

# 平成29年愛知県製菓衛生師試験問題

平成29年8月22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、1～25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。**

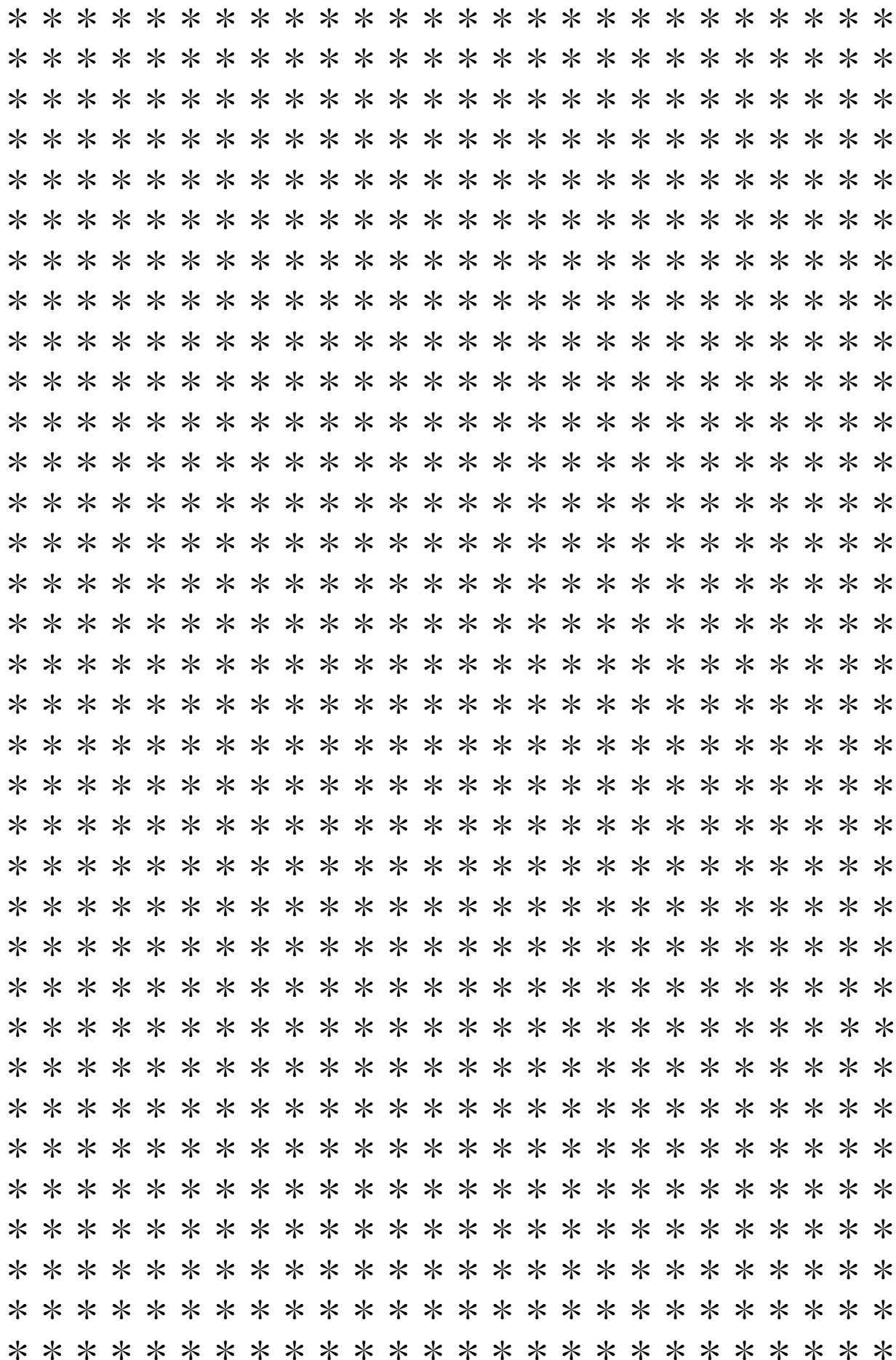
### 解答の方法（例）

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「製菓衛生師法」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、製菓衛生師の免許が与えられないことがある。
- (2) 菓子製造業を営もうとする者は、その施設に製菓衛生師を置かなければならない。
- (3) 製菓衛生師が、その責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき、免許を取り消されることがある。
- (4) 製菓衛生師は、製菓衛生師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。

**問 2** 次の食品のうち、製造に当たって「食品衛生法」に基づく菓子製造業の許可が必要でないのはどれか。

- (1) ケ ー キ
- (2) チューインガム
- (3) パ ン
- (4) わ た <sup>あめ</sup> 飴

**問 3** 次のうち、「健康増進法」に規定されていないのはどれか。

- (1) 特定給食施設における栄養管理
- (2) 食育推進運動の展開
- (3) 都道府県による専門的な栄養指導その他の保健指導の実施
- (4) 受動喫煙の防止

# 公 衆 衛 生 学

**問 4** 次の記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 平均寿命は、0歳の人々の平均余命である。
- (2) 人口静態統計は、出生、死亡、死産、婚姻、離婚の届出に基づいて作成される。
- (3) 乳児死亡率は、年間出生数 1,000 に対する生後 1 年未満の年間死亡数である。
- (4) 近年のわが国における死因の順位が最も高いのは、悪性新生物である。

**問 5** 次の紫外線に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 皮膚にあたると、その部分が赤くなってくるが、これを紅斑作用という。
- (2) 人体にあたると、暖かく感じる。
- (3) 目に多量にあたると、目の表面の角膜や結膜に障害を起こすことがある。
- (4) 赤外線より波長が短い。

**問 6** 次の公害病又は公害とその原因物質の組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 水俣病 ———— メチル水銀
- (2) イタイイタイ病 ———— カドミウム
- (3) 四日市喘息<sup>ぜんそく</sup> ———— ヒ素
- (4) 光化学スモッグ ———— 光化学オキシダント

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

- (1) 一酸化炭素
- (2) 二酸化硫黄
- (3) 浮遊粒子状物質（大気中に浮遊する粒子状物質で、その粒径が10 $\mu$ m以下のもの）
- (4) アルゴン

**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、正しいのはどれか。

(項 目)	(基 準)
(1) 一般細菌	—— 検出されないこと
(2) 大腸菌	—— 検出されないこと
(3) ベンゼン	—— 検出されないこと
(4) pH 値	—— 3.8以上7.0以下であること

**問 9** 次の感染症のうち、「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」に定める一類感染症でないのはどれか。

- (1) 結核
- (2) 痘そう
- (3) ラッサ熱
- (4) ペスト

**問10** 次のうち、「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るのはどれか。

- (1) 日本脳炎
- (2) 黄 熱
- (3) A型肝炎
- (4) 狂 犬 病

**問11** 次の糖尿病に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) <sup>すいぞう</sup>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) 併発する疾病として、白内障や腎障害などがある。
- (3) 糖尿病のコントロールや治療は、食事・運動療法と薬物により行う。
- (4) 遺伝的な要因は、関係していない。

**問12** 次のうち、「労働安全衛生法」により、従業員が10人以上50人未満の事業場の事業者が、選任を義務づけられているのはどれか。

- (1) 社会保険労務士
- (2) 安 全 管 理 者
- (3) 産 業 医
- (4) 衛 生 推 進 者

# 食 品 学

**問13** 次の遺伝子組換え食品（組換えDNA技術応用食品）に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 日本国内では、商業的栽培は行われていない。
- (2) 害虫への抵抗性や除草剤への耐性などの性質が付与されている。
- (3) 人体に有害であるため、原材料としてこれを使用できる食品が限られている。
- (4) 安全性の評価は、食品安全委員会で行われる。

**問14** 次の米に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 精白米は、玄米に比べて、消化吸収率が高い。
- (2) 米を長期間貯蔵すると、ビタミンB<sub>1</sub>が著しく減少する。
- (3) うるち米を原料とした製品には、塩せんべい、きりたんぽなどがある。
- (4) もち米は、アミロースを80%含んでおり、うるち米よりも粘り気がある。

**問15** 次は、食品の変敗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。

「食品中の(ア)や脂肪が微生物の増殖によって分解し、風味が悪くなる現象を変敗という。油脂の変敗要因として空気中の(イ)、太陽光線、温度などが影響する。」

(ア)

(イ)

- |           |       |
|-----------|-------|
| (1) たんぱく質 | 酸 素   |
| (2) 炭水化物  | 酸 素   |
| (3) たんぱく質 | 二酸化炭素 |
| (4) 炭水化物  | 二酸化炭素 |

**問16** 「日本食品標準成分表」における次の食品の分類とそれに含まれる食品の組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 果実類 —— レモン
- (2) 野菜類 —— じゃがいも
- (3) 種実類 —— 落花生
- (4) 穀類 —— 大 麦

**問17** 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) 冷凍法は、食品を $-30\sim-35^{\circ}\text{C}$ の低温で急速に凍らせ、微生物を死滅させることにより食品を保存する方法である。
- (2) 乾燥法は、微生物の発育に必要な水分を減じることによって、食品を保存する方法である。
- (3) 砂糖漬は、食品を濃厚砂糖液中に浸漬する保存方法であるが、少なくとも50%の糖濃度が必要である。
- (4) 塩蔵法は、食品に食塩を添加し、微生物の発育を抑制することにより食品を保存する方法である。

**問18** 次の食品のうち、発酵食品でないのはどれか。

- (1) 豆 腐
- (2) 醬 油
- (3) 清 酒
- (4) チーズ



# 食 品 衛 生 学

**問19** 次の食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ウイルス性食中毒は、感染型食中毒と毒素型食中毒に分類される。
- (2) 微生物による食中毒の予防三原則は、清潔、迅速（低温保存）、十分な加熱である。
- (3) 自然毒食中毒は、植物性自然毒によるものと動物性自然毒によるものに分けられ、ムスカリンは動物性自然毒に分類される。
- (4) 食品中で原因細菌が増殖すると、ほとんどの場合、臭い、味、色などが人の感覚でわかるほど変化する。

**問20** 次の食中毒菌に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 腸炎ビブリオは、海水中に存在し、15%前後の塩分を好む。
- (2) ボツリヌス菌が産生した毒素は、熱に強く、80℃ 1時間以上の加熱でも無毒にはならない。
- (3) サルモネラ属菌は、75℃30分間以上の加熱でも死滅しない。
- (4) カンピロバクターによる食中毒は、加熱不十分な肉料理が原因食品の一つとして挙げられる。

**問21** 次の腸管出血性大腸菌及びこれによる食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ベロ毒素を産生し、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こすことがある。
- (2) 潜伏期間は、通常6～18時間である。
- (3) 食肉を生や加熱不足で食べて発生する事例のほか、生鮮野菜による事例も報告されている。
- (4) 感染力が強く、保菌者の便を介して二次感染を引き起こすことがある。

**問22** 次のノロウイルス及びこれによる食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 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。
- (2) 牛や豚の腸管内に蓄積されることが多い。
- (3) 食品中で活発に増殖するが、人の体内では増殖しない。
- (4) 潜伏期間は、通常3～6時間である。

**問23** 次の黄色ブドウ球菌及びこれ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) 予防法の一つに、手指などに化膿<sup>かのうそう</sup>巣のある者は、食品を取り扱わないことが挙げられる。
- (イ) 食中毒の特徴的<sup>ていせつてき</sup>症状は、発熱（40℃以上の高熱）で、その他吐き気、激しい嘔吐<sup>おうと</sup>、腹痛及び下痢などがある。
- (ウ) 潜伏期間は、通常3～5日である。
- (エ) これが産生するエンテロトキシンは、通常の加熱調理で容易に分解される。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

**問24** 次のHACCP（危害分析重要管理点）システムに関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 7原則の一つに、HACCPチームの編成がある。
- (2) HACCPシステムの導入は、大規模な食品製造施設にのみ推奨されている。
- (3) 安全性の保証は、製品の最終検査のみで行う。
- (4) 危害要因には、微生物危害のほか、化学的<sup>かがく</sup>危害及び物理的<sup>ぶつり</sup>危害がある。

**問25** 次の毒性成分に関する組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

- |     |          |    |         |
|-----|----------|----|---------|
| (1) | アフラトキシン  | —— | 毒キノコ    |
| (2) | アマニタトキシン | —— | カビ毒     |
| (3) | テトラミン    | —— | 貝毒      |
| (4) | テトロドトキシン | —— | じゃがいもの芽 |

**問26** 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) | ピペロニルブトキサイド | —— | 防虫剤   |
| (2) | 過酸化水素       | —— | 殺菌料   |
| (3) | 亜硝酸ナトリウム    | —— | 発色剤   |
| (4) | エリソルビン酸     | —— | 酸味料   |

**問27** 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) プロピオン酸は、清涼飲料水に使用することができる。
- (2) イマザリルは、バナナに使用することができない。
- (3) 硝酸カリウムは、バターに使用することができる。
- (4) アスパルテームは、アイスクリーム類に使用することができる。

**問28** 次の「食品衛生法」に基づく食品中の放射性物質に対する基準値に関する組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

- |     | (食品)      |    | (基準値)      |
|-----|-----------|----|------------|
| (1) | 乳児用食品     | —— | 10ベクレル/kg  |
| (2) | ミネラルウォーター | —— | 50ベクレル/kg  |
| (3) | 牛乳        | —— | 50ベクレル/kg  |
| (4) | ソーセージ     | —— | 370ベクレル/kg |

**問 29** 次のうち、わが国で発芽防止を目的として<sup>ガンマ</sup>γ線を照射することが認められている食品はどれか。

- (1) かんしょ（さつまいも）
- (2) ばれいしょ（じゃがいも）
- (3) 玉ねぎ
- (4) にんじん

**問 30** 次の消毒又は殺菌に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 次亜塩素酸ナトリウムは、プラスチック製の調理器具や容器の消毒に用いることができない。
- (2) 逆性石けんは、普通の石けんと混ぜると殺菌効果が低下する。
- (3) 煮沸消毒は、沸騰した湯の中で加熱する方法である。
- (4) 紫外線による殺菌では、光線の照射された部分にだけ効果があり、光線のあたらない部分には効果がない。

# 栄 養 学

**問31** 次のミネラルとその欠乏症（症状）の組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 鉄 ——— 筋無力症
- (2) カリウム ——— 皮膚障害
- (3) 亜鉛 ——— 味覚障害
- (4) フッ素 ——— 貧血

**問32** 次のうち、脂溶性ビタミンはどれか。

- (1) ビタミンB<sub>1</sub>
- (2) 葉酸
- (3) ビタミンC
- (4) ビタミンK

**問33** 次の消化酵素と消化液の組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ペプシン ——— 胃液
- (2) ラクターゼ ——— <sup>すい</sup>膵<sup>えき</sup>液
- (3) マルターゼ ——— <sup>だ</sup>唾<sup>えき</sup>液
- (4) トリプシン ——— 腸液

**問34** 次の代謝に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 生きていくために必要な最小のエネルギー代謝を、基礎代謝という。
- (2) いつでも活動をする事ができるような状態で待機しているときの代謝を、活動代謝という。
- (3) 食物を摂取することにより、エネルギー代謝が亢進する現象を、食事誘発性体熱産生（DIT）という。
- (4) 基礎代謝量は、年齢や体格、環境温度などにより異なる。

**問35** 次の疾病とその食事療法に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 脂質異常症の場合は、飽和脂肪酸に対して不飽和脂肪酸を1.5～2倍摂るようにする。
- (2) 高血圧症の場合は、食物繊維の多い野菜、海藻などを控えるようにする。
- (3) 糖尿病の場合は、「糖尿病食事療法のための食品交換表」（日本糖尿病学会編）を活用し、適正な摂取エネルギーにする。
- (4) 骨粗しょう症の場合は、カルシウムを多く摂り、栄養バランスのよい食事にする。

**問36** 次のうち、一般に熱量源としてエネルギーを供給する栄養素でないのはどれか。

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

## 製 菓 理 論

**問37** 次の甘味料に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) メープルシュガーは、さとうきびから抽出した液を煮詰めたものである。
- (2) 蜂蜜の主成分は、ぶどう糖と麦芽糖である。
- (3) 砂糖は、転化糖と比べて結晶化しやすい。
- (4) 水飴<sup>あめ</sup>は、糖化度が高いものほど粘度が高い。

**問38** 次のうち、甘草に含まれる甘味成分はどれか。

- (1) グリチルリチン
- (2) サッカリンナトリウム
- (3) ソーマチン
- (4) アスパルテーム

**問39** 次は、小麦粉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。

「小麦粒子を粉砕して小麦粉を作る場合、皮部が混入すると灰分が(ア)し、酵素活性が(イ)なる。」

- |     | (ア) | (イ) |
|-----|-----|-----|
| (1) | 増加  | 弱く  |
| (2) | 増加  | 強く  |
| (3) | 減少  | 弱く  |
| (4) | 減少  | 強く  |

**問 40** 次のでん粉に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 糊化したでん粉は、消化吸収されやすい。
- (2) 糊化したでん粉の老化は、10℃より 30℃の方が速く進む。
- (3) 老化を防ぐには、糊化したでん粉をできるだけゆっくり乾燥させる必要がある。
- (4) 老化したでん粉を、<sup>アルファ</sup>α でん粉と呼ぶ。

**問 41** 次は、小麦粉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。

「小麦粉のたんぱく質は、グルテニン、( ア ) が主成分で、薄力粉は、強力粉に比べてグルテンが ( イ ) 。」

- |     | (ア)    | (イ) |
|-----|--------|-----|
| (1) | グリコーゲン | 少ない |
| (2) | グリコーゲン | 多い  |
| (3) | グリアジン  | 少ない |
| (4) | グリアジン  | 多い  |

**問 42** 次の鶏卵に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 乾燥全卵は、起泡を目的とする菓子製造に不適である。
- (2) 液状卵白は、マヨネーズ製造の副産物として得られる。
- (3) 卵黄は、たんぱく質が多く、卵黄固形物の70%以上を占めている。
- (4) 卵白の起泡性は、温度が高い方がよいが、泡の安定性は悪くなる。



**問 43** 次の油脂に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ショートニングの原材料には、動物性油脂を使用してはならない。
- (2) ラードは、精製した豚の脂肪である。
- (3) マーガリンの原材料には、乳製品を使用してはならない。
- (4) ココアバターに含まれる主な脂肪酸は、オレイン酸、リノール酸、リノレン酸である。

**問 44** 次のでん粉に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) アミロペクチンは、ヨード反応で赤紫色を呈する。
- (2) アミロースは、果糖分子が直鎖状につながったものである。
- (3) アミロペクチンは、アミロースにペクチンが枝状に結合したものである。
- (4) 小麦粉に含まれるでん粉の量は、たんぱく質の量よりも少ない。

**問 45** 次の乳及び乳製品に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 乳牛、山羊、めん羊からしぼった乳を牛乳という。
- (2) バターに含まれる水分は、1%以下である。
- (3) 乳糖は、牛乳に含まれる糖質で、果糖とガラクトースからなる。
- (4) 牛乳に含まれるたんぱく質のうち、最も多いのは、カゼインである。

**問 46** 次のチョコレートに関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 口に入れる前は硬いが、口に入れるとすぐ溶けるというチョコレートの性質は、ココアバターの可塑性範囲が広いためである。
- (2) 製菓用チョコレートには、テンパリング操作を行わなくても使用できるように調整されたものがある。
- (3) テオブロミンは、ココアバター中にはほとんど含まれていない。
- (4) ファットブルームとは、脂肪が分離し固結化してチョコレート独特のつやが消える現象をいう。

**問 47** 次の果実とその分類の組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) りんご — 仁果類
- (2) メロン — 漿果類
- (3) もも — 核果類
- (4) いちご — 果菜類

**問 48** 次の種実類に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) アーモンドには、ビターとスイートの2種類がある。
- (2) くりの主成分は、でん粉である。
- (3) ごまには、白、黒、茶の3種類がある。
- (4) ピスタチオの主な産地は、南米である。

**問 49** 次の凝固材料に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 寒天の主成分は、アミロース、アミロペクチンからなる糖質である。
- (2) カラギーナンのゲル化温度は、糖度が高いほど低くなる。
- (3) ゼラチンの主成分は、たんぱく質である。
- (4) プロトペクチンは、水溶性である。

**問 50** 次のうち、醸造酒はどれか。

- (1) ワ イ ン
- (2) ブランデー
- (3) ラ ム
- (4) ウイスキー

**問 51** 次のパン酵母に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 酵母は、通常、出芽によって増殖する。
- (2) 発酵により生成されたアルコールは、脂質とたんぱく質の結合をゆるめて生地を軟化させると同時に、酵母活性に対して抑制的に働く。
- (3) 発酵により発生した炭酸ガスは、生地のグルテンの三次元的網目構造を発展させる。
- (4) 一般にインベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性が強い。

**問 52** 次の製パン改良剤のうち、グルテンの網目構造の形成を促進し、生地の粘弾性を高めるのはどれか。

- (1) アンモニウム塩
- (2) 酸 化 剤
- (3) 還 元 剤
- (4) 酵 素 剤

**問 53** 次のうち、膨張剤のガス発生基剤として使用されないのはどれか。

- (1) 水酸化ナトリウム
- (2) 炭酸水素ナトリウム
- (3) 炭酸水素アンモニウム
- (4) 塩化アンモニウム

**問 54** 次の乳化剤に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 乳化剤は、親水基と親油基をもつ。
- (2) 親水性の強い乳化剤は、水中油滴型の乳化状態をつくりやすい。
- (3) 市販のレシチンは、ほとんど卵黄レシチンである。
- (4) ケーキ用乳化起泡剤は、ミキシング生地安定化に効果がある。

## 製菓実技（和菓子）

**問55** 次のうち、串団子（花見団子）に使用する粉はどれか。

- (1) 道明寺粉
- (2) 味甚粉
- (3) 上南粉
- (4) 上新粉

**問56** 次のうち、ちゃぶくさの製造工程に用いる方法はどれか。

- (1) 逆ごね法
- (2) 即ごね法
- (3) 宵ごね法
- (4) 山割り法

**問57** 次のうち、製造工程にオーブンを使用しないのはどれか。

- (1) どら焼
- (2) かすてら饅頭
- (3) 焼松葉
- (4) 桃山

**問58** 次の配合で作られる餡はどれか。

黄身火取餡（65%）	1,000g
味甚粉	20～23g
卵黄	1～2個
みりん	約15ml

- (1) 練切餡
- (2) 黄味餡
- (3) 桃山餡
- (4) 千鳥餡

**問59** 次のうち、うぐいす餅に使用するのどれか。

- (1) 小麦粉
- (2) 上新粉
- (3) 白玉粉又は餅粉
- (4) 葛粉

**問60** 次のうち、製餡機の篩い分け（裏漉し）に用いる一般的な網目の粗さはどれか。

- (1) 90～110メッシュ
- (2) 60～80メッシュ
- (3) 30～50メッシュ
- (4) 10～20メッシュ

## 製菓実技（洋菓子）

問55 次は、フレンチドーナツの基本配合であるが、（ ）に入る語句はどれか。

水	500ml
バター	300g
薄力粉	500g
（ ）	110g

- (1) ベーキングパウダー
- (2) 生イースト
- (3) 全卵
- (4) 重曹

問56 次の菓子の一般的な製法に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) ビスキュイは、バターの入るものと入らないものがある。
- (2) シュー生地は、水と油脂を沸騰させた中に小麦粉を加えて火にかけ、十分に練り上げた後に卵を加えてつくる。
- (3) カスタード・プディングは、150～160℃のオーブンで湯煎焼きをする。
- (4) エクレールは、シュー生地をやや柔らかめに仕込む。

問 57 次は、タルト・タルトレットに使用する生地（パート・シュクレ）の基本配合であるが、（ ）に入る数値はどれか。

バター	( ) g	薄力粉	500g
粉 糖	250g	食 塩	2 g
全 卵	2 個		

- (1) 125
- (2) 250
- (3) 375
- (4) 500

問 58 次のうち、バターケーキの基本配合として、**正しい**のはどれか。

	バター	薄力粉	全 卵	砂 糖
(1)	300g	400g	400g	400g
(2)	400g	400g	400g	400g
(3)	400g	400g	300g	400g
(4)	400g	400g	400g	300g



**問 59** 次は、チョコレートのテンパリング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 ) に溶かしたチョコレートを攪拌かくはんしながら 27～28℃まで冷却し、再度 ( イ ) に昇温させる。」

- |     | (ア)    | (イ)    |
|-----|--------|--------|
| (1) | 45～50℃ | 31～32℃ |
| (2) | 45～50℃ | 35～36℃ |
| (3) | 75～80℃ | 31～32℃ |
| (4) | 75～80℃ | 35～36℃ |

**問 60** 次のバタークリームのうち、着色効果が最も良いのはどれか。

- (1) 全卵使用のバタークリーム
- (2) 卵黄使用のバタークリーム
- (3) カスタードクリーム使用のバタークリーム
- (4) 卵白使用のバタークリーム

## 製 菓 実 技 (製 パ ン)

**問55** 次のうち、製造工程にボイル工程があるのはどれか。

- (1) イーストドーナツ
- (2) レーズンブレッド
- (3) ベーグル
- (4) カイザーゼンメル

**問56** 次の基本的な食パンの直捏法<sup>じかごね</sup>（ストレート法）の製造工程に関する組合せのうち、正しいのはどれか。

	<sup>こねあげ</sup> (捏上温度)	(成形後ホイロ温度)	(成形後ホイロ湿度)
(1)	27℃	27℃	70%
(2)	25℃	38℃	60%
(3)	27℃	38℃	85%
(4)	24℃	27℃	75%

**問57** 次の記述のうち、ミキシングの目的でないのはどれか。

- (1) 生地<sup>こね</sup>の酸化を促進させる。
- (2) 原材料の均一な分布状態をつくる。
- (3) 粘弾性とガス保持力を持つ生地をつくる。
- (4) 小麦粉に水を吸収させる。

**問 58** 次のうち、製パン工程の成形に関する記述として、**正しい**のはどれか。

- (1) 原材料を均一に分散して混合する工程である。
- (2) 生地をガス抜きしながら生地を薄くのばし、次にこれを巻き込み、展圧しながら生地のしめ口を閉じる工程である。
- (3) 分割によって開いて広がった表面を丸め、なめらかにし、グルテン構造を整える工程である。
- (4) 分割、丸めで傷つけられ硬化を起こした生地を緩和し、休ませる工程である。

**問 59** 次のうち、ホイロの温度が最も低いのはどれか。

- (1) レーズンブレッド
- (2) 菓子パン（直捏法<sup>じかごね</sup>）
- (3) パン・オ・ノア
- (4) 食パン（中種法）

**問 60** 次の製パン工程の焼成に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 焼成の第1段階では、110℃を超えてから、イーストは失活し始める。
- (2) 焼成の第2段階では、130℃前後でクラストが形成され、パン特有の焼き色と風味が作られる。
- (3) 焼成の第3段階では、中心部まで熱をとおすため、温度を高くする。
- (4) 焼成を終え、オーブンから出すとき、ショックを与えることにより、ケーブイン（腰折れ）を防ぐことができる。

