

指示があるまで開いてはいけません。

平成28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4問、公衆衛生学9問、食品学6問、食品衛生学15問、栄養学8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。

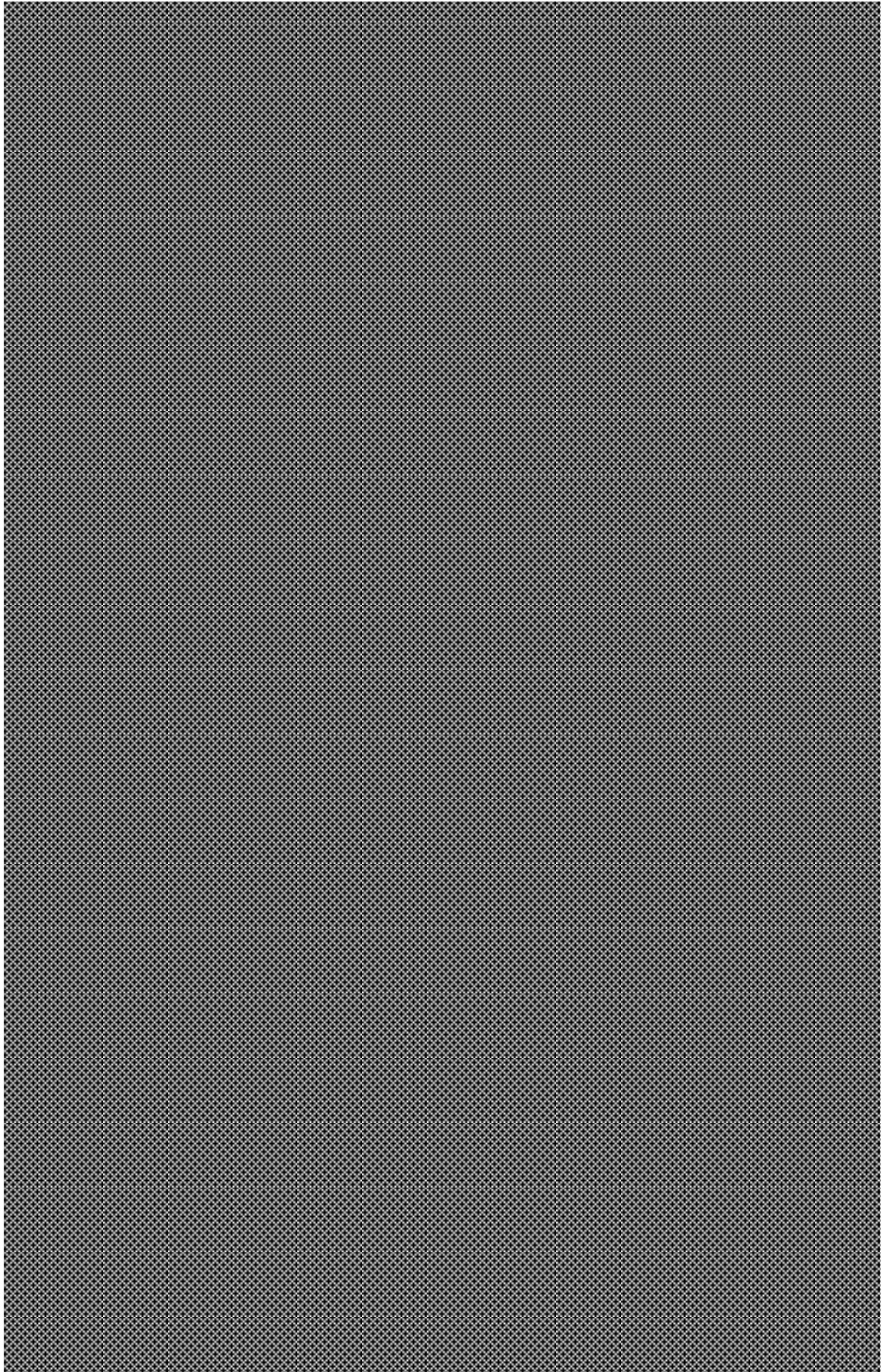
記入例

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 次の公衆衛生法規のうち，環境衛生法規に該当しないものを1つ選びなさい。

- (1) 食品安全基本法
- (2) 地域保健法
- (3) 食品表示法
- (4) 製菓衛生師法

問題 2 次のうち，製菓衛生師法の目的に関連する記述として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 製菓衛生師が事業所にいなければ，食品衛生法による菓子製造業の許可がおりない。
- (2) 食品衛生法に基づく菓子製造業には，もち菓子，あめ菓子，チューインガムを製造する営業などがある。
- (3) 水あめ，あん類などを，二次加工品の原料として製造する営業は菓子製造業としない。
- (4) 製菓衛生師は，都道府県知事から免許を受けた者だけがその名称を使用することが許される，いわゆる名称独占による資格である。

問題 3 次のうち、食品表示基準において表示が義務付けられている特定原材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 小麦
- (2) とうもろこし
- (3) 落花生
- (4) 乳

問題 4 次のうち、健康増進法で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) 市町村による生活習慣相談等の実施
- (2) 特定給食施設における栄養管理
- (3) 特別用途表示の許可
- (4) 感染症の発生予防とまん延防止

公衆衛生学

問題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。

WHO（世界保健機関）は、健康について「健康とは状態であり、(A)、(B) そして (C) に完全に良好であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。」と心身の状態に限定せずに包括的な概念として定義している。

- (1) A 肉体的 — B 身体的 — C 社会的
- (2) A 身体的 — B 精神的 — C 社会的
- (3) A 神経的 — B 精神的 — C 環境的
- (4) A 神経的 — B 心身的 — C 環境的

問題6 次のうち、保健所・保健センターとその設置主体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) 保健所 — 政令指定都市
- (2) 保健所 — 中核市
- (3) 保健センター — 市町村
- (4) 保健センター — 都道府県

問題 7 次のうち、() 内に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

わが国では、1920（大正9年）年以来、5年ごとに（ ）を実施し、これにより人口、人口の性、年齢、配偶者、世帯構成、住居の状況、労働力、就業者の産業、職業、教育、従業地、通学地、人口の転出入、移動人口などが明らかにされている。

- (1) 食中毒統計調査
- (2) 患者調査
- (3) 国勢調査
- (4) 国民生活基礎調査

問題 8 次のうち、わが国における死因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) 戦前の死因は結核や肺炎・気管支炎などの感染症が多かった。
- (2) 1981（昭和56）年のがん（悪性新生物）が死因の第1位となった。
- (3) 今後は、結核や肺炎・気管支炎などの感染症が死因になることはない。
- (4) 2014（平成26）年の自殺者数は2万4000人を超えており、自殺予防対策も大きな課題である。

問題 9 次のうち、「鼠族(ねずみ)が媒介する感染症」として、誤っている
ものを1つ選びなさい。

- (1) ペスト
- (2) ラッサ熱
- (3) 腎症候性出血熱
- (4) デング熱

問題 10 次のうち、公害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) 熊本水俣病，新潟水俣病，イタイイタイ病，四日市喘息は，日本の4
大公害病といわれた。
- (2) 大気汚染，水質汚濁，騒音，振動，地盤沈下，悪臭及び土壌汚染を
「典型7公害」とされている。
- (3) 騒音，振動，悪臭は人々の快・不快にかかわる問題であり，感覚公害
と呼ばれる。
- (4) 水俣病は，工場排水に含まれるダイオキシン類が魚介類に蓄積されて，
これを摂取することで起こった神経系疾患である。

問題 1 1 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) 一般に感染症を起こす病原体の種類のうち，寄生虫に属するものが最も数が多い。
- (2) 一般に微生物が増殖するためには，栄養分，水分，適当な温度が必要である。
- (3) 感染症対策の基本は，「手洗い」である。
- (4) 感染症の種類は，1類から5類感染症などに分けられ，各々に応じた対策や医療が行われている。

問題 1 2 次のうち，消毒薬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) すべての微生物に有効な消毒薬はない。
- (2) 血液などの有機物が混入しても効果はあまり変わらない。
- (3) 中枢神経に障害作用を起こすものがある。
- (4) 廃棄により環境に対する悪影響がでる。

問題 1 3 次のうち，生活習慣病の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) 高血圧の要因として，肥満，アルコール，精神的ストレスなどがあげられる。
- (2) 動脈硬化症の原因として，とくに脂質代謝が関係することが多い。
- (3) 胃がんは，近年，食事の西欧化につれ男女とも増加している。
- (4) 糖尿病は初期に自覚症状がないため，集団検診などで偶然に発見されることが多い。

食 品 学

問題 1 4 次のうち，栄養面からみた食品の人体における機能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) 身体の働きを調整する。
- (2) 病気を治療する。
- (3) 身体の組織の成分になる。
- (4) エネルギーのもととなる。

問題 1 5 次のうち，食品の一般成分の分類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) 五大栄養素とは，たんぱく質，脂質，炭水化物，無機質，ビタミンである。
- (2) 食品成分のうち健康の増進に役立つ成分を生理機能成分という。
- (3) 無機物（無機質）はカルシウム，リン，鉄など17種ある。
- (4) たんぱく質は糖質と食物繊維に細分化される。

問題 1 6 次のうち，日本食品標準成分表2015年版における食品の分類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) 砂糖及び甘味類 — はちみつ
- (2) 野菜類 — 栗
- (3) 果実類 — バナナ
- (4) 藻類 — 寒天

問題 1 7 次のうち，食品の変質に関する記述として，正しいものを1つ
選びなさい。

- (1) 主として食品中のたんぱく質その他窒素化合物が分解し，有害物質や
有臭物質を生じるような現象を変敗という。
- (2) 酸化とは，微生物が関与する変質の一種である。
- (3) 変敗のうち，酸が生成される場合を酸敗という。
- (4) 獣肉や魚介類などの自己消化とは，空気中の酸素の作用によって自身
を分解して鮮度を低下させる現象をいう。

問題 1 8 次のうち，食品の保存方法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) 物理的処理による方法 — 化学物質の添加
- (2) 細菌学的処理による方法 — カビの応用
- (3) 化学的処理による方法 — 砂糖漬法
- (4) 総合的処理による方法 — 瓶詰・缶詰

問題 19 次のうち、遺伝子組換え食品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) 短期間で農作物の改良ができる。
- (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食品衛生法の規格基準で義務付けられている。
- (3) 主な遺伝子組換え作物には、害虫やウイルスに抵抗力のあるじゃがいもなどがある。
- (4) 遺伝子組換え作物の作付け面積は、米国が最も多く、日本国内でも商業的に多くの作物が栽培されている。

食品衛生学

問題 2 0 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) 食品が食中毒の病因物質に汚染されると、臭い・味・色などが変化するため、多くの場合、摂取する前に気付くことができる。
- (2) 近年の食中毒の傾向として、冬に発生のピークが見られるのは、ノロウイルスによるものが中心となっているためである。
- (3) 細菌性食中毒は、感染型食中毒と毒素型食中毒に分類され、感染型食中毒の原因としてボツリヌス菌などが挙げられる。
- (4) 自然毒及び化学物質による食中毒は、季節に関係なく年間を通じて発生している。

問題 2 1 次のうち、黄色ブドウ球菌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) この菌は、自然界に広く分布しているほか、化膿している傷や頭髮などから発見される場合がある。
- (2) この菌が増殖するときに産生する毒素をサキシトキシンといい、食中毒の原因となる。
- (3) 食品についてのこの菌が増殖し産生された毒素は、熱や酸・アルカリに対して安定で無毒にはならない。
- (4) この菌による食中毒は、食後 30 分から 6 時間程度の短い潜伏時間で発症し、吐き気や嘔吐などの症状を呈する。

問題 2 2 次のうち，食中毒の分類と病因物質の組み合わせとして，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 植物性自然毒による食中毒 — シガテラ毒
- (2) 化学物質による食中毒 — キノコ毒（ムスカリン等）
- (3) 寄生虫による食中毒 — ヒスタミン
- (4) 動物性自然毒による食中毒 — テトロドトキシン

問題 2 3 次のうち，ウェルシュ菌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) ウェルシュ菌は人や動物の腸管内，土壌などに広く分布しており，芽胞を形成する嫌気性菌である。
- (2) 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が原因となることが多い。
- (3) ウェルシュ菌の潜伏期間は2～7日程度と長いことが特徴である。
- (4) ウェルシュ菌による食中毒の予防法の1つとして，調理済みの食品を速やかに食べることが挙げられる。

問題 2 4 次のうち，毒キノコでないものを1つ選びなさい。

- (1) ヒラタケ
- (2) ツキヨタケ
- (3) テングダケ
- (4) クサウラベニタケ

問題 27 次のうち，残留農薬等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) 現在，BHC，DDT などの毒性の強い農薬は禁止され，人に対する残留性が高く，毒性が弱いものが開発されている。
- (2) 食品中への農薬の規制は，いわゆるポジティブリスト制度をとっている。
- (3) 農薬は農作物の生産性を高め，食糧を確保するために使われるが，最終食品中では残留量が許容限度以下であれば良い。
- (4) 動物用医薬品とは，牛，豚，養殖魚などの疾病の診断，治療または予防に使用される薬品である。

問題 28 次のうち，食品への異物混入防止に関する記述として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 金属製のふるいは頑丈なので，針金が折れて食品に混入することはない。
- (2) 砂糖や小麦粉は昆虫類の餌にはならないので，保管容器は密閉できなくても良い。
- (3) ちり，ほこり対策を行えばそれらを餌とするゴキブリ対策として十分である。
- (4) 人毛の混入を防ぐため，作業中には帽子や髪覆いの着用を確実に実行する。

問題 29 次のうち，食品と放射性物質の基準値の組み合わせとして，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 牛乳 － 10 (ベクレル/kg)
- (2) 乳児用食品 － 10 (ベクレル/kg)
- (3) 一般食品 － 100 (ベクレル/kg)
- (4) 飲料水 － 100 (ベクレル/kg)

問題 30 次のうち，食品の取扱い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) 食中毒予防の三原則は，原因となる微生物を「つけない」，「増やさない」，「殺してしまう」ことである。
- (2) 食品取扱者は健康状態に異常がなくても，健康診断や定期的な検便の必要がある。
- (3) 検便で腸管出血性大腸菌が検出されていても，体調が回復すれば調理に従事してよい。
- (4) 手洗い後に手を拭くタオルは，ペーパータオル等を使用し，共用は避けるべきである。

問題 3 1 次のうち，消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) 殺菌とは，全ての微生物（芽胞を含む）を死滅させることである。
- (2) 消毒とは，病原微生物を死滅させて，食中毒等の危険をなくすことである。
- (3) 物理的消毒法には，熱や光線，ガスなどを用いた方法がある。
- (4) 化学的消毒法には，消毒剤を使用した方法がある。

問題 3 2 次のうち，食品衛生関係で使用される消毒剤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) 次亜塩素酸ナトリウムは，有効塩素量 50～200ppm 程度に希釈して加熱が不適当な器具等の消毒に用いる。
- (2) アルコールによる消毒剤には，一般にエチルアルコールの 75～80% の水溶液が用いられる。
- (3) 逆性石けん（塩化ベンザルコニウム）は，手指の消毒をはじめ，容器や器具などの消毒に用いられる。
- (4) 過酸化水素水（オキシドール）は食品添加物に指定されており，最終製品の完成前に除去しなくてもよい。

問題 3 3 次のうち、食品を取扱う施設、設備の要件と管理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) 肉・魚・野菜に使用するまな板は、それぞれ専用のものを用意し、兼用しないようにする。
- (2) 水道水以外の水（受水槽等を含む）を使用する場合、1年に1回以上の水質検査受ける必要がある。
- (3) 廃棄物はまとめて容器に入れ、ふたを開けて乾燥させておく。
- (4) 原材料は新鮮なものを使用するように努め、期限表示を確認する習慣をつける。

問題 3 4 次のうち、HACCP 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) HACCP とは、危害分析重要管理点方式のことである。
- (2) HACCP プランは、7原則12手順により作成される。
- (3) HACCP は、宇宙食の安全確保のために開発された食品衛生管理システムである。
- (4) HACCP は、製品の最終検査に基づく品質管理を行うものである。

栄 養 学

問題 3 5 次のうち，熱量素に分類される栄養素として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 糖質
- (2) 脂質
- (3) たんぱく質
- (4) 無機質

問題 3 6 次のうち，必須アミノ酸について述べた文 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 必須アミノ酸は体内で合成されないため，食べ物から摂取しなければならない。
- b ロイシンの含有割合がアミノ酸評点パターンより低い食品でも，イソロイシンの含有割合が高ければ，その食品のアミノ酸スコアは高くなる。

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

問題 3 7 次のうち，炭水化物とその分類の組み合わせとして，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) でん粉 － 多糖類
- (2) ぶどう糖 － 少糖類
- (3) セルロース － 単糖類
- (4) 果糖 － 二糖類

問題 3 8 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。

〔 摂取された炭水化物は，分解・吸収されると，門脈を通過して (a) に運ばれ，(b) として貯蔵される。 〕

- (1) a 小腸 － b グリコーゲン
- (2) a 小腸 － b ラクトース
- (3) a 肝臓 － b グリコーゲン
- (4) a 肝臓 － b ラクトース

問題 3 9 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。

ビタミンとその特徴

名称	食品中の性質	生理作用	欠乏症状	多く含む食品
(a)	光，熱，など に対し不安定 で，容易に分 解する	紫外線に当たる と皮膚に生成 主に肝臓に蓄え られる	くる病 骨軟化症 骨粗鬆症	肝臓 イワシ カツオ きのこ類
(b)	熱，空気，ア ルカリ，酸素 に不安定 酸，低温では やや安定	コラーゲン生成 歯・軟骨・結合組 織の健在 体内に 1.5 g 程 度貯蔵	壊血病 皮下出血 骨形成不全 成長不全 歯肉色素沈着症	みかん いちご ブロッコリー 冬のハウレン ソウ

- (1) a ビタミンA — b ビタミンB₁
 (2) a ビタミンA — b ビタミンC
 (3) a ビタミンD — b ビタミンB₁
 (4) a ビタミンD — b ビタミンC

問題 4 0 次のうち、栄養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) 厚生労働省が発表する「日本人の食事摂取基準」により、エネルギー
や栄養素の摂取量の基準が示されている。
 (2) 国民健康・栄養調査によると、平成 26 年の菓子類の摂取量は、昭和
50 年と比較すると 2 倍以上に増加している。
 (3) 成人期は、人の一生のうち最も活動的な時期であるため、動物性食品
を積極的に摂取し、味付けの濃い食事を取らなければならない。
 (4) 骨粗鬆症を予防するためには、カルシウムが多い食品を摂取し、運動
は控えるようにする。

問題 4 1 次のうち，食品表示法（平成 27 年 4 月施行）により，容器包装に入れられた食品における栄養表示が義務付けられた栄養成分として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食塩相当量
- (2) ビタミン類
- (3) 糖類
- (4) 食物繊維

問題 4 2 次のうち，栄養強調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 「含有」などの表現を記載する場合の含有量の基準値は，法令で定められていない。
- b 「豊富」などの表現を記載する場合の含有量の基準値は，法令で定められている。

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

製菓理論

問題 4 3 次のうち、甘味料とその用途の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 白双糖 — 低カロリーのダイエット飲料などに使用される
- (2) 水飴 — 砂糖の結晶化を促進するために使用される
- (3) 和三盆糖 — 「京風打ち菓子」のような高級和菓子に使用される
- (4) ぶどう糖 — 白餡や白羊羹などの白く仕上げる製品に使用される

問題 4 4 次のうち、小麦粉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) 小麦粉の主成分はたんぱく質である。
- (2) 胚乳純度の高いものほど上級の小麦粉に分類される。
- (3) グルテンの質と量は小麦粉の製菓特性に大きく影響する。
- (4) 小麦粒の約2%を占める胚芽は健康食品などに利用される。

問題 4 5 次のうち、でん粉に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 糊化でん粉を β でん粉と呼ぶ。
- (2) 小麦でん粉の糊化温度は 50°C ～ 60°C 程度である。
- (3) 多量の砂糖を含む製品はでん粉の老化が速く進む。
- (4) 製品中の水分が10%以下であればほとんど老化は進まない。

問題 4 6 次のうち，米粉とそれを使用して作られる菓子の組み合わせとして，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) かるかん粉 ー 桜餅
- (2) 上新粉 ー 串団子
- (3) 上用粉 ー おこし
- (4) 道明寺粉 ー 柏餅

問題 4 7 次のうち，鶏卵のもつ製菓特性として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 熱凝固性
- (2) 乳化性
- (3) 起泡性
- (4) ショートニング性

問題 4 8 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) 油脂とは，常温で固体状の油と液状の脂肪を総称したものである。
- (2) 油脂の種類によって，可塑性範囲に差がある。
- (3) 油脂が気泡を抱き込む性質を，フライング性という。
- (4) 小麦粉生地に油脂を練りこむと，グルテンの結着を促進する。

問題 4 9 次のうち、マーガリン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) 製菓用の油脂としてよく使用される。
- (2) 揮発性脂肪酸が多く、特有の組織と優れた消化吸収性を持っている。
- (3) バターの代替品としてフランスで開発され、発達してきた。
- (4) 動・植物性油脂、硬化油を主原料とし、乳化剤や食塩などを加えて製造される。

問題 5 0 次のうち、純チョコレートに関する記述として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- (1) ココアバターの含量が多い。
- (2) 洋生用チョコレートともいわれる。
- (3) 温度の影響を受けにくく、テンパリングを必要としない。
- (4) カカオ豆に含まれる淡黄白色の脂肪である。

問題 5 1 次のうち、ペクチン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) ペクチン質は果実の果肉組織の硬さを左右する。
- (2) 果実中のペクチンは、一定濃度の酸および糖とともにゲル化する。
- (3) 未熟な果実に含まれるプロトペクチンは水に不溶である。
- (4) ペクチンは果実が成熟するとプロトペクチンに変化する。

問題 5 2 次のうち，ラム酒に関する記述として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ぶどうの果汁を絞り，発酵させた醸造酒である。
- (2) 蒸留酒をベースにした混成酒である。
- (3) さとうきびの糖蜜を原料にした蒸留酒である。
- (4) アルコール分の強さにより，ヘビー，ミディアム，ライトの3つのタイプがある。

問題 5 3 次のうち，製パンに使用される食塩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) 味を引き締め，砂糖の甘味を程よく引き出す。
- (2) イーストの発酵を抑制する。
- (3) 添加量は小麦粉重量に対して3～4%を基準とする。
- (4) グルテンを引き締め，弾力性に富んだ生地を作る。

問題 5 4 次のうち，食品添加物に指定されている乳化剤として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 大豆レシチン
- (2) プロピレングリコール脂肪酸エステル
- (3) グリセリン脂肪酸エステル
- (4) L-アスコルビン酸

製菓実技（和菓子）

問題 5 5 次のうち，一般的に黒砂糖を使用するものとして，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 薬饅頭
- (2) 田舎饅頭
- (3) 利久饅頭
- (4) 葛饅頭

問題 5 6 次のうち，原材料として，卵を使用するもので正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 蒸しかすてら
- (2) 上用饅頭
- (3) 牛皮
- (4) 村雨

問題 5 7 次のうち，小豆の保管温度として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 10℃以下が望ましい
- (2) 20℃以下が望ましい
- (3) 30℃以下が望ましい
- (4) 40℃以下が望ましい

問題 5 8 次のうち，生菓子の焼き物，オーブン物に分類される生菓子として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 栗饅頭
- (2) かすてら饅頭
- (3) ういろう
- (4) 桃山

問題 5 9 次のうち，こなしの製法として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 焼く
- (2) ゆでる
- (3) 蒸す
- (4) 揚げる

問題 6 0 次のうち，製餡工程で小豆を浸漬（小豆に対して3倍の水）した時の容積と重量の変化の組み合わせとして，正しいものを1つ選びなさい。

<容積> <重量>

- (1) 約 1.5 倍 — 約 1 倍
- (2) 約 2.5 倍 — 約 2 倍
- (3) 約 3.5 倍 — 約 3 倍
- (4) 約 4.5 倍 — 約 4 倍

製菓実技（洋菓子）

問題 5 5 次のうち、発酵生地に分類される洋菓子として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) パン・オ・レ
- (2) ダックワーズ
- (3) ブリオッシュ
- (4) サバラン

問題 5 6 次のうち、仏語のシュー・ア・ラ・クレームの『シュー』の意味として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) トマト
- (2) とうもろこし
- (3) カリフラワー
- (4) キャベツ

問題 5 7 次のうち、チョコレートのテンパリングの方法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 水冷法
- (2) タブリール法
- (3) オールインワン法
- (4) フレーク法

問題 5 8 次のうち，凝固剤とその主成分，凝固温度の組み合わせとして，正しいものを1つ選びなさい。

	<主成分>	<凝固温度>
(1) 寒天	－ たんぱく質	－ 10℃以下で冷却が必要
(2) ゼラチン	－ 炭水化物	－ 20℃～30℃
(3) カラギーナン	－ たんぱく質	－ 20℃～30℃
(4) ペクチン	－ 炭水化物	－ 30℃～90℃（常温で可）

問題 5 9 次のうち，カスタードクリーム of 原材料として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 牛乳
- (2) 砂糖
- (3) 薄力粉
- (4) 重曹

問題 6 0 次のうち，スポンジ生地 of 仕込み方法として，誤っているものを1つ選びなさい。

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

製菓実技（製パン）

問題 5 5 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) 比容積値 = 型容積 ÷ 生地重量
- (2) 比容積値 = 生地重量 ÷ 型容積
- (3) 比容積値 = 型容積 ÷ 製品重量
- (4) 比容積値 = 製品重量 ÷ 型容積

問題 5 6 次のうち，フランスパンの焼成時にスチームを使用する目的として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ボリュームが出る（切り込みが大きく盛り上がる）
- (2) 艶が良くなる
- (3) クラムが緻密できめ細かくなる
- (4) クラストがパリッとした状態になる

問題 5 7 次のうち，製パン工程における，ホイロの目的の記述として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) イーストと酵素作用の活性化
- (2) アルコール，有機酸，その他芳香物質の生成
- (3) クラストの形成
- (4) 生地伸縮性の増加

問題 5 8 次のうち，一般的に卵を使用しないパンとして，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 菓子パン
- (2) デニッシュペストリー
- (3) フランスパン
- (4) カイザーゼンメル

問題 5 9 次のうち，パンの用語と内容の組み合わせとして，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 焼減率 — 生地が焼成されて失う重量を焼減ロスといい焼成の程度を表す重要な要素である
- (2) ベンチタイム — 生地を中心温度が 35℃になるまで，自然放熱により，少なくとも1～2時間冷却する
- (3) 最終結合段階 — 生地が粘着上になり流動性を帯びる
- (4) つかみ取り段階 — 生地に弾力が出て，くっつかなくなる

問題 6 0 次のうち，製パン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) 工程所要時間が長いという欠点がある
- (2) 計画生産ができ，量産化にマッチしている
- (3) 製品の保存性がよく，老化が遅い
- (4) 手づくり志向に適合している

