

平成28年愛知県製菓衛生師試験問題

平成28年8月25日
試験時間 午後1時30分～3時30分

◎ 試験開始の指示があるまで開いてはいけません。

注 意

- この試験は、問題と解答用紙が別になっています。
答えは、必ず解答用紙の「答」欄に、答えとする番号の上と下の・を線で結びマークしてください。下の解答の方法（例）を参考にしてください。問題用紙に答えを記入しても無効です。
- 解答用紙の「氏名」欄と「受験番号(1)」欄を記入してください。また、「受験番号(2)」欄は受験番号をマークしてください。
- 解答用紙の「菓子製造に係る1級又は2級もしくはパン製造に係る特級、1級又は2級技能検定の合格証書(3)」欄については、願書受付時に菓子製造に係る1級又は2級もしくはパン製造に係る特級、1級又は2級の合格証書を添付した場合は1を、添付しなかった場合は2をマークしてください。
- 問題は、1～28ページまであります。確かめてください。
なお、製菓実技については、和菓子、洋菓子、製パンのうちいずれか1つの科目を選択し、解答してください。また、**必ず、選択した科目を解答用紙の「選択科目(4)」欄にマークしてください。**
- 答えは、はっきりとマークし、間違ってもマークしたときは、よく消してください。2つ以上マークしてあると不正解になります。
- 問題用紙は、持ち帰ってください。**

解答の方法（例）

問1 次のうち、愛知県の県庁所在地はどれか。

(1) 豊橋市 (2) 岡崎市 (3) 豊田市 (4) 名古屋市

[解答用紙] 正解は(4)名古屋市なので、4にマークします。

衛 生 法 規	問	答
	1	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4

衛 生 法 規

問 1 次のうち、製菓衛生師免許証の書換え交付を申請する場合の申請書の提出先として、**正しい**のはどれか。

- (1) 本籍地の都道府県知事
- (2) 住所地の都道府県知事
- (3) 免許を与えた都道府県知事
- (4) 厚生労働大臣

問 2 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 厚生労働大臣、内閣総理大臣又は都道府県知事等は、その職員のうちから食品衛生推進員を命ずるものとする。
- (2) 食中毒にかかっているか、又はその疑いのある患者を診断した医師は、直ちにその旨を最寄りの保健所長に届け出なければならない。
- (3) 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。
- (4) 菓子製造業を営もうとする者は、食品衛生法による営業許可を受けなければならない。

問3 次は、「食品表示法」第1条の条文であるが、()に入る語句の組み合わせのうち、正しいのはどれか。

「この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、(ア)(不特定又は多数の者に対する(ア)以外の(イ)を含む。以下同じ。)の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もつて(ウ)の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及び農林物資の規格化等に関する法律による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|-----|-----|-----------|
| (1) | 製 造 | 販 売 | 国 民 |
| (2) | 販 売 | 譲 渡 | 一 般 消 費 者 |
| (3) | 製 造 | 譲 渡 | 国 民 |
| (4) | 販 売 | 製 造 | 一 般 消 費 者 |

公 衆 衛 生 学

問 4 次は、「日本国憲法」第 25 条の条文であるが、() にあてはまる語句の組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

「すべての国民は、健康で (ア) 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 (イ) の (ウ) 及び増進に努めなければならない。」

	(ア)	(イ)	(ウ)
(1)	社 会 的	国 民 保 健	維 持
(2)	文 化 的	公 衆 衛 生	向 上
(3)	社 会 的	公 衆 衛 生	維 持
(4)	文 化 的	国 民 保 健	向 上

問 5 次の数値のうち、2014 年（平成 26 年）のわが国の合計特殊出生率に最も近いのはどれか。

- (1) 6.0
- (2) 3.2
- (3) 1.4
- (4) 0.8

問 6 次のうち、「人口動態統計」（厚生労働省）の調査事項でないのはどれか。

- (1) 婚 姻
- (2) 転 入
- (3) 離 婚
- (4) 死 亡

問 7 次の物質のうち、「環境基本法」に基づく大気の汚染に係る環境基準が定められていないのはどれか。

- (1) 二酸化硫黄
- (2) 二酸化窒素
- (3) メチル水銀
- (4) 光化学オキシダント

問 8 次の「水道法」で規定されている飲料水の水質基準のうち、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) 一般細菌 —— 1 mlの検水で形成される集落数が100以下であること。
- (イ) 味 —— 異常でないこと。
- (ウ) 濁度 —— 2度以下であること。
- (エ) 臭気 —— 5度以下であること。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問 9 次の「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」に定める感染症の分類の組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 二類感染症 —— 結核
- (2) 三類感染症 —— ジフテリア
- (3) 三類感染症 —— 腸管出血性大腸菌感染症
- (4) 四類感染症 —— A型肝炎

問10 次の「労働安全衛生法」又は「労働基準法」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 事業者は、職場における労働者の安全と健康を確保するようにしなければならない。
- (2) 定期健康診断は、1年以内毎に1回行わなければならない。
- (3) 従業員が10人以上50人未満の事業場では、衛生推進者の選任が義務づけられている。
- (4) 法定労働時間は、原則として週50時間とされている。

問11 次の感染症とその病原体の組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 日本脳炎 —— ウィルス
- (2) つつが虫病 —— リケッチア
- (3) 梅毒 —— 細菌
- (4) 風しん —— ウィルス

問12 次の疾病のうち、「予防接種法」で定期の予防接種を行う疾病として定められていないのはどれか。

- (1) 風しん
- (2) 破傷風
- (3) 結核
- (4) 黄熱

食 品 学

問13 次のうち、平成25年度農林水産省食料需給表におけるわが国の食料自給率（重量ベース）が、高いものから順に並んでいるのはどれか。

- (1) 小 麦 → 牛乳・乳製品 → 鶏 卵
- (2) 鶏 卵 → 牛乳・乳製品 → 小 麦
- (3) 牛乳・乳製品 → 鶏 卵 → 小 麦
- (4) 鶏 卵 → 小 麦 → 牛乳・乳製品

問14 たんぱく質15g、炭水化物45g、脂質25g、水分45g、ナトリウム0.5gを含む食品のアトウォーターの係数を用いて算出したエネルギーは、次のうちどれか。

- (1) 465kcal
- (2) 565kcal
- (3) 640kcal
- (4) 690kcal

問15 次の食品の特性に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 粳^{うるち}米のアミロペクチンの含有量は、およそ80%である。
- (2) 大豆には、サポニンやレシチンが含まれている。
- (3) さつまいもは、いちょういもに比べて、ビタミンCや食物繊維を多く含み、切り口から出る乳液には、便秘を整える作用がある。
- (4) 大麦は、精白米に比べて、食物繊維は多いが、ビタミンB₁は少ない。

問16 次の食品の保存方法に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 酢漬法は、酸の添加により微生物の発育を阻止する方法である。
- (2) CA貯蔵法は、ガス冷蔵法ともいい、わが国では主にりんご、かき、なし等の果実の貯蔵に利用されている。
- (3) 高温殺菌法は、缶詰食品の殺菌に用いられる方法で、100℃で15分間加熱が行われ、すべての微生物を死滅させるため長期保存が可能である。
- (4) 現在、わが国では、ばれいしょ（じゃがいも）に対してのみ発芽防止目的で放射線の照射が認められている。

問17 次の食品の嗜好成分に関する組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

(嗜好成分の種類) (成分)

- (1) 色素成分 —— アスタキサンチン
- (2) 苦味成分 —— カフェイン
- (3) 辛味成分 —— ショウガオール
- (4) 香気成分 —— ミオグロビン

問18 次の記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 腐敗、発酵は、微生物の作用によって起こる現象である。
- (2) 自己消化は、獣肉、魚肉の中に含まれているビタミン類の働きによって、鮮度を低下させる現象である。
- (3) 食品は、水分活性（A_w）が高くなるほど、微生物の影響を受けにくくなる。
- (4) 細菌は、pHが4.5以下では、生育することはできない。

食 品 衛 生 学

問19 次のサルモネラ属菌による食中毒に関する記述のうち、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) 予防には、調理時の十分な加熱が大切である。
- (イ) 食肉やその加工品、鶏肉料理が原因食品となることが多い。
- (ウ) 主な症状は、腹痛・下痢・嘔吐・頭痛で発熱はない。
- (エ) 予防には、ネズミ・ゴキブリの駆除や調理場内への侵入防止が大切である。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問20 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、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 潜伏期間は、1～2時間と短い。
- (イ) 主な症状は、下痢・腹痛・嘔吐・発熱である。
- (ウ) 予防には、食肉類の十分な加熱が大切である。
- (エ) この菌に汚染された水が原因となることもある。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問21 次のHACCP（危害分析重要管理点）プラン作成の12手順のうち、7原則でないのはどれか。

- (1) 管理基準（CL）の設定
- (2) 危害分析（危害リストの作成）
- (3) 検証方法の設定
- (4) 製造工程図等の作成（フローダイアグラムの作成）

問22 次の「食品表示法」に基づく食品添加物の表示に関する記述のうち、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) いわゆる天然添加物については、表示を免除される。
- (イ) 簡略名で表示することは、一切認められない。
- (ウ) 保存料を使用した場合は、物質名のほか、その用途名も併記しなければならない。
- (エ) 加工助剤については、表示を免除される。

(1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問23 次の植物性自然毒に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 毒キノコの有毒成分としては、ムスカリン、アマニタトキシンなどがある。
- (イ) ジャガイもの芽に含まれるソラニン類は、水に溶けないが、加熱調理で分解される。
- (ウ) 東南アジアから輸入されている雑豆には、青酸化合物を含む豆があることから、^{せいあん}製餡に際して基準が定められている。
- (エ) トリカブト、ヒガンバナ、ハシリドコロを食用植物と間違えて摂取したことによる事故例も報告されている。

(1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問24 次の食品添加物に関する組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

(物質名) (用途名)

- (1) モルホリン脂肪酸塩 —— 被膜剤
- (2) パラオキシ安息香酸 —— 保存料
- (3) 亜硫酸ナトリウム —— 発色剤
- (4) サッカリンナトリウム —— 甘味料

問25 次の「食品衛生法」に基づく食品添加物の使用に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 食用黄色4号及び食用黄色5号は、スポンジケーキに使用することができる。
- (2) チアベンダゾールは、バナナに使用することができる。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは、ごまに使用することができる。
- (4) 二酸化チタンは、きなこに使用することができる。

問26 次の記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 昭和29年、米国がビキニ環礁で行った核爆発実験によって、マグロなどの魚が放射性物質で汚染される事件が起こった。
- (2) 必須重金属は、ある量より少なければ欠乏症を招き、逆に多すぎれば障害をもたらす。
- (3) 有機塩素系農薬のうち、DDT及びBHCは昭和46年以降使用禁止となった。
- (4) 食品中のPCB暫定的規制値(いわゆる暫定基準)は、魚介類について定められているが、卵については定められていない。

問27 次の記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 腸管病原性大腸菌 (E P E C) は、下痢、腹痛を症状とした急性胃腸炎を起こす。
- (2) 毒素原性大腸菌 (E T E C) は、エンテロトキシンにより、激しい水のような下痢を起こす。
- (3) 腸管侵入性大腸菌 (E I E C) は、腸管の細胞に付着し、毒素を産出することにより、散発的に下痢を起こす。
- (4) 腸管出血性大腸菌 (E H E C) は、ベロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。

問28 次のうち、「食品表示法」により、アレルギー (アレルギー物質) を含む「特定原材料」として表示が義務づけられているのはいくつあるか。

〔 もも、りんご、ゼラチン、乳、落花生、
バナナ、オレンジ、キウイフルーツ、
やまいも、そば、カシューナッツ 〕

- (1) 1つ (2) 3つ (3) 5つ (4) 7つ

問 29 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 作業前に、手の爪は短く切り、指輪や腕時計を装着したまま手洗いを
する。
- (2) 職場では、衣服やはきものは、専用のもを使用し、作業衣で外出
しない。
- (3) 定期的に年数回は検便をすることによって、サルモネラ等病原菌の
保菌者でないことを確認する。
- (4) 喫煙は、定められた場所で行い、作業中にはしない。

問30 次の消毒又は殺菌方法に関する記述のうち、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) 両性（イオン）界面活性剤は、逆性石けんより殺菌力が強い。
- (イ) 逆性石けんは、普通の石けんと混ぜると殺菌効果が強くなる。
- (ウ) 日光消毒は、乾燥と同時に太陽光線中の紫外線により殺菌する方法
である。
- (エ) オゾンガスによる方法は、脱臭の効果もあり、密閉できる調理場や
倉庫などで用いられる。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

栄 養 学

問31 次のビタミンに関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 人の体組織の構成成分にはなるが、エネルギー源にはならない。
- (2) 脂溶性ビタミンは、食物中の脂質と一緒に小腸から吸収され主として肝臓に貯蔵される。
- (3) パントテン酸とビオチンは、脂溶性ビタミンである。
- (4) 葉酸は、葉野菜のみに含まれるビタミンである。

問32 次のうち、必須アミノ酸でないのはどれか。

- (1) ロ イ シ ン
- (2) メ チ オ ニ ン
- (3) ア ル ギ ニ ン
- (4) バ リ ン

問33 次の代謝に関する記述で () に入るのはどれか。

「ぶどう糖が体内で代謝される時、() がその代謝を助けている。」

- (1) ビ タ ミ ン B 1
- (2) ビ タ ミ ン E
- (3) マ ン ガ ン
- (4) フ ッ 素

問34 次のうち、身長150cm、体重45kg、30歳、女性のBMI（体格指数）はどれか。（小数点第2位を四捨五入する。）

- (1) 18.5
- (2) 20.0
- (3) 22.0
- (4) 25.0

問35 次の消化酵素とその主な働きの組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) アミラーゼ —— でん粉の分解
- (2) ペプシン —— たんぱく質の分解
- (3) ラクターゼ —— 脂質の分解
- (4) マルターゼ —— 麦芽糖の分解

問36 次は、食品中のビタミンの性質に関する記述であるが、（ ）にあてはまる語句の組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

「ビタミンCは熱に（ア）。ビタミンDは光に（イ）。
ビタミンKは空気に（ウ）。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|-----|-----|-----|
| (1) | 安定 | 安定 | 不安定 |
| (2) | 不安定 | 安定 | 不安定 |
| (3) | 安定 | 不安定 | 安定 |
| (4) | 不安定 | 不安定 | 安定 |

製 菓 理 論

問37 次の糖類に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 中双糖^{ちゅうざらとう}は、ビスコをかけているため、黄褐色をしている。
- (2) 砂糖は、でん粉を酸または酵素で分解して作られる。
- (3) 還元水飴は、酸糖化水飴や酵素糖化水飴に水素添加した製品である。
- (4) 転化糖は、砂糖と比べて吸湿性が高く、結晶化しやすい。

問38 次の甘味料のうち、糖質でないのはどれか。

- (1) 蜂 蜜
- (2) ス テ ビ ア
- (3) マ ル ト ー ス
- (4) ト レ ハ ロ ー ス

問39 次の小麦、小麦粉に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 胚乳は、小麦粒の大部分を占めている。
- (2) 小麦粉には、たんぱく質より炭水化物の方が多く含まれる。
- (3) 末粉は、小麦の表皮を粉末にしたものである。
- (4) 上級の小麦粉ほど灰分が少ない。

問 40 次のでん粉の特徴に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) でん粉は、ぶどう糖と果糖が多数結合した高分子化合物である。
- (2) ^{うるち}粳米から作られるでん粉には、アミロースは含まれていない。
- (3) アミロースは、ヨード反応で赤紫色を呈する。
- (4) ^{ばれいしょ}馬鈴薯でん粉には、アミロースよりアミロペクチンが多く含まれる。

問 41 次のでん粉の加工適性に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) でん粉に水を加えて加熱したときに、でん粉の粒子が膨潤、崩壊して粘性が出る現象を老化という。
- (2) でん粉に水を加えて加熱すると、ある温度から粘度が上昇し、さらに加熱すると粘度が下降する。
- (3) でん粉の膨化力は、主としてアミラーゼによるものである。
- (4) パンが膨らむのは、小麦でん粉の大きい膨化力のためである。

問 42 次のうち、原料が^{もち}糯米であるのはどれか。

- (1) 白 玉 粉
- (2) 早 並 粉
- (3) ^{じょう}薯 ^よ蕷 粉
- (4) 上 新 粉

問 43 次の鶏卵に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 卵 1 個あたりに占める重量の割合は、卵黄より卵白の方が大きい。
- (2) 卵黄には、たんぱく質より脂質が多く含まれる。
- (3) 卵の乳化性は、卵白に含まれるレシチンによるものである。
- (4) 殻つき卵は、産卵直後から時間の経過とともに卵白の水様化や卵黄膜の強度減少が進行する。

問 44 次は、全卵白の起泡性に関する記述であるが、() に入る組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

「全卵白の起泡性は、卵白に含まれる (ア) によるものであり、温度が (イ) 方が起泡性がよい。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-------|-----|
| (1) | たんぱく質 | 低 い |
| (2) | たんぱく質 | 高 い |
| (3) | 脂 質 | 低 い |
| (4) | 脂 質 | 高 い |

問 45 次の油脂に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ラードは、精製した牛の脂肪である。
- (2) ショートニングは、ラードの代替品として開発されたものであり、動植物油脂または硬化油と水が主原料である。
- (3) 乳化型ショートニングは、糖蜜やミルクの入るアイシングに使用すると甘みを増強する効果がある。
- (4) 全水添型ショートニングは、風味が淡白で酸化されにくい性質をもっている。

問 46 次の油脂の加工適性に関する記述のうち、クリーミング性に関するのはどれか。

- (1) 焼菓子類、揚げ菓子類において、口どけ、滑らかな口当たりを与える性質
- (2) 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質
- (3) ビスケット、クッキーなどのサクサクとした食感を与える性質
- (4) 生地での混合過程で油脂が気泡を抱き込む性質

問 47 次の牛乳の成分に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 牛乳に含まれるたんぱく質のうち、ラクトアルブミンがもっとも多い。
- (2) カゼインは、酸を加えると沈殿する。
- (3) 乳糖は牛乳特有の糖質であり、ぶどう糖と果糖からなる。
- (4) 牛乳の主要成分は、でん粉、脂質、たんぱく質、乳糖、灰分である。

問 48 次のうち、乳製品でないのはどれか。

- (1) マーガリン
- (2) クリーム
- (3) バター
- (4) ホエイパウダー

問 49 次は、原料チョコレート類に関する記述であるが、() に入る語句の組み合わせのうち、正しいのはどれか。

「(ア) は、カカオ豆に含まれる脂肪で、構成する脂肪酸の大部分が(イ) である。」

- | (ア) | (イ) |
|-------------|--------|
| (1) ココアパウダー | 飽和脂肪酸 |
| (2) ココアパウダー | 不飽和脂肪酸 |
| (3) ココアバター | 飽和脂肪酸 |
| (4) ココアバター | 不飽和脂肪酸 |

問 50 次のうち、カカオ豆に含まれていない成分はいくつあるか。

- (ア) テオブロミン
- (イ) ラクトグロブリン
- (ウ) カカオタンニン
- (エ) カフェイン

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問 51 次の香料・香辛料に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 水溶性香料は、揮発性が高いので、高温の加熱処理をする菓子類には向いていない。
- (2) 香料を乳化状態にすると、揮発しやすくなる。
- (3) シナモンやコリアンダー、ハッカは、芳香性香辛料として使われる。
- (4) 植物性の天然香料は、花、茎葉、根、樹皮、果実、種子などから抽出した精油である。

問 52 次は、膨脹剤に関する記述であるが、() に入る語句の組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

「(ア) は、加熱により炭酸ガスを発生し、ガス発生後は強い(イ)を示す。」

(ア)

(イ)

- | | |
|----------------|-------|
| (1) 塩化アンモニウム | アルカリ性 |
| (2) 炭酸水素ナトリウム | アルカリ性 |
| (3) 炭酸水素アンモニウム | 酸性 |
| (4) 塩化アンモニウム | 酸性 |

問 53 次のパン酵母に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) インベルターゼは、蔗糖をぶどう糖と果糖に分解する。
- (2) 60℃では増殖できない。
- (3) 発酵により炭酸ガスとエタノールを生成する。
- (4) 15～20%の食塩濃度で活動が最も活発になる。

問 54 次の乳化剤に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) レシチンは、優れた乳化力を持つリポたんぱく質である。
- (2) W/O型の乳化状態とは、水の中に油が微粒子となって均一に分散されている状態をいう。
- (3) ソルビタン脂肪酸エステルは、ソルビトールを親油基として脂肪酸とエステル化したものである。
- (4) 蔗糖脂肪酸エステルは、シュガー・エステルとも呼ばれる。

製菓実技（和菓子）

問55 次の和菓子の分類とその製品の組み合わせのうち、誤りはどれか。

- (1) 生菓子 ——— おはぎ
- (2) 生菓子 ——— みず水 よう羊 かん羹
- (3) 半生菓子 ——— 蒸しカステラ
- (4) 半生菓子 ——— す州 はま浜

問56 次の漉し餡この製造に関する記述のうち、関係しない工程はどれか。

- (1) びっくり水
- (2) 渋切り
- (3) 水さら晒し
- (4) 泡切り

問57 次の練り上がり餡のうち、屈折計糖度(Brix 値)が一番高いのはどれか。

- (1) 小豆最中餡
- (2) 小豆中割餡
- (3) 白並餡
- (4) 小豆つぶ餡

問58 次のうち、栗饅頭の焼成温度として最も適当なのはどれか。

- (1) 155℃
- (2) 165℃
- (3) 185℃
- (4) 200℃

問59 次のうち、製造工程で焼成するのはどれか。

- (1) 浮島
- (2) 長崎かすてら
- (3) 錦玉羹
- (4) 村雨

問60 次の饅頭のうち、薄力粉を使用しないものはどれか。

- (1) 利久饅頭
- (2) 田舎饅頭
- (3) 薯蕷^{じょうよ}饅頭(上用饅頭)
- (4) 薬饅頭

製菓実技（洋菓子）

問55 次は、クレーム・パティシエール（カスタードクリーム）の基本的な配合であるが、（ ）に入る数値のうち、正しいのはどれか。

卵黄	10 個	バニラビーンズ	0.5～1 本
牛乳	() ml	薄力粉	40g
砂糖	200g	コーンスターチ	40g
バター	40g	(バターは入れないこともある)	

- (1) 10
- (2) 100
- (3) 1,000
- (4) 5,000

問56 次は、パート・ブリゼの基本配合であるが、（ ）に入る語句はどれか。

()	300g	食塩	10g
薄力粉	200g	水	250～300ml
バター	350～400g		

- (1) コーンスターチ
- (2) 卵
- (3) 強力粉
- (4) アーモンド粉末

問 57 次のデザートの中のゼリー等に使用される凝固剤に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) てんぐさ、おごのり等を原料とする寒天を使用している製品は、冷凍には不適である。
- (2) 牛の骨・皮、豚の皮等を原料とするゼラチンを使用している製品は、冷凍に適している。
- (3) つのまた、すぎのり等を原料とするカラギーナンを使用している製品は、冷凍に適している。
- (4) 柑橘類の果皮、りんごの搾りかす等を原料とするペクチンは、糖菓（ジャム、ゼリー）の分野では、冷凍に適している。

問 58 次は、バターケーキの仕込工程のフラワーバター法に関する記述であるが、() に入る語句の組み合わせのうち、正しいのはどれか。

「薄力粉と (ア) を充分に攪拌し、(イ) を少しずつ加えて混ぜ合わせ、最後に (ウ) を少しずつ加えて混ぜ合わせる。」

	(ア)		(イ)		(ウ)			
(1)	砂	糖	バ	タ	一	全	卵	
(2)	砂	糖	全		卵	バ	タ	一
(3)	バ	タ	一	砂		糖	全	卵
(4)	バ	タ	一	全		卵	砂	糖

問 59 次のロール生地の焼成工程に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 薄く焼く生地は、全体に弱めの温度（約160～180℃）でじっくり焼き上げる。
- (2) 上火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ、水分の蒸発をおさえる。
- (3) 下火が強すぎると、底にも焼き色がつき、巻くときにヒビ割れが生じやすくなるので、もう一枚天板をしく。
- (4) 焼成後、鉄板からすぐにはずす。

問 60 次のイタリアンメレンゲを使ったバタークリームに関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 卵白と砂糖を泡立てメレンゲを作り、118℃程度に煮詰めたシロップを徐々に加えイタリアンメレンゲを作る。
- (2) バターを白っぽくなるまでホイップし、冷めたイタリアンメレンゲと合わせる。
- (3) 卵黄を使用した他のバタークリームより日持ちが悪い。
- (4) 軽く、あっさりとした味になるため、洋酒の効果が出しやすい。

製 菓 実 技 (製 パ ン)

問55 次のうち、ライ麦パンはどれか。

- (1) デニッシュペストリー
- (2) グラハムブレッド
- (3) ハードロール
- (4) プンパーニッケル

問 56 次のミキシングによる生地の変化に関する説明のうち、**誤り**はどれか。

- (1) つかみどり段階 —— 材料が雑然と混じった状態。
- (2) 水切れ段階 —— 生地が滑らかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- (3) 最終結合段階 —— 結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる。
- (4) 破壊段階 —— 生地は粘着状になり、流動性を帯びる。

問57 次のうち、フランスパンには使用しない原料はどれか。

- (1) 砂 糖
- (2) イースト
- (3) 食 塩
- (4) モルト

問 58 次は製パン工程に関する記述であるが、どの工程か。

「生地の切断面を内部に押し込んで表面に薄い膜をつくり、粘着性をなくす。」

- (1) 成形
- (2) ベンチタイム
- (3) ホイロ
- (4) 丸め

問 59 次のうち、焼減率を求める式として**正しい**のはどれか。

- (1) $(製品重量 - 生地重量) \div 製品重量 \times 100$
- (2) $(製品重量 - 生地重量) \div 生地重量 \times 100$
- (3) $(生地重量 - 製品重量) \div 製品重量 \times 100$
- (4) $(生地重量 - 製品重量) \div 生地重量 \times 100$

問 60 次のパン製造に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) クロワッサンの捏ね上げ温度は、24℃が良い。
- (2) フランスパンのクープを入れる刃の角度は、60度が良い。
- (3) イーストドーナツの仕上げは、中心温度が30℃まで冷却されたら行う。
- (4) ベーグルは、ホイロの後、ボイルして焼成する。