

指示があるまで開いてはいけません。

平成25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 次のうち、茨城県に関する記述として、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 次のうち、一般衛生法規に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |            |   |             |
|------------|---|-------------|
| (1) 医事法規   | — | 健康増進法       |
| (2) 保健予防法規 | — | 食品衛生法       |
| (3) 薬事法規   | — | 臓器の移植に関する法律 |
| (4) 環境衛生法規 | — | 製菓衛生師法      |

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み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

「この法律は、製菓衛生師の( A )を定めることにより菓子製造業に従事する者の( B )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。」

- |     | A   |   | B   |
|-----|-----|---|-----|
| (1) | 資 格 | — | 地 位 |
| (2) | 資 格 | — | 資 質 |
| (3) | 権 利 | — | 資 質 |
| (4) | 権 利 | — | 地 位 |

問題 3 次のうち、製菓衛生師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) 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。
- (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。
- (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 次のうち、食品衛生法に規定されていない事項を1つ選びなさい。

- (1) 食品衛生監視員
- (2) 食品安全委員会
- (3) 食品添加物
- (4) 食中毒患者の届出

問題 5 次の文章は、食品衛生法の目的に関する記述です。( )の中に入る語句の組み合わせとして、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( A )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、もつて( B )の保護を図ることを目的としている。」

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

問題 6 次のうち、食品衛生法に基づく営業許可を必要としない営業を1つ選びなさい。

- (1) 菓子製造業
- (2) アイスクリーム類製造業
- (3) 製菓材料等製造業
- (4) 乳類販売業

# 公衆衛生学

問題 7 次のうち、我が国の公衆衛生行政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) 明治8年に、内務省の中に衛生局が設けられ、地方の各府県には衛生課が置かれた。
- (2) 昭和13年に、厚生省が設置され、制度・機構などが改正され、一連の衛生行政法規が制定された。
- (3) 平成期に入ると、公衆衛生面にも社会保障の考えが取り入れられるようになってきた。
- (4) 近年、メンタルヘルス対策、とくに自殺予防対策が強力にすすめられている。

問題 8 次のうち、人口動態統計に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 国勢調査のことである。
- (2) 衛生統計の中で利用範囲の広い統計として重要視されている。
- (3) 総務省が主管している。
- (4) 出生と死亡（死産を含む。）のみの統計であり、人口の増減を把握することができる。

問題 9 次のうち、平成 9 年から平成 22 年までの間における、我が国における死亡順位の 1 位から 3 位の疾患の組み合わせとして、正しいものを 1 つ 選びなさい。

1 位	2 位	3 位
(1) 悪性新生物	脳血管疾患	肺炎
(2) 脳血管疾患	心疾患	悪性新生物
(3) 悪性新生物	心疾患	脳血管疾患
(4) 脳血管疾患	悪性新生物	気管支肺炎

問題 10 次のうち、紫外線の作用として、誤っているものを 1 つ 選びなさい。

- (1) 殺菌作用
- (2) 目に対する有害作用
- (3) 紅斑作用
- (4) ビタミン C 形成作用

問題 1 1 次のうち、我が国の水道法で規定される飲料水の遊離残留塩素濃度として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 0.01mg/ℓ以上
- (2) 0.1mg/ℓ以上
- (3) 1mg/ℓ以下
- (4) 検出されないこと。

問題 1 2 次のうち、そ族・衛生害虫の駆除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) 目的とするネズミや昆虫の生態や習性をよく知ることが大切である。
- (2) 地域的に限定した駆除を行うことが効果的である。
- (3) 発生の初期に行い、発生源を完全に除くことが望ましい。
- (4) 薬剤を使用した駆除は、第二義的なものと考えたほうがよい。

問題 1 3 次のうち、公害に関する記述として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) 自動車の排気ガスに含まれる窒素酸化物や炭化水素は、大気中で紫外線の作用により二次的にオキシダントを発生させるものになる。
- (2) 水質汚濁による汚染物質としては、各種の化学物質が最も問題となるが、人の公害病の原因となることはない。
- (3) 我が国の環境基本法における公害の範囲は、大気汚染、水質汚濁及び騒音のみをいう。
- (4) 我が国では、環境基本法をはじめ関係法令に基づき、発生源に対する規制、環境基準が設定されているが、被害者救済などの具体的施策が講じられていない。

問題 1 4 次のうち、感染症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) 感染症とは、微生物が人体に侵入して起こる病気の一群をいう。
- (2) 感染症の感染経路は、経口感染及び経気道感染のみである。
- (3) 感染源とは、感染症の原因となる病原体が存在する場所のことである。
- (4) 感染症が発生し、又は流行するのは、感染源、感染経路及び感受性の3つの条件がそろった場合である。



問題 15 次のうち,平成20年4月から実施されている特定健康診査に関する記述として,正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 事業主が実施義務を負う。
- (2) メタボリックシンドローム対策として実施されている。
- (3) 根拠法令は,労働安全衛生法である。
- (4) 40歳未満の者が対象となる。

## 栄 養 学

問題 1 6 次のうち、栄養素に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 炭水化物は、糖質と食物繊維に分類される。
- (2) ビタミンは、筋肉や血液をつくる成分である。
- (3) 無機質は、身体活動のエネルギー源である。
- (4) 三大栄養素とは、たんぱく質、脂質、ビタミンのことである。

問題 1 7 次のうち、脂質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) 貯蔵脂肪として皮下組織などに蓄えられて体温の放散を防ぐ作用がある。
- (2) 体内で脂肪酸とグリセリンに分解されてから利用される。
- (3) 体内で代謝されて、力や熱になるときのエネルギー量は炭水化物やたんぱく質の約2倍である。
- (4) ビタミンA・D・E・Kなどの脂溶性ビタミンの吸収を妨げる作用がある。

問題 1 8 次のうち、ビタミンとその欠乏症の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ビタミンA — 壊血病
- (2) ビタミンB<sub>1</sub> — 脚気
- (3) ビタミンC — くる病
- (4) ビタミンK — 夜盲症

問題1 9 次のうち、消化と吸収に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 消化には、機械的消化、化学的消化及び生物学的消化の3種類がある。
- (2) 唾液に含まれるアミラーゼは、脂肪を分解する。
- (3) 胃液に含まれるペプシンは、たんぱく質を分解する。
- (4) 胃で消化された食物は、ほとんど大腸で吸収される。

問題 2 0 次のうち、近年の日本人の栄養素等の摂取に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) エネルギーの摂取量は、増加の傾向にある。
- (2) 摂取エネルギーに対する脂肪エネルギー比率は、急激に減っている。
- (3) 炭水化物は、摂取エネルギー全体の60%前後を推移している。
- (4) 食塩の摂取量は、やや増加の傾向にある。

問題 2 1 次のうち、妊娠期の栄養摂取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) 葉酸の欠乏が見られることがある。
- (2) カルシウムの摂取を極力制限する。
- (3) 良質なたんぱく質の摂取を心がける。
- (4) 鉄分を十分に摂取する。

## 食 品 学

問題 2 2 次のうち、有機農産物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) 有機食品に関する日本農林規格（JAS規格）は、コーデックス（国際食品規格委員会）ガイドラインに準拠して定められたものである。
- (2) 有機農産物を生産する際には、遺伝子組換え種苗を使用しても良い。
- (3) 有機マークがない農産物や農産加工食品には、「有機」や「オーガニック」の表示はできない。
- (4) 有機農産物を生産する田畑には、植付け前2年以上及び栽培中に（多年生作物の場合は収穫前3年以上）、原則として化学的肥料及び農薬は使用できない。

問題 2 3 次のうち、麦類及び雑穀類に関する記述として、正しいものを  
1つ選びなさい。

- (1) えん麦は、他の穀類と比較してたんぱく質と脂質、食物繊維が少ない。
- (2) ライ麦は、小麦のようなグルテンを形成するので粘弾性が高い。
- (3) 大麦の消化吸収率は米に劣るが、ビタミンB<sub>1</sub>は精白米よりも多い。
- (4) 粟のたんぱく質は、白米より含有量が少ない。

問題 2 4 次のうち、芋類に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) やまのいもは、でん粉質の消化を助ける。
- (2) こんにゃくの主成分は、アミラーゼである。
- (3) さつまいもは、たんぱく質及び脂質を豊富に含んでいる。
- (4) じゃがいもは、カロテンを相当量含む。

問題 2 5 次のうち、食品の変質の防止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) 水分活性が低くなるほど微生物の影響を受けにくくなる。
- (2) 細菌類は、pH 4.5 以下では乳酸菌や酢酸菌などを除き、ほとんど生育することができない。
- (3) 自由水の含量は微生物の増殖に影響しない。
- (4) 食品の変質に関与する要因には、光、酸素、温度、水、pH、酵素などがある。

問題 2 6 次のうち、食品の生産と消費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) 平成20年度の我が国における小麦の自給率は、約86%である。
- (2) 遺伝子組換え食品には食品衛生法及びJASに基づく表示が義務づけられている。
- (3) 我が国の食料自給率(カロリーベース)は、平成10年度以降40%程度で推移している。
- (4) 遺伝子組換え作物には、馬鈴薯、大豆、とうもろこし等がある。

問題 2 7 次のうち、食品の保存に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 一般に細菌は、100℃30分位の加熱をしないと十分殺菌できない。
- (2) 塩蔵法は、食塩の濃度が高いと微生物が発育しにくくなることを利用した方法である。
- (3) 熱蔵庫による保存時間は、肉類で12時間程度、魚類は6時間程度が適している。
- (4) プラスチック真空包装は、瓶詰・缶詰と同様に長期保存が可能である。

## 食品衛生学

問題 28 次のうち、食中毒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) 食中毒は、食品や器具・容器包装を通じて有害物質を摂取すること  
で起こる健康被害のことである。
- (2) 食中毒の病因物質の多くは、食中毒菌や有毒有害な物質であり、  
臭い・味・色などはほとんど変化がなく、事前に気づくことは少ない。
- (3) 潜伏期間とは、病因物質に感染してから症状が現れるまでの期間  
のことである。
- (4) 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、厚生労働大臣  
に届け出る義務がある。

問題 29 次のうち、サルモネラ属菌及びその食中毒に関する記述として、  
正しいものを1つ選びなさい。

- (1) サルモネラ属菌による食中毒は、毒素型食中毒に分類され、下痢や  
腹痛などを起こす。
- (2) 哺乳類から爬虫類まで、広い範囲の動物がサルモネラ属菌を体内  
に持っている。
- (3) サルモネラ属菌による食中毒は、卵や肉等が原因となるため、器具や  
手指を介する二次汚染が原因となることはない。
- (4) サルモネラ属菌は乾燥に弱いため、食中毒を予防するには器具類  
をしっかりと乾燥させることが重要である。



問題 3 0 次のうち、黄色ブドウ球菌食中毒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) この食中毒の原因は、黄色ブドウ球菌が増殖するときに産生するエンテロトキシンという毒素である。
- (2) 手指などに化膿巣がある者は、食品を取り扱わないことが予防上重要である。
- (3) 潜伏期間は通常2～3日である。
- (4) 原因となる食品には、おにぎりや仕出し弁当等がある。

問題 3 1 次のうち、自然毒に関する組み合わせとして、正しいものを1  
つ選びなさい。

- (1) ふぐ                      - シガトキシン
- (2) じゃがいもの芽       - シアン化合物
- (3) 毒キノコ               - ソラニン類
- (4) イシナギ               - ビタミンA

問題 3 2 次のうち、食中毒予防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) 腸管出血性大腸菌は、65℃1分の加熱で死滅する。
- (2) 微生物を増殖させないために、調理後の食品は速やかに食べるか冷蔵庫で保存する。
- (3) 器具・容器・手指等の洗浄・消毒を確実に行う。
- (4) 食品の調製に必要なでないものは作業場内に置かない。

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

- (1) ノロウイルスは、食品中で増殖するため、低温保存することで食中毒を予防できる。
- (2) 最近のノロウイルス食中毒の原因は、ほとんどがカキなどの二枚貝によるものである。
- (3) ノロウイルスによる感染を防止するための調理器具の消毒には十分な加熱と次亜塩素酸ソーダ(200ppm)が有効である。
- (4) ノロウイルスは、ヒトからヒトへ感染することはない。

問題 3.4 次のうち、食品添加物に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 着色料 - L-グルタミン酸ナトリウム
- (2) 甘味料 - 安息香酸
- (3) 保存料 - アスパルテーム
- (4) 乳化剤 - グリセリン脂肪酸エステル

問題 3.5 次のうち、発色剤として使用される食品添加物として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 亜硝酸ナトリウム
- (2) サッカリン
- (3) イマザリル
- (4) ソルビン酸

問題 3 6 次のうち、腸炎ビブリオ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) 芽胞をつくるので、熱に強い。
- (2) この細菌は、海水に存在するため、生の魚介類が食中毒の原因となることが多い。
- (3) 分裂する速度が早いため、短時間で食中毒を引き起こす菌量に増殖する。
- (4) 魚介類及びその加工品は、4℃以下の低温で保存することが望ましい。

問題 3 7 次のうち、平成24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として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 「飲料水」の基準値は、10ベクレル/kgである。
- (2) 「牛乳」の基準値は、100ベクレル/kgである。
- (3) 「一般食品」の基準値は、500ベクレル/kgである。
- (4) 「乳児用食品」の基準値は、20ベクレル/kgである。

問題 3 8 次のうち、化学物質等に関する記述として、正しいものを1つ 選びなさい。

- (1) 我が国における代表的な食品中の重金属による健康被害は、ヒ素粉乳事件、メチル水銀によるイタイイタイ病、カドミウムによる水俣病などである。
- (2) 生物濃縮には、食物連鎖を介する直接濃縮と、呼吸あるいは体表面を通じての間接濃縮がある。
- (3) BHCを施用したわらを餌にしていた乳牛の乳の中に異常に高い量の $\beta$ -BHCが検出されたことがきっかけとなり、昭和46年以降、BHCは使用禁止となった。
- (4) PCBの人体取り込みの80%以上は、鶏肉からである。

問題 3 9 次のうち、アレルギー物質を含む食品の表示に関する記述として、正しいものを1つ 選びなさい。

- (1) 特定原材料の表示が義務化されている。
- (2) 特定原材料として、現在は5品目が指定されている。
- (3) 特定原材料に準ずるものとして、現在は7品目が指定されている。
- (4) 特定原材料に準ずるものも表示が義務化されている。

問題 4 0 次のうち、H A C C P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) H A C C Pとは、「危害分析重要管理点」の略称である。
- (2) 7原則、12手順から成り立っている。
- (3) H A C C P方式は、製品の最終検査のみに基づく品質管理に代わるもので、ファイナルチェック方式という。
- (4) H A C C P方式に基づく衛生管理を取り入れた「総合衛生管理製造過程」承認制度が、食品衛生法で規定されている。

問題 4 1 次のうち、消毒や殺菌に関する記述として、正しいものを1つ  
選びなさい。

- (1) アルコール消毒では、75～80%のエチルアルコール水溶液と比べて、100%のエチルアルコールの方が、タンパク質を凝固させるため、消毒力が強くなる。
- (2) 大量の牛乳を連続的に処理する方法として、急速に約75℃に加熱し15秒間保持した後に急冷する超高温瞬間殺菌法が大規模処理工場で見られている。
- (3) 逆性石けんは、強い殺菌力と洗浄力を持っている。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム水溶液は、時間の経過などにより有効塩素量が減少し効力がなくなるので、その都度希釈して使用するよう注意する。

問題 4 2 次のうち、食品及び設備の衛生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) 食品を保管する際には、「先入れ先出し」を励行する。
- (2) 製造業では、自家製品の自主検査を実施して、その結果を参考に作業の点検と製品の安全性に役立てることが必要である。
- (3) 合成樹脂製のまな板は、木製のまな板に比べ、表面の傷に細菌がつきやすく、また、水分と一緒に細菌が板の中心部に侵入しやすいため洗浄・消毒が困難である。
- (4) 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」であることを確認する必要がある。

## 製菓理論

問題 4 3 次のうち、蔗糖の純度が最も高い砂糖の種類として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 白双糖
- (2) 上白糖
- (3) 三温糖
- (4) 黒砂糖

問題 4 4 次のうち、和三盆糖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) 砂糖きびの搾汁を煮詰め、お盆の上で霧をかけながら揉みませ、細かい結晶粒子にしたものである。
- (2) 口溶けがよく、独特の風味があり、従来から「京風打ち菓子」のような高級和菓子に利用されている。
- (3) 含蜜糖の代表製品で、別名大島糖ともいう。
- (4) 蔗糖を主成分とし、転化糖や灰分も比較的多く含まれている。



問題 4 5 次のうち、小麦粉を薄力粉、中力粉、強力粉などと用途別に分類する基準として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 色沢
- (2) 灰分含量
- (3) 胚乳純度
- (4) たんぱく質含量

問題 4 6 次のうち、でん粉の老化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) 老化の進む速度には、水分と温度が関係している。
- (2) 水分が30～60%であれば、ほとんど老化は進まない。
- (3) 糊化したでん粉を急速に脱水乾燥させると老化を防ぐことができる。
- (4) 温度は、0℃までは低くなるほど老化が速くなる。

問題 4 7 次のうち、上新粉に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 寒ざらし粉ともいわれる。
- (2) 桜餅の原料となる。
- (3) 上用粉（薯蕷粉）よりも粒子が細かい。
- (4) <sup>うるち</sup>粳精白米を水洗い、乾燥して製粉したものである。

問題 4 8 次のうち、鶏卵の性質とそれを利用した製品の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 卵黄の乳化性           —     バターケーキ
- (2) 熱凝固性               —     カスタードプリン
- (3) 卵白の起泡性           —     スポンジケーキ
- (4) メイラード反応       —     メレンゲ

問題 4 9 次のうち、油脂に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 油脂は、金属に接触させると変敗が促進される。
- (2) 油脂は、グルテンの結着を促進する。
- (3) ショートニングは、温度に敏感で、可塑性範囲の狭い油脂である。
- (4) 揚げ油を長時間使用すると、大きくすぐ消える泡が出るようになる。

問題 5 0 次のうち、牛乳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) 乳糖は牛乳特有の甘味のない糖質で、乳固型分の約40%を占める。
- (2) 牛乳のたんぱく質のカゼインは、80℃の熱で凝固する。
- (3) 牛乳のたんぱく質のカゼインは、酸を加えると白色の沈殿を生ずる。
- (4) 牛乳は、無機質成分として、カルシウム、リンを多く含む。

問題 5 1 次のうち、果実類に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) りんごとぶどうのペクチン含量は、ほぼ同量である。
- (2) 果実が完熟すると、ペクチン質はプロトペクチンとして存在する。
- (3) ペクチン質は、果実の果肉組織の硬さを左右する。
- (4) ペクチン酸は、果肉を硬く保ち、ゼリー形成に重要な役割を果たす。

問題 5 2 次のうち、凝固材料とその原料の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ゼラチン                   —     動物の皮や骨
- (2) ペクチン                   —     ヒラクサ
- (3) カラギーナン           —     スギノリ
- (4) 寒天                       —     テングサ

問題 5 3 次のうち、アンモニアガスを発生させる膨張剤として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) イーストフード
- (2) ベーキングパウダー
- (3) 重曹
- (4) イスパタ

問題 5 4 次のうち、パン酵母（イースト）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) 生酵母の保存は、2～5℃の冷蔵庫が良い。
- (2) 生酵母の溶解水は、60℃が適当である。
- (3) 生酵母からドライイーストに置換する場合は1／2量が標準である。
- (4) ドライイーストは、生酵母の水分を1／10に乾燥したものである。

## 製菓実技（和菓子）

問題 5 5 次のうち、練り羊羹で使用しない材料として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 糸寒天
- (2) グラニュー糖
- (3) 上南粉
- (4) 水飴

問題 5 6 次のうち、長崎カステラの焼成方法で、最初に中枠と灰鉄板を使用する時期として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 1回目の泡切り終了後
- (2) 2回目の泡切り終了後
- (3) 3回目の泡切り終了後
- (4) いつでも構わない。

問題 5 7 次の配合で作られる粋蒸し菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

配合 (18 cm × 18 cm 蒸し枠)

卵	120 g	白並餡 (60%)	80 g
上白糖	135 g	水	約40 ml
イスパタ	2.5 g	薄力粉	90 g

- (1) 松風
- (2) 蒸しカステラ
- (3) 浮島
- (4) 蒸し羊羹

問題 5 8 次のうち、生餡での大納言小豆の煮上がり時間として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 90分
- (2) 120分
- (3) 180分
- (4) 200分

問題 5 9 次のうち、串団子で使用する粉類として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 薄力粉
- (2) 道明寺
- (3) 片栗粉
- (4) 上新粉

問題 6 0 次のうち、干菓子に分類される菓子として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 雪平
- (2) ポーロー
- (3) ひなあられ
- (4) 落雁

## 製菓実技（洋菓子）

問題 5 5 次のうち、アメリカドーナツの材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 全卵
- (2) バター
- (3) 薄力粉
- (4) 生イースト

問題 5 6 次のうち、パウンドケーキの製法で、シュガーバター法の仕込み・焼成工程として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 薄力粉とバターを十分に攪拌する。
- (2) 全卵を数回に分けて加え、さらにすり混ぜる。
- (3) パウンド型に型紙を敷き、生地を入れる。
- (4) 160～170℃のオーブンで焼き上げる。



問題 5 7 次のうち、洋菓子の製法による分類で、気泡（起泡）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) エクレール
- (2) クレームブリュレ
- (3) ロールケーキ
- (4) マーマレード

問題 5 8 次のうち、フィユタージュ・ラピドの製法の説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 生地が層が均一にできやすく、浮き方も良い。
- (2) 粉糖とバターをすり混ぜ、卵黄、食塩、薄力粉を混ぜ合わせ、冷蔵庫で休ませる。
- (3) バターをポマード状にして粉糖、食塩を加えてすり混ぜる。
- (4) 短時間で仕上げられるため「速成法」、生地にはバターを練り込むため「練りパイ」と呼ばれる場合もある。

問題 5 9 次のうち、クッキーに分類される菓子として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) ブリオッシュ
- (2) サブレ
- (3) ピティビエ
- (4) パータグラッセ

問題 6 0 次のうち、カスタードクリーム<sup>①</sup>の材料として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) 洋酒
- (2) 薄力粉
- (3) 生クリーム
- (4) 転化糖

## 製菓実技（製パン）

問題 5 5 次のうち、ミキシングによる生地の変化について、「水切れ段階」の説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- (2) 生地は粘着状になり流動性を帯びる。
- (3) 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- (4) 結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる。

問題 5 6 次のうち、フランスパンの焼減率として、正しいものを1つ選びなさい。

(分割重量 350 g, 焼成温度 220℃, 時間 30分直焼きの場合)

- (1) 10%
- (2) 15%
- (3) 20%
- (4) 25%

問題 5 7 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) 食型の容積 × 生地重量
- (2) 食型の容積 ÷ 生地重量
- (3) 生地重量 × 食型の容積
- (4) 生地重量 ÷ 食型の容積

問題 5 8 次のうち、蒸し物に分類されるパンで「膨張剤使用製品」として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 肉まん
- (2) 餡まん
- (3) ピザまん
- (4) 三角蒸しパン

問題 5 9 次のうち、製パンの直捏法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) 発酵が十分に行われる事からことのほか風味や食感に優れている。
- (2) 少量の製品を作る際、広く採用されている。
- (3) 機械耐性に優れ、機械化に適している。
- (4) インストアベーカリーで多く採用されている。

問題 60 次のうち、クロワッサンのホイロ条件として、正しいものを1  
つ選びなさい。

温度	湿度	時間
(1) 24～26℃	60～70%	40～50分
(2) 24～26℃	40～55%	60～70分
(3) 27～30℃	60～70%	40～50分
(4) 27～30℃	75～80%	60～70分