

指示があるまで開いてはいけません。

平成30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。

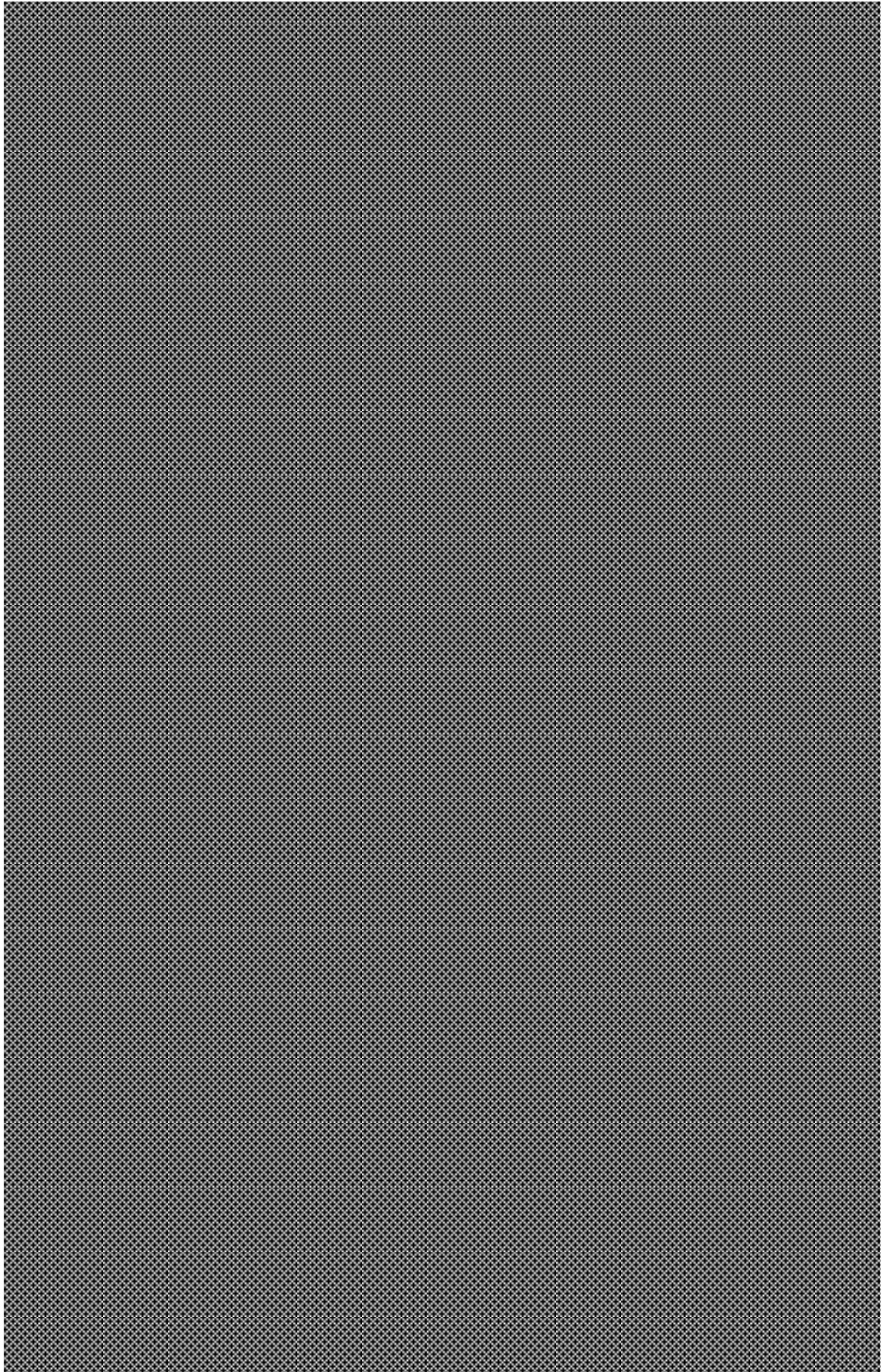
記入例

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 次のうち，食品衛生法を担当する行政機関として，正しいものを
1つ選びなさい。

- (1) 厚生労働省
- (2) 農林水産省
- (3) 環境省
- (4) 文部科学省

問題 2 無免許者が製菓衛生師又はこれと紛らわしい名称を用いることは，
製菓衛生師法第10条で禁止されています。製菓衛生法第11条に定
められた次の()内に入る違反者に処せられる罰金の額として，
正しいものを1つ選びなさい。

(製菓衛生師法第11条
第10条の規定に違反したものは，()万円以下の罰金に処する。)

- (1) 30
- (2) 100
- (3) 300
- (4) 1000

問題 3 次の文章は、製菓衛生師法第 2 条の条文の要旨です。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 (ア) を受け、
製菓衛生師の (イ) を用いて菓子製造業 (食品衛生法第 5 1 条に規定
する営業のうち、菓子製造業をいう。) に (ウ) する者をいう。

- (1) ア 指定 - イ 名称 - ウ 従事
- (2) ア 指定 - イ 資格 - ウ 登録
- (3) ア 免許 - イ 名称 - ウ 従事
- (4) ア 免許 - イ 資格 - ウ 登録

問題 4 次のうち、食育基本法の基本理念として、誤っているものを 1 つ選
びなさい。

- (1) 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- (2) 受動喫煙の防止
- (3) 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- (4) 食に関する感謝の念と理解

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。

すべての国民は，(ア) で (イ) な最低限度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 (ウ) 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) ア 元気 - イ 衛生的 - ウ 所得
- (2) ア 健康 - イ 文化的 - ウ 公衆衛生
- (3) ア 健康 - イ 衛生的 - ウ 公衆衛生
- (4) ア 元気 - イ 文化的 - ウ 所得

問題 6 次のうち，地域保健法に規定する保健所の業務として，誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- (2) エイズ，結核，性病，伝染症その他の疾病の予防に関する事項
- (3) 飼い犬の登録に関する事項
- (4) 精神保健に関する事項

問題 7 次のうち、蚊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) 日本脳炎
- (2) 黄熱
- (3) マラリア
- (4) ペスト

問題 8 次のうち、環境基本法で「典型 7 公害」とさ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) 大気汚染
- (2) 水質汚濁
- (3) 土壌汚染
- (4) 日照阻害

問題 9 感染症が発生し、又は流行するのは、3つの条件が揃った場合である。その条件として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 感染源
- (2) 感染経路
- (3) 感受性
- (4) 基礎疾患

問題 1 0 人間の老化に伴って動脈の壁が硬化を起こすことは避けられないが、これが一定度以上に強い場合を何と呼ぶか。正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 高血圧症
- (2) 動脈硬化症
- (3) 高トリグリセリド血症
- (4) 高LDLコレステロール血症

問題 1 1 「作業環境」と「作業方法」の2つの原因がもとになって起こる健康障害として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 健康保菌者
- (2) 生活習慣病
- (3) 職業性疾病
- (4) 新興感染症

問題 1 2 疾病異常の早期発見や予防対策のために必要な定期健康診断の頻度として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 1年ごとに1回
- (2) 3年ごとに1回
- (3) 5年ごとに1回
- (4) 7年ごとに1回

問題 1 3 安全衛生管理体制を確保するため選任が必要な者として、誤っ
ているものを1つ選びなさい。

- (1) 産業医
- (2) 衛生管理者
- (3) 安全管理者
- (4) 食品衛生監視員

食 品 学

問題 1 4 次の食品の嗜好成分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) 乳酸 － ヨーグルトに含まれる有機酸
- (2) カフェイン － 緑茶に含まれるアルカロイド
- (3) ルテイン － 卵黄に含まれる色素成分
- (4) カプサイシン － しょうがに含まれる苦味成分

問題 1 5 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) 精白米は玄米より消化吸収率が高い。
- (2) もち米のねばり成分はアミロースである。
- (3) 米を長期間貯蔵すると、ビタミン B₁は著しく減少する。
- (4) 上新粉や甘酒は米を原料とした製品である。

問題 1 6 次の麦類及び雑穀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) 小麦は、アメリカ、カナダなどから大量に輸入されている。
- (2) 大麦は、精白米に比べて食物繊維を多く含む。
- (3) そばは必須アミノ酸を含み栄養価が高い。
- (4) ライ麦は、グルテンを形成するので粘弾性が高い。

問題 1 7 次の微生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) 青カビはチーズの熟成に利用し、特有の香気を与える。
- (2) 乳酸菌は漬物に作用して独特の酸味のもととなる。
- (3) 酪酸菌は、糖分を発酵し、炭酸ガスを発生するのでパンの製造に用いられる。
- (4) こうじカビは、穀類などを発酵及び加水分解して、甘酒、清酒などをつくる。

問題 1 8 次の食品の変質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) 動植物が生活力を失い，自身を分解して鮮度を低下させる現象を自己消化という。
- (2) 微生物の作用によって起こる分解現象により，われわれの生活に有用な物質が生産される場合，発酵という。
- (3) 空気中の酸素により，微生物が活性化され栄養素等を破壊する現象を酸化という。
- (4) 炭水化物や脂肪が微生物増殖によって分解し，酸が生成され，食用不適となる現象を酸敗という。

問題 1 9 次の遺伝子組換え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) 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義務付けられている。
- (2) 遺伝子組換え技術は，ある生物の遺伝子を他の生物に導入できるため，改良の範囲を大幅に拡大できる。
- (3) 遺伝子組換え食品の表示対象となる農作物は，大豆，とうもろこし，馬鈴薯，なたね，綿実，アルファルファ，てんさい，パイナップルの8種である。
- (4) 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，除草剤耐性の大豆，オレイン酸を多く含む大豆等がある。

食品衛生学

問題 20 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) 食中毒の病因物質は食中毒菌や有毒有害な物質であり，腐敗した物による食中毒事例は少ない。
- (2) 国は，学校給食等の集団給食施設に対しては検食を0℃以下で1週間以上保存することを求めている。
- (3) 微生物による食中毒の予防三原則は「微生物をつけない，微生物をふやさない，微生物をやっつける」である。
- (4) フグによる食中毒は釣ったフグを自分で料理して発生することが時折あるので，フグの素人調理は禁止されなければならない。

問題 21 次のうち，腸炎ビブリオに関する記述のうち，正しいものを1つ
選びなさい。

- (1) 海水中に存在し，7パーセント前後の塩分を好む。
- (2) この菌は分裂速度が遅いので，短時間で中毒菌量になることはない。
- (3) 加熱や酸に対しても比較的強い。
- (4) 原因となりやすい食品として，刺身，すしがある。

問題 2 2 次のうち自然毒による食中毒の病因物質と原因食品の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) テトラミン － フグ
- (2) ワックス － アブラソコムツ
- (3) シガテラ － イシナギ
- (4) サキシトキシソ － アワビ

問題 2 3 次のうち、腸管出血性大腸菌 O157 の記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) この菌は75℃1分以上の加熱で死滅させることができる。
- (2) 感染力が強く100個位で感染し、保菌者の便を介して二次感染を引き起こす。
- (3) この菌による食中毒は生野菜や白菜浅漬けなど、牛肉と無関係な食品が原因となった例が多い。
- (4) まれにギランバレー症候群を発症することがある。

問題 2 4 次のうち、芽胞のない細菌を1つ選びなさい。

- (1) ボツリヌス菌
- (2) セレウス菌
- (3) サルモネラ菌
- (4) ウェルシュ菌

問題 2 5 次のうち，有毒植物による食中毒の予防方法として誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 有毒部分を完全に除く。
- (2) 毒の有無がはっきりしないものは使わない，食べない。
- (3) 毒キノコの有毒成分は不明なものも多い。
- (4) 有毒植物による死亡事例はない。

問題 2 6 次のうち，食品添加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) 着色料として用いられるタール色素は，使用基準が定められておらず，全ての食品に使用することができる。
- (2) 酸化防止剤として用いられるエリソルビン酸は，使用基準が定められており，酸化防止の目的以外に使用してはならない。
- (3) 植物性着色料として用いられるアナトー色素は，天然物から抽出や精製された天然添加物である。
- (4) 糊料として用いられるアラビアゴムは，天然物から抽出や精製された天然添加物である。

問題 2 7 次のうち，食品添加物の用途とその目的，品名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) 保存料 － 食品の保存性を高める － 安息香酸
- (2) 防カビ材 － カビを防止する － オルトフェニルフェノール
- (3) 漂白剤 － 食品を白くする － 亜塩素酸ナトリウム
- (4) 発色剤 － 食品を着色する － 亜硝酸ナトリウム

問題 2 8 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) 農薬，動物用医薬品および飼料添加物は，農作物あるいは畜水産物の生産性を高めるために用いられる。
- (2) 農薬，動物用医薬品および飼料添加物に対する規制は，現在，ネガティブリスト制度が用いられている。
- (3) 農産物の安全性確保のために，農薬には使用基準が定められており，農薬使用者はこの基準の遵守が義務付けられている。
- (4) 飼料添加物は，畜産物が継続的に摂取されることを考慮して，原則として畜産物に残留しない使用方法が義務付けられている。

問題 29 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) 食品衛生法に則ると，不潔・異物の混入等により人の健康をそこなうおそれのある食品であっても，販売の禁止まではされない。
- (2) 動物性異物には昆虫，動物の毛，動物のふんなどがあり，原料取扱中に包装袋等から混入することが多い。
- (3) 植物性異物には紙片，糸くず，タバコの吸い殻があり，原料の保存中に入る場合が多い。
- (4) 鉱物性異物は，ガラス破片，陶磁器片などがあり，器具類が破損した場合に飛び散って混入する場合がある。

問題 30 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) 一般食品 — 10 (ベクレル/kg)
- (2) 乳児用食品 — 10 (ベクレル/kg)
- (3) 牛乳 — 50 (ベクレル/kg)
- (4) 飲料水 — 50 (ベクレル/kg)

問題 3 1 次のうち、アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品の表示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) 特定原材料 － 卵
- (2) 特定原材料 － 乳
- (3) 特定原材料に準じるもの － ゼラチン
- (4) 特定原材料に準じるもの － えび

問題 3 2 次のうち、食品取扱者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) 消化器系の感染症を発病していない場合でも、病原菌の健康保菌者である場合、同じ職場で働く者に感染させることがある。
- (2) 調理中に汚れものや生ものを取り扱った後、手が汚れていなければ、手洗いをする必要はない。
- (3) 調理場に私物を持ち込むことは異物の混入や事故を招く原因となるので、各自の持ち物は更衣室やロッカーに保管すべきである。
- (4) 職場では、衣服やはきものは専用の物を使用し、作業着で外出することは避ける。

問題 3 3 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，重要管理点の略称である。
- (2) HACCP プランは，7原則12手順により作成される。
- (3) HACCP 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
プロセスチェック方式という。
- (4) HACCP は，宇宙食の微生物学的安全確保のため開発された食品衛生管
理システムである。

問題 3 4 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，それぞれ専用のもを用意し，兼
用しないようにする。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合，2年に1回以上の水質検査を受ける
必要がある。
- (3) 廃棄物はまとめて容器に入れ，容器やその置場のまわりの清潔を保た
なければならない。
- (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。

栄 養 学

問題 3 5 次のうち、「食物を中心にして営まれている体の働きで、体をつくり、活動を生み出す作用」として正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 栄養
- (2) 同化
- (3) 異化
- (4) 新陳代謝

問題 3 6 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。

(明治 43 年，鈴木梅太郎博士が，脚気は () であることを発見して以来，栄養学の研究や食生活の改善が広く叫ばれるようになった。)

- (1) ビタミン B₁ 欠乏症
- (2) ビタミン B₁ 過多
- (3) ビタミン A 欠乏症
- (4) ビタミン A 過多

問題 3 7 次のうち，人の体を構成するたんぱく質の割合として，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 15～18%
- (2) 30～33%
- (3) 55～58%
- (4) 60～63%

問題 3 8 次のうち，アミノ酸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) たんぱく質が体内にとり入れられると，最終的にはアミノ酸まで分解される。
- (2) 一般に動物性たんぱく質の方が植物性たんぱく質にくらべて，必須アミノ酸を多く含んでおり，栄養価が高い。
- (3) 人の体内で合成可能なアミノ酸を，必須アミノ酸という。
- (4) アミノ酸は小腸から吸収され，血流によって肝臓まで運ばれる。

問題 39 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) 脂質は、水には不溶である。
- (2) 脂質は、ビタミンA・D・E・Kなど脂溶性ビタミンの吸収に役立つ。
- (3) 魚類の脂肪を除く動物性の脂質には、一般に血清コレステロール低下作用があり、動脈硬化を抑制する働きがある。
- (4) 必須脂肪酸には、リノール酸・ α -リノレン酸・アラキドン酸がある。

問題 40 次のうち、マグネシウムについて述べた文、アとイ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。

- ア 成人体内に約30gあり、その70%は骨に含まれる。
- イ 魚介類、ほうれん草、バナナなどに含まれる。

- (1) ア 正 - イ 正
- (2) ア 正 - イ 誤
- (3) ア 誤 - イ 正
- (4) ア 誤 - イ 誤

問題 4 1 次のうち，無機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) 骨や歯の成分となる。
- (2) 人の体内で合成できる。
- (3) 生理機能を調整する。
- (4) たんぱく質などと結合して筋肉・皮膚・臓器・血液などをつくる。

問題 4 2 次のうち，消化について述べた文，アとイ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。

食物を口のなかでかむことと，胃や腸のぜん動運動などによって細かく砕くことを（ア）という。また，口のなか，胃・膵臓・腸などから分泌される消化液に含まれている（イ）によって，栄養素が分解されることを化学的消化という。

- (1) ア 機能的消化 — イ 分解酵素
- (2) ア 機械的消化 — イ 分解酵素
- (3) ア 機能的消化 — イ 消化酵素
- (4) ア 機械的消化 — イ 消化酵素

製菓理論

問題 4 3 次のうち、グラニュー糖の説明として、誤っているものを1つ
選びなさい。

- (1) 白双糖より粒子が小さいので使用しやすい。
- (2) 純度が高く淡白な甘味である。
- (3) 和洋菓子製品のほかキャンデーなどにも使用される。
- (4) 固まりやすいので「ビスコ」(転化糖の一種)をかけている。

問題 4 4 次のうち、非糖質甘味料として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) トレハロース
- (2) アスパルテーム
- (3) メープルシュガー
- (4) ソルビトール

問題 4 5 次のうち、小麦粉の種類、たんぱく質含量、用途の組合せとし
て、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 強力粉 — 12.0～13.5 — 食パン・菓子パン
- (2) 中力粉 — 11.5～12.5 — マカロニ・スパゲッティ
- (3) 薄力粉 — 9.5～10.5 — 即席めん・クラッカー
- (4) デュラム粉 — 7.5～8.5 — カステラ・スポンジ

問題 4 6 次のうち，もち米を原料とする米粉として，誤っているものを
1つ選びなさい。

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

問題 4 7 次のうち，鶏卵に関する記述として，正しいものを1つ選びな
さい。

- (1) 鶏卵1個の重量に対する卵黄の重量比率は45～60%である。
- (2) 卵白は58℃で完全に凝固する。
- (3) 転化糖と一緒に加熱するとメイラード反応を起こして着色する。
- (4) 卵白の温度は30℃よりも10℃の方が起泡性がよい。

問題 4 8 次のうち，固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質とし
て，正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ショートニング性
- (2) クリーミング性
- (3) 加工性
- (4) 可塑性

問題 4 9 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) 牛乳の成分や細菌数などについては、食品衛生法（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令）に基づき、一定の規格が定められている。
- (2) 牛乳には無機質成分として、カルシウム、リンなどが多く含まれる。
- (3) 乳たんぱくの主な成分であるカゼインは、100℃に加熱すると凝固する。
- (4) 乳糖は牛乳特有の甘味の少ない糖質で、乳固形分の約 40%近くを占める。

問題 5 0 次のうち、チョコレートの「ブルーム」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) 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である。
- (2) 湿度の低いところで作業した場合などの製品に起こりやすい。
- (3) 滑らかな粘性を失って、テクスチャーや香味が著しく低下する。
- (4) 流通期間中の温度や湿度の急変によって生ずることがある。

問題 5 1 次のうち、菓子製造に使用される酒とその原料の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) キルシュワッサー — 果実
- (2) ブランデー — 麦
- (3) ラム — 蜂蜜
- (4) シェリー — 糖蜜

問題 5 2 次のうち、製パン改良剤（イーストフード）に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 日本の水は硬水が多く、水質改善の目的で使用されることが多い。
- (2) いろいろな食品添加物が配合された液体である。
- (3) 少量の使用では効果が見られない。
- (4) イーストの栄養，水質，生地物性の改良，パン容積の増大，パンの風味，色付きの改善などの効果が見込まれる。

問題 5 3 次のうち、膨張剤のガス発生基剤として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 炭酸水素ナトリウム
- (2) 炭酸カルシウム
- (3) 炭酸水素アンモニウム
- (4) 塩化アンモニウム

問題 5 4 次のうち，乳化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) レシチンは大豆や卵白に含まれる天然の乳化剤である。
- (2) 親油性の強い乳化剤は油中水滴型 (W/O) 乳化状態を呈する。
- (3) グリセリン脂肪酸エステルは食品添加物として指定されている乳化剤である。
- (4) ショートニングやマーガリンの製造に使用される。

製菓実技（和菓子）

問題 5 5 次のうち、重曹を使用する蒸し菓子として、正しいものを1つ
選びなさい。

- (1) 田舎饅頭
- (2) 松風
- (3) 蒸しかすてら
- (4) 利休饅頭

問題 5 6 次のうち、配糖率を求める式として、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) 練り上がり餡の重量÷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) 生餡の重量÷使用した糖類の重量×100

問題 5 7 次のうち、干菓子の分類として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 金つば
- (2) おこし
- (3) ポーロ
- (4) 有平糖

問題 5 8 次のうち、製餡工程での水温と水漬時間の関係性において、水温60℃、水漬時間1時間の場合、水温が20℃のときの水漬時間として、正しいものを1つ選びなさい。

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

問題 5 9 次のうち、葛桜（葛饅頭）の生地をつくる際の葛粉と水の配合量の組合せとして、最も適当なものを1つ選びなさい。

（配合）

葛粉 約（ ア ） g

水 約（ イ ） ml

上白糖 約 250g

- （1）ア 100 － イ 50
- （2）ア 100 － イ 500
- （3）ア 50 － イ 100
- （4）ア 500 － イ 100

問題 6 0 次の、水羊羹の製造工程に関する記述として（ ）内に入る数値のうち、正しいものを1つ選びなさい。

（ 水羊羹は、材料を入れ加熱し煮詰め、（ ）℃位まで冷やしてから流し型に流す。 ）

- （1） 3 5
- （2） 4 5
- （3） 5 5
- （4） 6 5

製菓実技（洋菓子）

問題 5 5 次のうち、洋菓子の分類と菓子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) パータ・シュー — シュー・ア・ラ・クレーム, エクレール
- (2) プテイング — カスタード・プリン, クレーム・ブリュレ
- (3) ソルベ — アイスクリーム
- (4) ガナッシュ — ボンボン・ショコラ

問題 5 6 次のうち、ロール生地の焼成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) 薄く焼く生地は、全体に強めの温度によって短時間で焼き上げる。
- (2) 生地を焼くときは、上火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ、水分の蒸発を抑える。
- (3) 焼成した生地は、鉄板からすぐに外す。
- (4) 熱が抜けた生地は、外気に触れさせた状態にして乾燥させる。

問題 5 7 次のうち、シュークリーム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) シュー生地をつくるときは、小麦粉のでん粉が糊化するまで、よく熱を通す。
- (2) シュー生地に卵を加えるときは、全量を一度に加えた方がよい。
- (3) シュー生地の焼成は、170℃のオーブンで、最初は上火を強くし、生地が浮いてきたら下火を強くする。
- (4) カスタードクリームをつくるときは、バニラエッセンスを加えて沸騰させる。

問題 5 8 次のうち、以下に示すパイ（フィユタージュ）の製法の名称として、正しいものを1つ選びなさい。

(製法)

よく冷やした油脂を小麦粉の中で約2cmのダイス形にカットする。泉（フォンテーヌ）状にして、食塩、冷水を加え生地をまとめる。しばらく生地を休ませてから必要な回数折りたたむ。

- (1) フィユタージュ・アンヴェルセ
- (2) フィユタージュ・ラピド
- (3) フィユタージュ・ノルマル
- (4) パート・ブリゼ

問題 5 9 次の凝固剤とその原料の組合せのうち、誤っているものを1つ
選びなさい。

- (1) 寒天 — 紅藻類
- (2) ペクチン — 柑橘類の果皮
- (3) カラギーナン — 植物の根
- (4) ゼラチン — 牛の骨・皮、豚の皮

問題 6 0 次のタルト・タルトレッ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) タルト・タルトレット類は、タルト型にパート（敷きこみ生地）を敷き、中に果物やクリーム類を詰め込んだ菓子である。
- (2) タルトを大型にしたものをタルトレットという。
- (3) パートシュクレは、バターをポマード状にして、粉糖、食塩を加えてすり合わせ、全卵を加えた後、薄力粉を加えて混ぜ合わせる。
- (4) パータ・フォンセ・オルディネールは、ふるった薄力粉を泉（フォンテーヌ）状にして、食塩、砂糖、バター、水を加え、全体をまとめ、手のひらで前に押し付けるようにしながら、なめらかにする。

製菓実技（製パン）

問題 5 5 次のうち、製パン工程におけるパンチの目的として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 発酵の終点で膨張した生地を抜く。
- (2) 生地中に充満した炭酸ガスを抜く。
- (3) 新たに酵素を供給してイーストを刺激する。
- (4) 生地表面の温度より内部の温度を高くし、生地に加工硬化を起こさせない。

問題 5 6 次のうち、ストレート法の記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 少量の製品を作る際に、広く採用されている。
- (2) 発酵が充分に行われるから風味や食感が良い。
- (3) 機械耐性に優れており、製品の保存性が良い。
- (4) 技術的に難しいという欠点がある。

問題 5 7 次のうち、冷蔵工程が必要なパンとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食パン
- (2) 菓子パン
- (3) クロワッサン
- (4) パン・オ・ノア

問題 5 8 次のうち、分割および比容積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) 分割は、一定量の生地を正確に切り取るのが目的である。
- (2) 分割重量は、食型の大きさによって異なり、型容積と関係する。
- (3) 比容積は、食型の容積 (ml) を生地重量で割って得られた値である。
- (4) 分割するときは、生地を乾かしておくといよい。

問題 5 9 次のうち、イーストの配合率の最も低いパンとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) フランスパン
- (2) カイザーゼンメル
- (3) デニッシュペストリー
- (4) イーストドーナツ

問題 6 0 次のうち、パン生地発酵に関する記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

生地発酵の目的は、生地を伸長しやすい状態にし、生地膜を薄くして生地の酸化を促進させ、（ ）を強めて、生地中に発酵生成物を蓄積し、パンに良い風味と芳香を与えることである。

- (1) 生活作用
- (2) ガス保持力
- (3) 乳化力
- (4) 冷蔵耐性

