいに通す

工程⑤ 流し型に流して固める。

- (1) 練羊羹
- (2) 水羊羹
- (3) 上南羹
- (4) 錦玉羹

製菓実技（洋菓子）

問題 5 5 次のスポンジ（トルテ生地）の仕込み工程の種類として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) フラワーバター法
- (2) オールインミックス法（ワンステップ法）
- (3) 別立て法
- (4) 共立て法

問題 5 6 次のうち、薄く焼くロール生地の焼成温度として、最も適しているものを1つ選びなさい。

- (1) 約150℃
- (2) 約200℃
- (3) 約250℃
- (4) 約300℃

問題 5 7 次の卵白使用のバタークリームに用いるイタリアンメレンゲを作る際のシロップの煮詰め温度として、最も適しているものを1つ選びなさい。

- (1) 108℃
- (2) 118℃
- (3) 128℃
- (4) 138℃

問題 5 8 次のうち、エクレールの仕込み工程として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) パータシューをやや硬めに仕込む。
- (2) 丸口金で棒状に絞り、200℃のオーブンで焼き上げる。
- (3) 熱いうちにカットし、クリームを絞り込む。
- (4) 表面にチョコレートをかける。

問題59 次の①～⑥の工程により作られる洋菓子の名称として、正しいものを1つ 選びなさい。

- 工程① 粉糖とバターをすり混ぜる。
- 工程② 卵黄，食塩を加えて混ぜ合わせる。
- 工程③ 薄力粉を加えて混ぜ合わせる。
- 工程④ 生地を冷蔵庫で休ませる。
- 工程⑤ 4mm厚にのばし，抜き型で抜く。
- 工程⑥ 卵をはけ塗りして170℃のオーブンで焼き上げる。

- (1) ラング・ド・シャ
- (2) サブレ
- (3) ザント・ケベック
- (4) ココス・マクローネン

問題60 次のうち，バターケーキに関する記述として，誤っているものを1つ 選びなさい。

- (1) 配合が，小麦粉，バター，砂糖，卵の4種類の材料1ポンドずつで作られることから，「パウンドケーキ」ともいわれる。
- (2) スポンジなどと比べて，生地が重く，中まで火が通りにくいので，160℃～170℃の温度で時間をかけて焼く。
- (3) 上火を最初から強くすると十分に生地が浮かず，生焼けになりやすい。
- (4) 焼成温度が高い場合は，製品に白い斑点ができる。

製菓実技（製パン）

問題 5 5 次のミキシングにおける各段階と生地の状態の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) つかみどり段階 —— 材料が雑然と混じった状態。
- (2) 水切れ段階 —— 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- (3) 結合段階 —— 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- (4) 最終結合段階 —— 生地は弾力を失い、結合力がなくなる。

問題 5 6 次のうち、中種法による食パン中種の方法として、使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) 強力粉
- (2) イースト
- (3) イーストフード
- (4) ショートニング

問題57 次のうち、食パン（分割重量450g）の焼成に最も適した温度と時間の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 210℃ ——— 50分間
- (2) 210℃ ——— 30分間
- (3) 180℃ ——— 50分間
- (4) 180℃ ——— 30分間

問題58 次のうち、比容積値を求める式として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 生地重量 ÷ 食型の容積 = 比容積
- (2) 生地重量 × 食型の容積 = 比容積
- (3) 食型の容積 ÷ 生地重量 = 比容積
- (4) 食型の容積 × 生地重量 = 比容積

問題59 次のうち、ベンチタイムをとる目的として正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 分割で開いた生地の表面を丸めて滑らかにする。
- (2) 分割、丸めで傷められ硬化を起こした生地を緩和し、休ませる。
- (3) 完全に膨張させパンのボリュームを形成する。
- (4) 形よく均一に整え、す立ちのよいパンを作る。

問題60 次のうち，デニッシュペストリーの成形方法として，誤っているものを
1つ選びなさい。

- (1) ブールタイプ
- (2) スtringタイプ
- (3) スクエアータイプ
- (4) ツイストタイプ