

指示があるまで開いてはいけません。

平成27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8問、栄養学8問、食品学6問、食品衛生学14問、製菓理論及び実技18問で合計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、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 次の衛生法規のうち、衛生法規とその所管に関する組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 教育基本法 — 文部科学省
- (2) 製菓衛生師法 — 消費者庁
- (3) 水質汚濁防止法 — 環境省
- (4) 男女雇用機会均等法 — 厚生労働省

問題 2 次のうち、() 内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。

この法律において「製菓衛生師」とは、都道府県知事の（ A ）を受け、製菓衛生師の（ B ）を用いて、菓子製造業に従事する者をいう。

（製菓衛生師法第2条より）

- (1) A 免許 — B 資格
- (2) A 許可 — B 名称
- (3) A 免許 — B 名称
- (4) A 許可 — B 資格

問題 3 次のうち、食品表示法で加工食品に表示が義務付けられている事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 名称
- (2) 保存方法
- (3) 製造年月日
- (4) 製造者住所氏名

問題 4 次のうち、健康増進法の規定している主な内容として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 国民健康づくり運動推進のための方策
- (2) 感染症の発生予防，そのまんえんの防止
- (3) 市町村による栄養改善，生活習慣の改善に関する相談・指導
- (4) 国民健康・栄養調査の実施

問題 5 次のうち、食品衛生法に関連する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 「食品」とは、すべての飲食物をいい、医薬品や医薬部外品も含まれる。
- (2) 「総合衛生管理製造過程」によりこれまでに承認された食品は、乳・乳製品、清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品、菓子である。
- (3) 食品衛生監視員は、犯罪捜査・検査・収去の権限を持つ。
- (4) 菓子製造業は、食品衛生法で規定された営業許可を必要とする34業種のうちのひとつである。

問題 6 次のうち、食品安全基本法に定められている事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食品中に残留する農薬及び動物用医薬品の規制
- (2) 食品健康影響（リスク）評価の実施
- (3) 食品安全委員会の設置
- (4) 食品の安全性の確保に関する研究体制の整備

公衆衛生学

問題 7 次のうち、() 内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。

すべて国民は、(A) で (B) な (C) の生活を営む権利を有する。国はすべての生活部面について、社会福祉・社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。

(日本国憲法第25条より)

- (1) A 健全 — B 衛生的 — C 最低限度
- (2) A 健全 — B 文化的 — C 必要程度
- (3) A 健康 — B 衛生的 — C 必要程度
- (4) A 健康 — B 文化的 — C 最低限度

問題 8 次のうち、年次と死亡原因の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

年次	1 位	2 位	3 位
(1) 昭和 5 年	胃腸炎	肺気管支炎	結核
(2) 昭和 25 年	悪性新生物	脳血管疾患	肺気管支炎
(3) 平成 5 年	悪性新生物	心疾患	脳血管疾患
(4) 平成 23 年	悪性新生物	心疾患	肺炎

問題 9 次のうち、() 内に入る値として、正しいものを1つ選びなさい。

水道法の規定により、各戸の水道の蛇口から出る水には () p p m 以上遊離残留塩素を含むことになっている。

- (1) 0. 0 1
- (2) 0. 1
- (3) 1
- (4) 1 0

問題 1 0 次のうち、受水槽の衛生管理として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 定期的な保守点検をすること
- (2) 常に点検し、最低年に1回は清掃すること
- (3) 2年に1回以上、公的検査機関で水質検査すること
- (4) 汚染事故が起きたときは、すぐに給水を止めて、最寄りの保健所に連絡して、その指示を受けること

問題 1 1 次のうち、「環境基本法」で公害の範囲に入れているものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 振動
- (2) 地盤沈下
- (3) そ族・昆虫
- (4) 土壌汚染

問題 1 2 次の感染症と病原体の組み合わせについて、a と b の正誤の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

a マラリア － 原虫 b 狂犬病 － 細菌

- (1) a － 正 b － 正
- (2) a － 正 b － 誤
- (3) a － 誤 b － 正
- (4) a － 誤 b － 誤

問題 1 3 次のうち、細菌性赤痢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) 「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づく分類では、3類感染症に分類されている。
- (2) 予防ワクチンがないため、予防接種はできない。
- (3) 日本では消化器系の感染症の中では赤痢の発生が依然として多い。
- (4) 飛沫又はじんあいによって経気道感染を起こす。

問題 1 4 次のうち，生活習慣病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) 糖尿病は，^ひ膵臓のホルモン（インスリン）の絶対的ないし相対的不足による糖代謝の障害である。
- (2) 循環器病の対策は，中年になってからの定期的な健康診断の受診による高血圧や動脈硬化の程度を知ることが第一である。
- (3) がん予防には，たばこは吸わない，野菜，果物の毎日の摂取，太りすぎず，痩せすぎないなどのがん予防8カ条を守るとよい。
- (4) 生活習慣病は長年にわたり形成されることから，適正な睡眠，定期的な運動，必ず朝食を食べるなど，青年期からの生活習慣を正しくすることが最も重要である。

栄 養 学

問題 1 5 次のうち、() 内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。

体成分を分解していくことを (A)、反対に体内に取り入れた栄養素を体成分に転換することを (B) といい、この2つの働きを合わせて (C) と呼ぶ。

- (1) A 同化 - B 異化 - C 新陳代謝
- (2) A 異化 - B 同化 - C 新陳代謝
- (3) A 同化 - B 異化 - C 誘導適合
- (4) A 異化 - B 同化 - C 誘導適合

問題 1 6 次のうち、必須アミノ酸でないものを1つ選びなさい。

- (1) グリシン
- (2) メチオニン
- (3) イソロイシン
- (4) リシン

問題 1 7 次のうち，二糖類である乳糖（ラクトース）を構成する糖類の組み合わせとして，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ぶどう糖，果糖
- (2) 果糖，セルロース
- (3) ぶどう糖，オリゴ糖
- (4) ガラクトース，ぶどう糖

問題 1 8 次のうち，無機質とその欠乏症状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) 鉄 — 貧血になる
- (2) マグネシウム — 血管が収縮する
- (3) 亜鉛 — 味覚障害を起こす
- (4) カルシウム — 骨・歯が弱くなる

問題 19 次のうち、ビタミンについて述べた文 a と b の正誤の組み合わせとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

a ビタミンは天然食品中にある無機化合物で、正常な成長・生活・生殖などの生理作用を調整する物質である。

b ビタミンは栄養素であるが、組織の構成成分とならず、また、エネルギー源にもならない。

(1) a - 正 b - 正

(2) a - 正 b - 誤

(3) a - 誤 b - 正

(4) a - 誤 b - 誤

問題 20 次のうち、平均的な体格の 30 歳男性の基礎代謝量 (kcal/日) を表す数値として、最も適当なものを 1 つ選びなさい。

(1) 1 5 3 0

(2) 2 5 3 0

(3) 3 5 3 0

(4) 5 5 3 0

問題 2 1 次のうち、ライフステージと栄養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) 妊産婦の食事は、母体の健康と胎児の成長発育のために、良質なたんぱく質、鉄分、カルシウム、ビタミン類を十分に摂ることが必要である。
- (2) 幼児期（1歳から学齢に達する前まで）の食事は、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り、間食は避けたいほうが望ましい。
- (3) 成人期（20歳代から50歳代まで）の食事は、基本的には薄味でバランスの取れた食事を心掛け、動物性食品の過度の摂取を避けるべきである。
- (4) 老年期には基礎代謝が低下するため、過食による肥満、塩分のとりすぎなどに注意し、牛乳や乳製品をとり入れた食事をするとよい。

問題 2 2 次のうち、栄養成分表示について述べた文 a と b の正誤の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- a 特定保健用食品は、身体の生理学機能などに影響を与える保健機能成分を含んだ食品で、消費者庁から個別に許可される。
- b 栄養機能食品は、特定の栄養素の効果が科学的に証明され、有効性や安全性などの審査を個別に受けた食品に許可される。

- (1) a - 正 b - 正
- (2) a - 正 b - 誤
- (3) a - 誤 b - 正
- (4) a - 誤 b - 誤

食 品 学

問題 2 3 次のうち、食品の嗜好成分と食品の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) グリチルリチン － 甘草
- (2) アスタキサンチン － サケ
- (3) 酒石酸 － ぶどう
- (4) テオブロミン － 緑茶

問題 2 4 次のうち、調味料と調理加工食品類に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) うま味調味料とは、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ナトリウムを結合させたものである。
- (2) 合成酢は、穀類・果実等を原料としてアルコールと糖分を含む液をつくり、これに酢酸菌を加え、酢酸発酵させて作られる。
- (3) 塩には、岩塩と海塩があり、主成分は塩化マグネシウムである。
- (4) 冷凍食品とは、前処理を施し、急速凍結を行い包装された規格食品で、消費者に渡す直前までマイナス5℃以下で保存されたものをいう。

問題 2 5 次のうち、微生物に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 毛カビ － アルコールの製造に利用される。
- (2) 酪酸菌 － 漬物に作用して独特の酸味のもととなる。
- (3) こうじカビ － でん粉を糖化して水飴を作る。
- (4) 乳酸菌 － ヨーグルトを作るのに利用される。

問題 2 6 次のうち、食品の保存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) 有芽胞菌を除き、一般に細菌は63℃30分間位の加熱で十分殺菌できる。
- (2) わが国で放射線の照射が認められているのはじゃがいものみである。
- (3) 缶詰製造の際の加熱で、果実・野菜などのビタミンCが破壊される。
- (4) 魚介類の干物類は、塩分と水分が少ないほど長期保存できる。

問題 27 次のうち、有機農産物に関する記述として、正しいものを1つ
選びなさい。

- (1) 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。
- (2) 有機農産物を栽培する田畑には、植付けの1年以上前であれば農薬や化学肥料を使用してもよい。
- (3) 事実に基づいていれば、有機 J A S マークがなくても「有機」や「オーガニック」などの表示ができる。
- (4) 有機農産物を生産する際は、遺伝子組換え技術を用いた種子を使用してもよい。

問題 28 次のうち、わが国の食料自給率について述べた文 a と b の正誤の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- a わが国の食料自給率は、平成10年度に40%となり、それ以降横ばいで推移している。
- b 近年の食料自給率は、米が90%台、小麦が60%台、野菜は30%台である。

- (1) a - 正 b - 正
- (2) a - 正 b - 誤
- (3) a - 誤 b - 正
- (4) a - 誤 b - 誤

食品衛生学

問題 29 次のうち、カンピロバクター及びその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) 感染型食中毒に分類される。
- (2) 比較的少量の菌で発症する。
- (3) 食後10時間から24時間位の潜伏期間を経て、強い下痢・腹痛等の症状で発病し、嘔吐・発熱などの症状が加わる。
- (4) 原因食品の大半は、生肉料理（鶏刺しなど）となっている。また、牛や羊などの動物の排泄物によって汚染された水系が原因となることもある。

問題 30 次のうち、腸管出血性大腸菌O157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) 食後30分から6時間位の短い潜伏期間で発病する。
- (2) 「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」によって、第4類感染症として位置づけられている。
- (3) 75℃1分以上の加熱で死滅するが、低温状態に強く、家庭の冷蔵庫の中でも生き残ることができる。
- (4) 重症の場合、テトロドトキシンが赤血球や腎臓組織を壊し、溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を引き起こす。

問題 3 1 次のうち、ノロウイルス及びその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) 非常に小さく、球形をしたウイルスで、食品中で増殖する。
- (2) ノロウイルスによる食中毒は、冬場に多く発生する傾向があるが1年を通じて発生する。
- (3) 主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱で、潜伏期間は、通常24時間から48時間である。
- (4) 予防法として、清潔な機械・器具・容器を使用し、次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒を行うことが有効である。

問題 3 2 次のうち、食中毒の病因物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) ウェルシュ菌による食中毒は、前日に加熱調理された食品（食肉や魚を材料としたシチューやカレーなど）が原因となることが多い。
- (2) セレウス菌による食中毒は、嘔吐型と下痢型の2タイプがあり、日本では下痢型が多い。
- (3) ボツリヌス菌は、土壌や水中等に分布している芽胞をつくる嫌気性菌で、酸素が無い食品中で増殖する。
- (4) 黄色ブドウ球菌が増殖するときに産生する毒素をエンテロトキシンといい、これが食中毒の原因となる。エンテロトキシンは、熱や酸・アルカリに対しても安定で無毒にはならない。

問題 3 3 次のうち、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) 器具・容器包装を通じて有害物質が混入した飲食物を摂取することによって起きる健康障害は、食中毒として取り扱われない。
- (2) 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ことになっている。
- (3) 国は、特に学校給食等の集団給食施設に対しては、検食を -20°C 以下で1週間以上保存することを求めている。
- (4) 近年の食中毒は、件数・患者数ともに冬に発生のピークが見られ、特に患者数でその傾向が著しい。

問題 3 4 次のうち、食品添加物の使用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) 香料であるエステル類は、着香の目的以外には使用してはならない。
- (2) 甘味料であるサッカリンは、ジャム以外に使用してはならない。
- (3) 天然着色料は、食品衛生法に基づく使用基準が定められている。
- (4) エリソルビン酸は、酸化防止の目的以外に使用してはならない。

問題 3 5 次のうち，放射性物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) 飲料水の放射性物質の基準値は 5 ベクレル / k g である。
- (2) 牛乳の放射性物質の基準値は 5 0 ベクレル / k g である。
- (3) 乳児用食品の放射性物質の基準値は 5 0 ベクレル / k g である。
- (4) 一般食品の放射性物質の基準値は 1 0 0 ベクレル / k g である。

問題 3 6 次のうち，食品中の異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) 食品衛生法第 6 条では，不潔・異物の混入等により人の健康を損なう恐れのある食品の販売などを禁止している。
- (2) コナダニの混入を防止するためには，通風をよくし，保管容器の清潔と密閉あるいは確実な包装が必要である。
- (3) 一次農産物の土砂等は，ふるいにかけるか，加熱することによって選別することができる。
- (4) 人毛の混入防止のため，作業前の整髪や作業にあたっての帽子や髪覆いの着用を確実に実行するべきである。

問題 3 7 次のうち，化学物質による食品汚染に関する記述として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 塩素系芳香族化合物であるPCBの人体内取り込みは，80%以上が米からである。
- (2) 農薬の残留基準を超えないように農薬使用基準が定められている。
- (3) 有機塩素系の農薬であるDDT，BHCは，危険な化学物質であるが，土壤中で速やかに分解されることから，食物連鎖の過程で濃縮されることはない。
- (4) 重金属による食品汚染として，ヒ素粉乳事件，イタイイタイ病のカドミウム，四日市ぜんそくのメチル水銀などが代表的である。

問題 3 8 次のうち，自然毒による食中毒の原因食品及び毒成分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。

- | 原因食品 | 毒成分 |
|------------|---------------|
| (1) イシナギ | － テトラミン |
| (2) ホタテガイ | － サキシトキシン |
| (3) カビ | － ムスカリン |
| (4) ヒメエゾボラ | － ディノフィシストキシン |

問題 39 次のうち，食品や調理器具の洗浄と洗剤に関する記述として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 中性洗剤は，石油や椰子油などを原料として化学的に合成されたもので，洗浄力が優れているが，臭気が強いことが欠点である。
- (2) 洗浄剤（台所用，食品用洗浄剤）は，水質汚濁防止法に基づく規制が設けられ，食品用洗浄剤の成分規格や使用基準が定められている。
- (3) 衣料用の洗浄剤には，アルカリ剤や蛍光染料，酵素などが配合されているので食品等の洗浄には不適當である。
- (4) 中性洗剤には消毒効果もあるため，食品や調理器具の消毒にも用いられる。

問題 40 次のうち，消毒の方法に関する組み合わせとして誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 物理的方法 — 乾熱消毒 — プラスチック製の調理器具などの消毒に適する
- (2) 物理的方法 — 日光消毒 — 太陽光中の紫外線により殺菌する方法である
- (3) 化学的方法 — アルコール — 一般にエチルアルコールの75～80%の水溶液が用いられる
- (4) 化学的方法 — 逆性石けん — 殺菌力が強く無味・無臭で刺激性がない

製菓理論

問題 4 3 次のうち、砂糖の特徴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) 転化糖は吸湿性が高く結晶しにくい性質をもっている。
- (2) フォンダンは一度溶けた砂糖が再び結晶する性質を利用したものである。
- (3) 砂糖溶液は、濃度の高いものほど微生物の栄養源となり繁殖を促進する。
- (4) 砂糖は水に溶けやすく、水に対してその2倍量を溶解できる。

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

- (1) 小麦粉の主成分はでん粉である。
- (2) 小麦粉の原料となる小麦は全て国内産のものである。
- (3) 小麦粒の胚乳部分は、ふすまとなって家畜の飼料に使われる。
- (4) 小麦粉の品位別分類とは、グルテンの質と量によるものである。

問題 4 5 次のうち、たんぱく質含量が最も多い小麦粉として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 薄力粉
- (2) 中力粉
- (3) 強力粉
- (4) デュラム粉

問題 4 6 次のうち、でん粉の糊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) でん粉の糊化は水と熱によって起こる。
- (2) 糊化でん粉は消化も良く美味である。
- (3) 糊化の始まる温度はでん粉の種類によって異なる。
- (4) 生のでん粉を α でん粉、糊化したでん粉を β でん粉という。

問題 4 7 次のうち、米粉の原料米と処理方法の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 糯米 — 生のまま — 白玉粉
- (2) 糯米 — 糊化したもの — 上新粉
- (3) 粳米 — 生のまま — 道明寺粉
- (4) 粳米 — 糊化したもの — 羽二重粉

問題 4 8 次のうち、鶏卵の性質とそれを利用した加工例の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 起泡性 — カスタードプリン
- (2) 乳化性 — バターケーキ
- (3) 熱凝固性 — マヨネーズ
- (4) 着色性 — カスタードクリーム

問題 4 9 次のうち、油脂の加工適性に関する説明として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を可塑性という。
- (2) 油脂の変敗や保存性にかかわる尺度を安定性という。
- (3) バタークリームなどの気泡を抱き込む性質をクリーミング性という。
- (4) ビスケットなどの製品にサクサクしたもろい食感を与える性質をフライング性という。

問題 5 0 次のうち、バターに関する説明として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 脂肪分が100%で水分は含まない。
- (2) 植物性油脂・硬化油を原料とする。
- (3) 香気の主成分はバニリンである。
- (4) 脂肪組成として揮発性脂肪酸が多い。

問題 5 1 次のうち、ココアバターの融点として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 28～30℃
- (2) 33～35℃
- (3) 38～40℃
- (4) 43～45℃

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) カラギーナン — 魚の皮や骨
- (2) 寒天 — テングサ、ヒラクサ
- (3) ゼラチン — 動物の皮や結合組織
- (4) ペクチン — 果実や野菜類

問題 5 3 次のうち、蒸留酒に分類されるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ラム酒
- (2) ウイスキー
- (3) ワイン
- (4) ブランデー

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、正しい
ものを1つ選びなさい。

- (1) 酵母は60℃以上になると、短時間で死滅する。
- (2) ドライイーストは、生酵母の水分を1/5に乾燥したものである。
- (3) 日本の標準酵母は、諸外国のものより耐糖性が弱い。
- (4) 生酵母を仕込水の一部で溶解するときは、食塩と一緒に溶解する。

製菓実技（和菓子）

問題 5 5 次のうち、オーブン物に分類される和菓子として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 栗まんじゅう
- (2) カステラ
- (3) 桃山
- (4) ういろう

問題 5 6 次の煮上がり時間と硬さに当てはまる豆類の品種として、正しいものを1つ選びなさい。

煮上がり時間	煮上がり硬度	生の硬度
90（分）	30（g）	160（g）

- (1) 大正金時
- (2) えりも小豆
- (3) 大納言小豆
- (4) 青えんどう

問題 5 7 次のうち、柏餅に使用する粉として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 白玉粉
- (2) 上南粉
- (3) 上新粉
- (4) 上早粉

問題 5 8 次のうち、角寒天を使用する流し物として、正しいものを1つ選びなさい。

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

問題 5 9 次のうち、どら焼き生地の製造工程に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 卵を軽くほぐして上白糖を混ぜて加え、軽く泡立てる。
- (2) みりん、蜂蜜と重曹をお湯で溶かして加え混合する。
- (3) ふるいに通した薄力粉を加え、スパテラでさっくりと混ぜる。
- (4) お湯で、硬さを調節する。

問題 6 0 次の菓饅頭の配合において、()の中に入る適切な分量として、正しいものを1つ選びなさい。

配合

上白糖	1 4 0 g
水	約 7 0 m l
イスパタ	() g
薄力粉	2 0 0 g

- (1) 1 ~ 2
- (2) 3 ~ 4
- (3) 5 ~ 6
- (4) 7 ~ 8

製菓実技（洋菓子）

問題 5 5 次のうち、ブルノワゼット(焦がしバター)を使用する焼き菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ブランデーケーキ
- (2) マドレーヌ
- (3) パウンドケーキ
- (4) フィナンシェ

問題 5 6 次のビスキュイの基本配合について、()の中に入る適切な分量として、正しいものを1つ選びなさい。

基本配合

卵黄	50 g	バニラ	少量
砂糖	20 g	薄力粉	70 g
卵白	() g		
砂糖	50 g		

- (1) 20 g
- (2) 50 g
- (3) 100 g
- (4) 120 g

問題 5 7 次のフレンチドーナツ生地材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 水
- (2) 砂糖
- (3) 薄力粉
- (4) 全卵

問題 5 8 次のうち、卵黄使用のバタークリーム基本配合で使用する水の分量として、正しいものを1つ選びなさい。

基本配合

卵黄	300g	
砂糖 (A)	100g	
砂糖 (B)	400g	} シロップを作る (118℃に煮詰める)
水	() ml	
バター	1000g	

- (1) 80
- (2) 100
- (3) 130
- (4) 150

問題 5 9 次のうち、クッキー生地の仕込み形態として、誤っているもの
を1つ選びなさい。

- (1) のばし生地
- (2) アイスボックス生地
- (3) 絞り生地
- (4) 敷き込み生地

問題 6 0 フランス語のフィユタージュの「フィユ」の意味として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) うろこ雲
- (2) 帯
- (3) 木の葉
- (4) 砂丘

製菓実技（製パン）

問題 5 5 次のうち、ハード系パンに分類されるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) フランスパン
- (2) カイザーゼンメル
- (3) イギリスパン
- (4) ローゲンブロート

問題 5 6 次のうち、製パン工程におけるミキシングの6段階の『水切れ段階』を表すものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 1段階
- (2) 2段階
- (3) 3段階
- (4) 5段階

問題 5 7 次のうち、焼減率(焼成ロス)を求める式として、正しいものを
1つ選びなさい。

窯入れ前の生地重量をA，窯出し後の製品重量をBとする。

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

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

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

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

問題 5 8 次のうち、生地発酵の目的として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 生地膜を厚くする。
- (2) 生地を伸展しやすい状態にする。
- (3) 生地中に発酵生成物を蓄積する。
- (4) パンに良い風味と芳香を与える。

問題 5 9 次のうち、直捏(ストレート)法に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 製品の保存性がよく、老化が遅い。
- (2) 量産化にマッチしている。
- (3) 発酵が十分に行われるからことのほか風味や食感が優れている。
- (4) 工程所要時間が長いという欠点がある。

問題 60 次のうち、フランスパンの配合における食塩の分量として、正しいものを1つ選びなさい。

配合

フランス粉	100%
イースト	2%
食塩	()%
ビタミンC液	0.1%
モルト	0.3%
水	68%

- (1) 0.5
- (2) 1
- (3) 1.5
- (4) 2