

指示があるまで開いてはいけません。

平成24年度

茨城県製菓衛生師試験問題

○ 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、「製菓理論及び製菓実技」18問、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」が未記入又は2つ以上の分野に記入してある場合は、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。

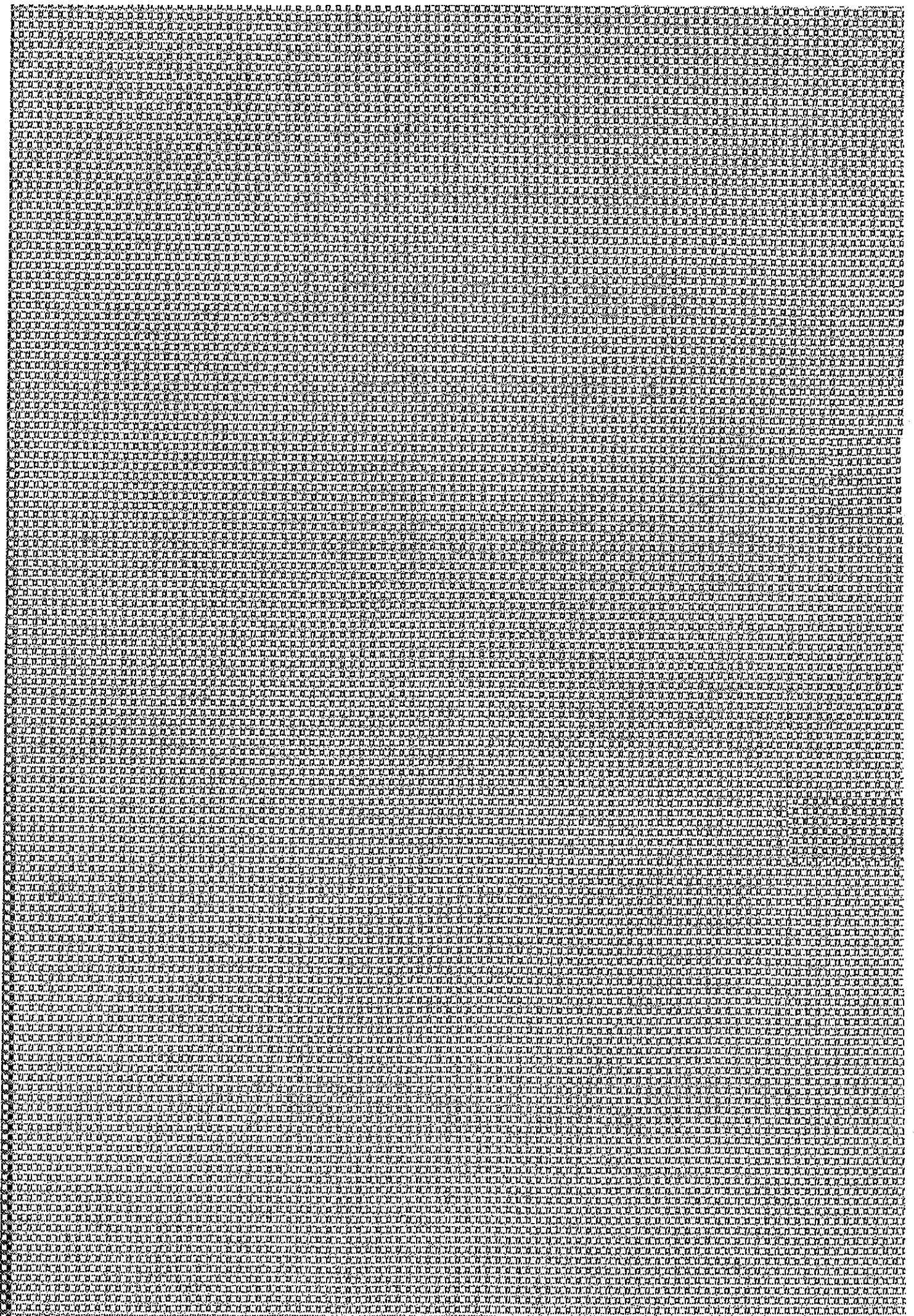
記入例

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、つくば市である。
- (3) 茨城県の総面積は、全国第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 次の一般衛生法規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) 保健予防法規 ——— 食品衛生法
- (2) 環境衛生法規 ——— 製菓衛生師法
- (3) 医 事 法 規 ——— 臓器の移植に関する法律
- (4) 薬 事 法 規 ——— 毒物及び劇物取締法

問題 2 次の衛生行政とそれを担当する行政機関に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

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

問題3 次の製菓衛生師法第1条の条文で、()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、製菓衛生師の資格を定めることにより(①)に従事する者の資質を向上させ、もつて(②)の向上及び増進に寄与することを目的とする。」

- (1) ① 飲食店営業 ———— ② 公衆衛生
- (2) ① 飲食店営業 ———— ② 国民の食生活
- (3) ① 菓子製造業 ———— ② 公衆衛生
- (4) ① 菓子製造業 ———— ② 国民の食生活

問題4 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) 氏名の変更が生じたときは、60日以内に免許を与えた都道府県知事に製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。
- (2) 製菓衛生師とは、都道府県知事の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者をいう。
- (3) 製菓衛生師名簿には、業務経歴も登録される。
- (4) 製菓衛生師でなくても、正当な理由があれば製菓衛生師の名称を用いることができる。

問題5 次の食品衛生法に関する記述で、()の中に入る語句の組み合わせのうち、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(①)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、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって(②)の保護を図ることを目的としている。」

- (1) ① 公衆衛生 ———— ② 国民の健康
- (2) ① 食品衛生 ———— ② 国民の生活
- (3) ① 公衆衛生 ———— ② 国民の生活
- (4) ① 食品衛生 ———— ② 国民の健康

問題6 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) 市町村による栄養改善、生活習慣の改善の相談・指導について定めている。
- (2) 総合衛生管理製造過程について定めている。
- (3) 国民健康・栄養調査について定めている。
- (4) 保健機能食品について定めている。

公衆衛生学

問題7 次のうち、「世界保健機関」の略称として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) WHO
- (2) WTO
- (3) CDC
- (4) FDA

問題8 次の国勢調査に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 人口動態統計調査である。
- (2) 調査の主管は厚生労働省である。
- (3) 全国及び地域ごとの性別・年齢別の人口構成を正確に把握できる。
- (4) 3年ごとに行われる人口の状態に関する調査である。

問題9 次のうち、1970（昭和45）年に、我が国で死亡順位が第1位であった疾患として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 脳血管疾患
- (2) 心疾患
- (3) 胃腸炎
- (4) 結核

問題 1 0 次の人間の体感温度を決める空気の物理的要素のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 気温
- (2) 気湿
- (3) 気流
- (4) 気圧

問題 1 1 次の下水の汚染度をみる検査項目に関する組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 生物化学的酸素要求量 — DO
- (2) 化学的酸素要求量 —— COD
- (3) 溶存酸素 ————— BOD
- (4) 浮遊物質 ————— pH

問題 1 2 次のうち、イタイイタイ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) ヒ素
- (3) 二酸化硫黄
- (4) 光化学オキシダント

問題 1 3 次の病原体とそれによって起こる感染症の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) スピロヘータ ———— 梅毒
- (2) 細菌 ————— コレラ
- (3) 真菌 ————— 結核
- (4) ウイルス ———— 日本脳炎

問題 1 4 次のうち、日本高血圧学会が2009年に分類した成人の正常血圧の値として、正しいものを1つ選びなさい。

- | 収縮期血圧 (mmHg) | | 拡張期血圧 (mmHg) | |
|--------------|------|--------------|-----|
| (1) | <110 | または | <85 |
| (2) | <120 | または | <90 |
| (3) | <130 | かつ | <85 |
| (4) | <140 | かつ | <90 |

問題 1 5 次の健康診断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) 定期健康診断は、疾病異常の早期発見のために、2年に1回は行わなければならない。
- (2) 健康診断によって発見された患者や異常者については、事業者は産業医の勧告などによって適切な事後措置を行わなければならない。
- (3) 雇入れ時の健康診断は、心身の適正を確かめ、適正配置をするためにも必要である。
- (4) 特殊健康診断は、法令に基づいて定められた有害業務に従事する労働者に対して行う。

栄 養 学

問題 1 6 次のうち、五大栄養素の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 炭水化物，たんぱく質，無機質，ビタミン，食物繊維
- (2) 炭水化物，たんぱく質，無機質，ビタミン，水分
- (3) 糖質，脂質，たんぱく質，ビタミン，食物繊維
- (4) 炭水化物，脂質，たんぱく質，無機質，ビタミン

問題 1 7 次のビタミンの生理作用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Aは，脂質代謝の補酵素になる。
- (2) ビタミンKは，血液を凝固させる作用がある。
- (3) ビタミンB₁は，皮膚，粘膜を健康に保つ作用がある。
- (4) ビタミンEは，核酸の合成やアミノ酸の代謝等に関与している。

問題 1 8 次の消化酵素とその働きに関する組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 唾液アミラーゼ —— でん粉をカゼインに分解
- (2) ペプシン —— たんぱく質をペプトンに分解
- (3) トリプシン —— たんぱく質を麦芽糖に分解
- (4) マルターゼ —— 脂肪を脂肪酸に分解

問題 19 次のうち、「食事摂取基準（2010年版）」に設定された栄養素の指標として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 推定平均必要量（EAR）
- (2) 耐用上限量（UL）
- (3) 推奨量（RDA）
- (4) 耐容一日摂取量（TDI）

問題 20 次のうち、脂質異常症の食事のポイントとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) コレステロールを多く含む食品を控える。
- (2) ビタミンやミネラル，食物繊維をしっかりとる。
- (3) 不飽和脂肪酸に対して飽和脂肪酸を多くとる。
- (4) 摂取総エネルギー量を抑える。

問題 21 次の栄養成分表示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) 特別用途食品や特定保健用食品については、国の許可制度が定められている。
- (2) 栄養成分の表示をする場合は、その含量以外に熱量，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。
- (3) 栄養表示基準制度は、健康増進法に基づく制度である。
- (4) 栄養成分について、「多い」、「含んでいる」又は「入っていない」、「低い」といった強調表示をする場合には、都道府県知事の許可が必要である。

食 品 学

問題 2 2 次の食品の嗜好成分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) 酒石酸 —— ぶどうに含まれる有機酸
- (2) テオブロミン —— チョコレートに含まれるアルカロイド
- (3) カプサイシン —— トウガラシに含まれる辛味成分
- (4) ルテイン —— 甲殻類に含まれる色素成分

問題 2 3 次の植物性食品と動物性食品との食品学的比較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) ビタミンDは動物性食品の方が多い。
- (2) 消化吸収は植物性食品の方がよい。
- (3) 糖質，食物繊維は動物性食品の方が少ない。
- (4) たんぱく価は植物性食品の方が低い。

問題 2 4 次の米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) 玄米より精白米のほうが消化吸収率はよい。
- (2) もち米のねばり成分は，アミロペクチンである。
- (3) 栄養成分は，白米より胚芽米のほうが多い。
- (4) みりんや白玉粉は，うるち米を原料として作られる。

問題 2 5 次の大豆及びその製品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 大豆は他の豆に比べて、特にたんぱく質と脂質の量が少ない。
- (2) 生大豆は、トリプシンインヒビターを含んでいるため消化が良い。
- (3) 湯葉は、豆乳を加熱した際に表面にできた膜をひきあげたものである。
- (4) 味噌は、蒸した大豆に青カビ及び塩を加えて発酵熟成させてものである。

問題 2 6 次の調味料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食酢には酢酸が10～20%含まれている。
- (2) うまみ調味料は、小麦や大豆のたんぱく質を分解して得たグルタミン酸に、カルシウムを結合させたものである。
- (3) 塩には岩塩と海塩があり、その主成分は塩化カリウムである。
- (4) ソースは、野菜に各種香辛料を加え、煮熟浸出した汁液に調味料などを加えて作られる。

問題 27 次の我が国の食料自給率に関する記述のうち、() 内に入る数値の組合せのうち正しいものを1つ選びなさい。

「わが国の食料自給率（供給カロリーベース）は、昭和45年度には(①)％であったが、平成10年度には(②)％となり、それ以降は横ばい状態で推移している。」

- (1) ① 60 ——— ② 40
(2) ① 90 ——— ② 40
(3) ① 60 ——— ② 55
(4) ① 90 ——— ② 55

食品衛生学

問題 28 次の食中毒に関する記述で、()の中に入る数値及び語句の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

「細菌性食中毒・ウイルス性食中毒は、食中毒の発生件数及び患者数ともに約(①)%を占めており、細菌性食中毒は、(②)食中毒と(③)食中毒に分類される。」

- (1) ① 70 ——— ② 嘔吐型 ——— ③ 下痢型
- (2) ① 70 ——— ② 感染型 ——— ③ 毒素型
- (3) ① 90 ——— ② 嘔吐型 ——— ③ 下痢型
- (4) ① 90 ——— ② 感染型 ——— ③ 毒素型

問題 29 次の細菌性食中毒に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 腸管出血性大腸菌 — ペロ毒素 ——— 75℃, 1分以上の加熱で死滅
- (2) ウェルシュ菌 — 好気性菌 ——— 前日に加熱調理された食品
- (3) 黄色ブドウ球菌 — エンテロトキシン — 毒素は熱に弱い
- (4) サルモネラ — 海水に多く存在 — 二次汚染

問題 3 0 次のカンピロバクター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) 比較的少量の菌で発症する。
- (2) 潜伏期間が平均2～5日と長い。
- (3) 原因食品の多くは海産魚介類とその加工品である。
- (4) 鶏、牛、豚などの腸内に存在し、特に鶏の保菌率が高い。

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

- (1) 潜伏期間は通常3日～7日と比較的長く、少量のウイルスであれば発症することはない。
- (2) 吐物などで、ヒトからヒトに感染することがある。
- (3) 球形の形をしたウイルスで、耐熱性である。
- (4) 予防には、アルコール消毒が効果的である。

問題 3 2 次の植物性自然毒に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- (1) 毒キノコ ————— アフラトキシン
- (2) ジャガイモの芽 —— ムスカリン
- (3) 雑豆 ————— シアン化合物
- (4) トリカブト —— ソラニン

問題 3 3 次の食中毒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) 細菌性食中毒の予防三原則は、清潔、迅速又は低温保存、十分な加熱である。
- (2) 色、香り、味などに変化がなければ食品中で食中毒菌が増殖することはない。
- (3) 菓子製造では、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、ノロウイルス対策が重要である。
- (4) 添加物や洗剤なども規格基準があるものは、必ずその基準を遵守する。

問題 3 4 次の食品添加物とその用途に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-----------------|-------|------|
| (1) サッカリン | ————— | 甘味料 |
| (2) 次亜塩素酸ナトリウム | ————— | 防カビ剤 |
| (3) グルタミン酸ナトリウム | ————— | 酸味料 |
| (4) アルギン酸ナトリウム | ————— | 発色剤 |

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) 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。
- (2) 食品衛生法で使用基準が定められているものがある。
- (3) 食品の製造、加工、保存等の目的で食品に添加されるものをいう。
- (4) 化学的に合成された添加物は、物質名又は一般名を表示することを基本とするが、天然の添加物は表示の必要はない。

問題 3 6 次の寄生虫と中間宿主又は媒介物の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) トキソプラズマ ————— ブタ
- (2) アニサキス ————— ウシ
- (3) 回虫 ————— 野菜
- (4) クリプトスポリジウム — 飲料水

問題 3 7 次の化学物質による食品汚染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) ダイオキシンは、体内に残留しやすい毒物である。
- (2) DDTが米ぬか油に混入する事故により、油症が引き起こされた。
- (3) チェルノブイリ原子力発電所の事故の発生により、食品が放射性物質で汚染された。
- (4) メチル水銀の摂取により、水俣病がおきた。

問題 3 8 次の平成 2 4 年 4 月に施行された食品中の放射性セシウムの基準値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) 「飲料水」の基準値は 1 0 0 ベクレル / k g である。
- (2) 「牛乳」の基準値は 5 0 ベクレル / k g である。
- (3) 「一般食品」の基準値は 1 0 0 ベクレル / k g である。
- (4) 「乳児用食品」の基準値は 5 0 ベクレル / k g である。

問題 3 9 次の食品取扱者の衛生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) 検便は、健康保菌者でないことを確認するため、不定期に行う。
- (2) 調理場の中が広くても、作業中に喫煙してはならない。
- (3) 手の爪は短く切り、指輪や腕時計をはずしてから手洗いに取りかかる。
- (4) 作業場では専用の衣服やはきものを使用し、作業衣で外出することは避ける。

問題 4 0 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) 塩素剤で野菜を消毒した場合、付着している寄生虫卵を死滅させることができる。
- (2) 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。
- (3) 低温殺菌法で加熱殺菌した牛乳は、栄養素や風味がそこなわれる。
- (4) 紫外線の殺菌効果は、光線が照射された表面だけに限られる。

問題 4 1 次の食品の器具・容器包装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) 食品を保管する際には、「先入れ先出し」を励行する。
- (2) 井戸水を使用する施設は、1年に1回以上は水質を検査して「飲用適」を確認する。
- (3) 器具類で合成樹脂製のものは洗浄・消毒しにくいので、木製のものにする。
- (4) 器具・容器包装には規格基準が定められているものがある。

問題 4 2 次のアレルギー物質を含む食品の組合せのうち、すべてが特定原材料と
して表示が義務づけられているものを1つ選びなさい。

- (1) 卵・乳・大豆
- (2) 大豆・オレンジ・ゼラチン
- (3) 小麦・乳・落花生
- (4) キウイフルーツ・もも・小麦

製菓理論

問題 4 3 次の甘味料の分類に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 麦芽水飴 (もち飴) —— でん粉糖, 水飴
- (2) トレハロース —— 砂糖 (蔗糖)
- (3) アスパルテーム —— 人工甘味料
- (4) ステビア —— 天然甘味料

問題 4 4 次の転化糖に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 蔗糖に酸を加えたり酵素 (インベルターゼ) を作用させると、加水分解が起こり、等量の麦芽糖と乳糖を生ずる現象を転化という。
- (2) たんぱく質と一緒に加熱した場合、焼け色、焦げ色が付きにくい。
- (3) 結晶性が高いため、一度溶けた砂糖の再結晶化を促進する。
- (4) 吸湿性が高いため、菓子をしっとりとした食感に仕上げる。

問題 4 5 次の小麦粉の種類とたんぱく質含量 (%) 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) 薄力粉 —— 7.5~8.5%
- (2) 中力粉 —— 9.0~10.5%
- (3) 強力粉 —— 10.5~11.5%
- (4) デューラム粉 —— 11.5~12.5%

問題 4 6 次の小麦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) 小麦粉のたんぱく質はグルテニン、グリアジンが主成分である。
- (2) 強力粉に水を加えてこねると、グルテンが強い網状の組織を形成する。
- (3) 強力粉はグルテンの量も多く、また質も強い。
- (4) スポンジ、カステラ、饅頭などを焼くときは、グルテンの網状の組織が強く形成され、よく膨らむ。

問題 4 7 次のでん粉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) でん粉は、小麦粉の70%以上を占める主成分である。
- (2) ^{うるち}粳米のでん粉は、じゃがいものでん粉に比べて糊化温度が低い。
- (3) ^{もち}糯米のでん粉には、アミロペクチンは含まれない。
- (4) じゃがいものでん粉は、とうもろこしのでん粉に比べ吸湿性が小さい。

問題 4 8 次の米粉のうち、^{うるち}粳米を原料とするものを1つ選びなさい。

- (1) 羽二重粉
- (2) 餅粉
- (3) 上新粉
- (4) 道明寺粉

問題 4 9 次の鶏卵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) 鶏卵は普通1個当たり60g前後のものが多い。
- (2) 殻つき卵は産卵直後から品質の低下がはじまり、卵黄膜の強度減少や卵内への微生物侵入などによる変質や腐敗が起こる。
- (3) 卵白はその約50%が水分で、固形分の約93%がたんぱく質からなっている。
- (4) 卵黄は脂質が多く卵黄固形分の約63%を占めている。

問題 5 0 次の鶏卵の加工性に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 卵白の起泡性は温度が低い方がよい。
- (2) 卵白に含まれるレシチンは強い乳化力をもつ。
- (3) 卵黄と卵白は加熱すると同じ温度で同時に固まる。
- (4) 卵を主体とした製品は、pHが高くなると、風味が劣ったり、着色が強くなることもある。

問題 5 1 次の油脂に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) マーガリンは、ラードの代替品としてアメリカで開発された。
- (2) ショートニングは、バターの代替品としてフランスで開発された。
- (3) 固形脂の硬さが温度変化によって変わる性質を油脂の可塑性という。
- (4) 生地での混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質をショートニング性という。

問題 5 2 次のチョコレート類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) テオブロミンは、カカオ豆（乾燥物）中に7～9%含まれ、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係がある。
- (2) チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特のつやが消える現象をブルームという。
- (3) ココアバターは、淡黄白色で融点が33～35℃、凝固点は27℃内外の固体脂肪でカカオ特有の芳香をもっている。
- (4) 純チョコレートには異種脂肪が入っていないので、風味は極めて良好である。

問題 5 3 次の果実うち、ペクチン質を最も多く含むものを1つ選びなさい。

- (1) アズキ
- (2) オレンジ
- (3) イチゴ
- (4) カキ

問題 5 4 次の風味・調味材料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) ラム酒は醸造酒である。
- (2) ナツメグは芳香性香辛料である。
- (3) ジンジャーは辛味性香辛料である。
- (4) エマルジョンフレーバーはアイスクリームなどに使用される。

製菓実技（和菓子）

問題 5 5 次の和菓子の分類の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 蒸し菓子 ————— 利休饅頭（利久饅頭）
- (2) 流し菓子 ————— 錦玉羹
- (3) 平鍋焼菓子 ————— カルカン
- (4) 練り菓子 ————— 牛皮（求肥）

問題 5 6 次のうち、生餡の配糖率を求める計算式として、正しいものを1つ選びなさい。

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

問題 5 7 次のうち、大福餅につける手粉として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 強力粉
- (2) 薄力粉
- (3) 片栗粉
- (4) 浮粉

問題 5 8 次のうち、どら焼（銅鑪焼）の生地で使用される膨張剤として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ベーキングパウダー
- (2) 重曹
- (3) 炭酸アンモニウム
- (4) イスパタ

問題 5 9 次のうち、仕込み方法に即ごね法と宵ごね法があり、製品や作業状況に応じ仕込み方法を変えることが大切なオープン焼菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 桃山
- (2) かすてら饅頭
- (3) 栗饅頭
- (4) 長崎かすてら

問題 6 0 次のうち、^{うんべい}雲平の原料として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 白玉粉
- (2) 寒梅粉
- (3) 餅粉
- (4) 羽二重粉

製菓実技（洋菓子）

問題 5 5 次のうち、洋菓子の製法による分類で、堅果生地を用いる洋菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ラング・ド・シャ
- (2) レモンカード
- (3) フロランタン
- (4) ソルベ

問題 5 6 次のうち、スポンジ・ロール生地を共立法により仕込む場合に、卵と砂糖を攪拌混合し湯煎で温める温度として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 26～30℃
- (2) 32～35℃
- (3) 37～42℃
- (4) 45～50℃

問題 5 7 次のうち、バターケーキの仕込工程の製法として、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) オールインワン法
- (3) 別立法
- (4) シュガーバター法

問題 5 8 次のうち、シュー生地の仕込工程で、火にかけ、練り上げた後、加える材料として正しいものを1つ選びなさい。

- (1) バター
- (2) 全卵
- (3) 小麦粉
- (4) 塩

問題 5 9 次の洋菓子のうち、原料に小麦粉を使用しないものを1つ選びなさい

- (1) パート・シュクレ
- (2) パータ・グラッセ
- (3) パート・ブリゼ
- (4) パータ・フォンセ・オルディネール

問題 6 0 次の洋菓子うち、原料にゼラチンを使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) ゼリー
- (2) クレーム・ブリュレ
- (3) バヴァロア
- (4) ムース

製菓実技（製パン）

問題 5 5 次の製パンのミキシングの目的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) グルテンの網目構造を完成させる。
- (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) 原材料を均一に分散して混合する。

問題 5 6 次の中種法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 手作り指向に適合している。
- (2) 工程所要時間が短い。
- (3) 製品の保存性がよく、老化が遅い。
- (4) インストアベーカリーで多く採用されている。

問題 5 7 次の食パンの直捏法で、捏上温度 27℃ の場合の発酵時間のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 110分（60分でパンチ）
- (2) 110分（80分でパンチ）
- (3) 120分（90分でパンチ）
- (4) 120分（100分でパンチ）

問題 58 次の菓子パンの直捏法で、分割重量40gの場合に、焼成に最も適した温度と時間の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

	(焼成温度)		(焼成時間)
(1)	220℃	——	9分
(2)	200℃	——	9分
(3)	180℃	——	15分
(4)	160℃	——	15分

問題 59 次のフランスパンの焼成工程におけるスチーム（蒸気）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) ボリュームが出る。
- (2) 窯出し後に蒸気を入れる。
- (3) クラストがパリッとした状態になる。
- (4) 艶がよくなる。

問題 60 次のレーズンブレッドのホイロ条件の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

	(温度)		(湿度)		(時間)
(1)	27℃	——	75%	——	約60分
(2)	30℃	——	80%	——	約70分
(3)	38℃	——	85%	——	約50分
(4)	45℃	——	60%	——	約30分