

# 令和2年愛知県製菓衛生師試験問題

（ 令和2年8月6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

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 問題は、1～27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。**
- 5 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。
- 6 **問題用紙は、持ち帰ってください。**

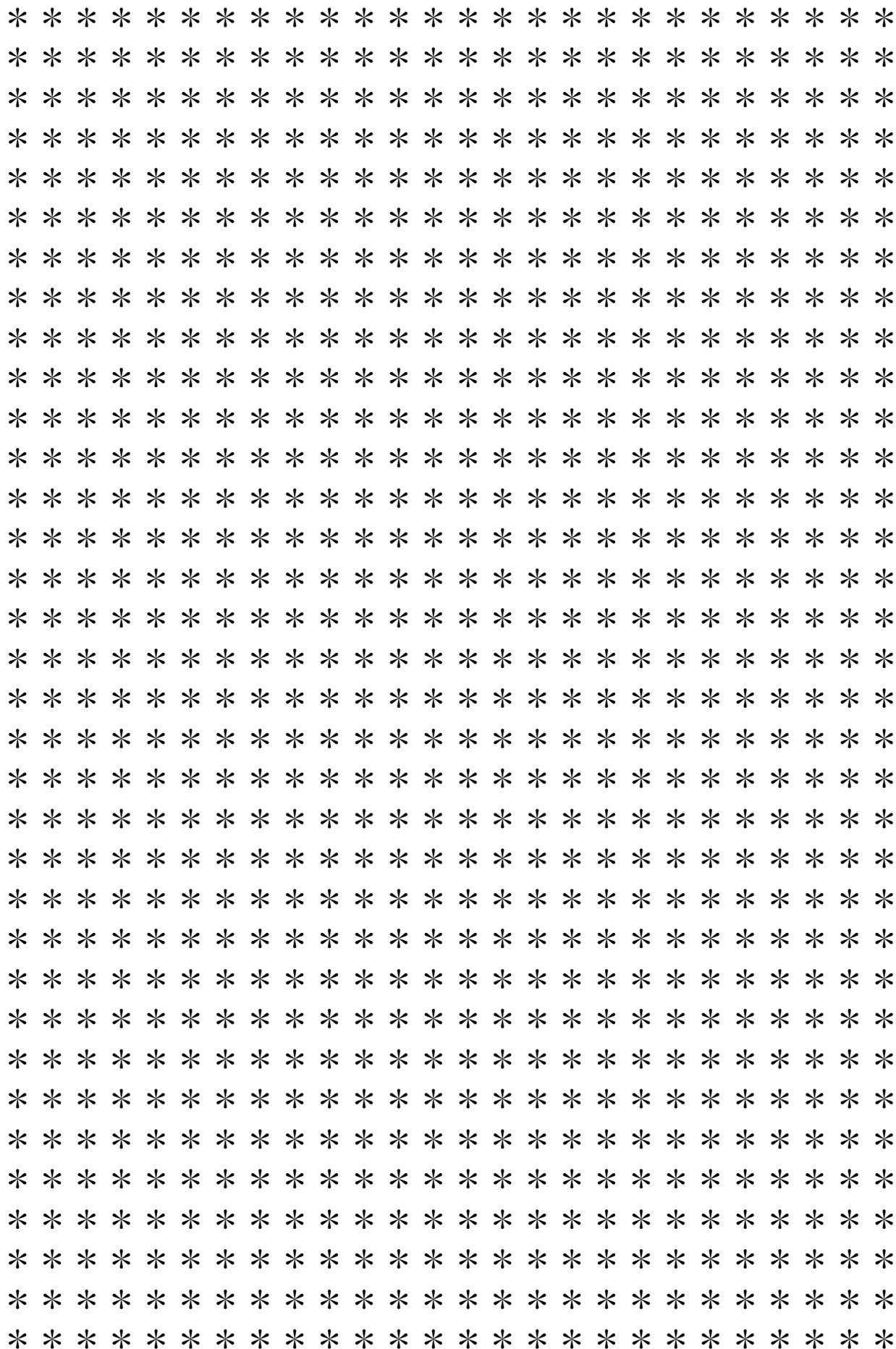
解答の方法（例）

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	<table border="1" style="display: inline-table;"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	1	2	3
1	2	3	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) 製菓衛生師は、免許の取消処分を受けたときは、30日以内に、免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- (2) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。
- (3) 製菓衛生師は、免許証の記載事項に変更を生じたときは、免許証の書換え交付を申請することができる。
- (4) 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。

**問 2** 次の「製菓衛生師法施行令」第2条で規定する製菓衛生師名簿の登録事項のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 生年月日及び性別
- (2) 登録番号及び登録年月日
- (3) 免許の取消しに関する事項
- (4) 住所地都道府県名

**問 3** 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) パン
- (2) カステラ
- (3) 炒り豆
- (4) あめ

# 公 衆 衛 生 学

**問 4** 次の平成30（2018）年人口動態統計（厚生労働省）における調査事項とその数値の組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

	(調査事項)	(数値)
(1)	出生率（人口千対）	7.4
(2)	合計特殊出生率	1.9
(3)	死亡率（人口千対）	11.0
(4)	婚姻率（人口千対）	4.7

**問 5** 次のうち、「地域保健法」第6条で定められている保健所の業務でないのはどれか。

- (1) 特定給食施設における栄養管理に関する事項
- (2) 保健師に関する事項
- (3) エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病の予防に関する事項
- (4) 衛生上の試験及び検査に関する事項

**問 6** 次の職業性疾病とその原因となる職業又は作業の組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) じん肺 ——— 採石業
- (2) 眼精疲労 ——— V D T 作業
- (3) 白ろう病 ——— 化学品製造業
- (4) 頸肩腕症候群 ——— 介護職員

**問 7** 次の「水道法」の規定に基づく水道水の水質基準項目のうち、「検出されないこと」として規定されているのはどれか。

- (1) 一般細菌
- (2) 大腸菌
- (3) カドミウム及びその化合物
- (4) 亜鉛及びその化合物

**問 8** 次のうち、蚊が媒介する感染症でないのはどれか。

- (1) ジカウイルス熱
- (2) マラリア
- (3) デング熱
- (4) ライム病

**問 9** 次のうち、「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」で定める一類感染症でないのはどれか。

- (1) 重症急性呼吸器症候群（SARS）
- (2) 痘 そ う
- (3) エボラ出血熱
- (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ないのはどれか。

- (1) 黄 熱
- (2) 麻 し ん
- (3) 日 本 脳 炎
- (4) ジフテリア

**問11** 次のうち、メチル水銀が原因物質である公害又は公害病はどれか。

- (1) 光化学スモッグ
- (2) 四 日 市 <sup>ぜんそく</sup> 喘 息
- (3) 水 俣 病
- (4) イタイイタイ病

**問12** 次は、「労働安全衛生法」に基づく定期健康診断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。

「常時 ( ア ) 以上の労働者を使用する事業者は、定期健康診断を行なったときは、遅延なく、定期健康診断結果報告書を所轄 ( イ ) に提出しなければならない。」

- | (ア)     | (イ)             |
|---------|-----------------|
| (1) 10人 | 保 健 所 長         |
| (2) 50人 | 保 健 所 長         |
| (3) 10人 | 労 働 基 準 監 督 署 長 |
| (4) 50人 | 労 働 基 準 監 督 署 長 |

# 食 品 学

**問13** 次の食品のうち、「食品衛生法」で個別に保存基準が定められているのはどれか。

- (1) 生 あ ん
- (2) 寒 天
- (3) 牛 乳
- (4) マーガリン

**問14** 次の食品中の微生物の増殖に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 食品中の水分には、結合水と自由水の2種類があり、微生物が増殖に利用できるのは自由水のみである。
- (2) 食品の水分活性が高いほど、微生物の増殖は抑制される。
- (3) 一般的に、多くの微生物の至適水素イオン濃度（pH）は、7付近である。
- (4) チーズ、ヨーグルトなどは、乳酸菌が産生した乳酸により、他の細菌の生育を抑制している。

**問15** 次の食品の保存方法に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 冷凍法は、微生物を完全に死滅させる保存方法である。
- (2) 食品を70℃30分間加熱することにより、全ての微生物を死滅させることができる。
- (3) 放射線の照射は、すでにアメリカなどでは許可されているが、我が国では一切認められていない。
- (4) CA貯蔵法は、ガス冷蔵法ともいい、野菜・果実を貯蔵する方法として用いられている。

**問16** 次の微生物とそれを応用して製造される食品の組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 酵 母 類 —— 醬 油
- (2) こうじカビ —— 甘 酒
- (3) 毛 カ ビ —— ぬ か 味 噌
- (4) 青 カ ビ —— チ ー ズ

**問17** たんぱく質 4 g、炭水化物30 g、脂質12 g、水分 5 g 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の量は、次のうちどれか。

- (1) 244kcal
- (2) 264kcal
- (3) 394kcal
- (4) 414kcal

**問18** 次の食品の嗜好成分に関する組み合わせのうち、**正しい**のはいくつあるか。

- | (種類)     | (成分)      | (食品)     |
|----------|-----------|----------|
| (ア) 色素成分 | —— テオブロミン | —— コ コ ア |
| (イ) 香気成分 | —— ア ミ ン  | —— 魚     |
| (ウ) 呈味成分 | —— 酒 石 酸  | —— り ん ご |
| (エ) 苦味成分 | —— カプサイシン | —— とうがらし |

- (1) 1 つ (2) 2 つ (3) 3 つ (4) 4 つ

# 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) 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。
- (2) 自然毒による食中毒は、食中毒発生件数の約90%を占めている。
- (3) カビ毒の一種に、肝臓に対する発がん性を有するテトロドトキシンがある。
- (4) 主に腐敗した食品を喫食することにより、発生する。

**問20** 細菌による食中毒を感染型と毒素型に大別した場合、次の組み合わせのうち、**正しい**のはいくつあるか。

- |              |    |       |
|--------------|----|-------|
| (ア) 腸炎ビブリオ   | —— | 感 染 型 |
| (イ) 黄色ブドウ球菌  | —— | 毒 素 型 |
| (ウ) ボツリヌス菌   | —— | 感 染 型 |
| (エ) カンピロバクター | —— | 毒 素 型 |

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

**問21** 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、**誤り**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) 非常に小さい球形のウイルスで、人の小腸粘膜でのみ増殖する。
- (3) 主な症状は、頭痛・腹痛・下痢・発熱などで、嘔吐はほとんどない。
- (4) 通常、発症後3日以内で軽快し、予後は良好である。

**問22** 次のサルモネラ属菌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) 海水中に存在し、他の細菌と比べ、分裂・増殖が速い。
- (2) エンテロトキシンという毒素を産生する。
- (3) 芽胞をつくる嫌気性菌である。
- (4) 食肉やその加工品、鶏肉料理、卵料理が原因食品となりやすい。

**問23** 次の毒性成分に関する組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

- (1) ムスカリン —— 毒キノコ
- (2) ソラニン類 —— ジャガイモの芽
- (3) アフラトキシン —— フグ毒
- (4) サキシトキシン —— 貝毒

**問24** 次の記述の内容が全て当てはまる食中毒原因菌として、**正しい**のはどれか。

- ・ 75℃ 1 分間以上の加熱で死滅する。
  - ・ 100個程度の菌数で感染する。
  - ・ これによる食中毒の潜伏期間は、通常 2～7 日程度である。
  - ・ 重症化すると、溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を起こし、死亡することもある。
- (1) 黄色ブドウ球菌
  - (2) 腸管出血性大腸菌<sup>O157</sup>
  - (3) カンピロバクター
  - (4) セレウス菌

**問25** 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) 亜硝酸ナトリウム	発色剤
(2) サッカリンナトリウム	甘味料
(3) イマザリル	保存料
(4) 硫酸アルミニウムカリウム	膨脹剤

**問26** 次の有害物質に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ダイオキシンは、主に空気及び土壌を通じて人体を汚染する。
- (2) 「食品衛生法」に基づく放射性物質に対する牛乳の基準値は、10ベクレル/kgである。
- (3) 食品中のPCB暫定規制値（いわゆる暫定基準）は、魚介類については定められているが、肉については定められていない。
- (4) 有機塩素系農薬のBHCにより汚染されたわらを餌にしていた乳牛の乳の中に、異常に高い量のBHCが検出され、後にBHCが使用禁止されるきっかけとなった。

**問27** 次の消毒又は殺菌に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 滅菌とは、芽胞を含めて全ての微生物を死滅させることである。
- (2) 一般に、エチルアルコールは、75～80%濃度の水溶液が用いられる。
- (3) 両性（イオン）界面活性剤は、逆性石けんより殺菌力が強い。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウムは、50～200ppmに希釈して使用するが、時間の経過や日光によって効力が弱くなる。

**問28** 次のH A C C P（危害分析重要管理点）システムに関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 宇宙食の安全確保のために開発された食品衛生管理の手法である。
- (2) 令和2年6月から、原則として、全ての食品等事業者にH A C C Pに沿った衛生管理が制度化された。
- (3) 製品の最終検査のみで安全性を保証するファイナルチェック方式である。
- (4) 7原則のひとつに、モニタリング方法の設定がある。

**問29** 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) ソルビン酸は、ジャムに使用してはならない。
- (2) イマザリルは、バナナに使用してはならない。
- (3) 亜硫酸ナトリウムは、ごまに使用してはならない。
- (4) タール色素は、カステラに使用することができる。

**問30** 次の食品の組み合わせのうち、**全て**が「食品表示法」により、表示が義務づけられているアレルゲン（アレルギー物質）を含む「特定原材料」なのはどれか。

- (1) 落花生（ピーナッツ）、いか、さけ
- (2) 小麦、乳、鶏肉
- (3) そば、えび、かに
- (4) 卵、大豆、アーモンド

# 栄 養 学

**問31** 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) トリプシン —— 脂質の分解
- (2) ラクターゼ —— 乳糖の分解
- (3) スクララーゼ —— 蔗糖<sup>しよとう</sup>の分解
- (4) 唾液<sup>だえき</sup>アミラーゼ —— でん粉の分解

**問32** 次の代謝に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 食品に含まれている脂肪、たんぱく質及び炭水化物をエネルギー源として利用する過程を、エネルギー代謝という。
- (2) 心臓を動かしたり、体温を保つなど、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。
- (3) 食物を摂取することで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) 基礎代謝量と活動代謝量の和で求められる活動の必要量を、推定エネルギー必要量という。

**問33** 次のうち、脂溶性ビタミンはどれか。

- (1) ナイアシン
- (2) ビタミンD
- (3) 葉 酸
- (4) ビタミンC

**問34** 次の「健康づくりのための身体活動基準2013」（厚生労働省）に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 生活活動とは、体力の維持・向上を目的として、計画的・意図的に実施し、継続性のある身体活動である。
- (2) 身体活動の強さを表す単位として「メッツ」が示されているが、座って安静にしている状態が1メッツ、普通歩行が2メッツに相当する。
- (3) 3メッツの身体活動を30分行った時の身体活動量は、3エクササイズである。
- (4) 健康づくりのための身体活動量（18～64歳）として、週23エクササイズの活発な身体活動を行うことを目標としている。

**問35** 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 ——— 味覚障害
- (2) カリウム ——— 筋無力症
- (3) ヨウ素 ——— 貧血
- (4) 亜鉛 ——— 夜盲症

**問36** 次のうち、必須アミノ酸でないのはどれか。

- (1) ヒスチジン
- (2) トリプトファン
- (3) チロシン
- (4) メチオニン

## 製 菓 理 論

**問37** 次は、砂糖に関する記述であるが、( ) に入る語句のうち、正しいのはどれか。

「フォンダン（すり蜜）やマロングラッセ、石衣は、砂糖の持つ性質のうち、( ) を利用したものである。」

- (1) 転 化 性
- (2) 結 晶 性
- (3) 溶 解 性
- (4) 防 腐 性

**問38** 次のでん粉糖に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ソルビトールは、ぶどう糖に水素分子を結合した単糖の糖アルコールである。
- (2) 酵素糖化水飴は、でん粉をイソメラーゼで糖化したものである。
- (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、褐変現象を起こしにくい。
- (4) トレハロースは、ぶどう糖が2分子結合した二糖類である。

**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。

「小麦粉の品位別分類は、一般に(ア)によって分けられている。小麦の(イ)の混入が少ないものほど、上級の小麦粉である。」

- |     | (ア)     | (イ)   |
|-----|---------|-------|
| (1) | たんぱく質含量 | 皮 部   |
| (2) | たんぱく質含量 | 胚 乳 部 |
| (3) | 灰 分 含 量 | 皮 部   |
| (4) | 灰 分 含 量 | 胚 乳 部 |

**問40** 次は、小麦粉の加工適性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の約80%を占めている(ア)、グリアジンの混合物を、グルテンという。強力粉は、薄力粉に比べてグルテンの量が(イ)。」

- |     | (ア)       | (イ)   |
|-----|-----------|-------|
| (1) | グ ル テ ニ ン | 多 い   |
| (2) | グ ロ ブ リ ン | 多 い   |
| (3) | グ ロ ブ リ ン | 少 な い |
| (4) | グ ル テ ニ ン | 少 な い |

**問41** 次のでん粉に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 糊化したでん粉を、<sup>ベータ</sup> $\beta$ でん粉という。
- (2) 老化の進む速度は、水分が10%以下のときに最も速い。
- (3) でん粉の膨化には、水分や加熱方法が大きく影響するが、砂糖や添加物を加えても、影響はない。
- (4) ジャガイモでん粉の吸湿性は、とうもろこしや米のでん粉と比較して大きい。

**問42** 次のうち、加熱糊化していない米を原料とする米粉はどれか。

- (1) 求肥（牛皮）粉
- (2) 上 早 粉
- (3) 道 明 寺 粉
- (4) 上 南 粉

**問43** 次の鶏卵に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 卵白の起泡性は、温度が低い方が良いが、泡の安定性は悪くなる。
- (2) 卵黄固形物の約63%を、たんぱく質が占めている。
- (3) 卵の熱凝固性は、pHの影響を受けない。
- (4) 卵は、転化糖と加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。

**問44** 次の油脂に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 油脂は、脂肪酸とグリセリンが結合したエステルである。
- (2) 製菓原料としては、食塩添加バターより無添加バターを使用することが多い。
- (3) ラードは、精製した豚の脂肪である。
- (4) 油脂の変敗は、熱、光、金属によって抑制される。

**問45** 次の牛乳及び乳製品に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 牛乳に含まれるたんぱく質で最も多いのは、レシチンである。
- (2) 乳糖は、ぶどう糖とガラクトースからなる二糖類である。
- (3) 牛乳は、無機質成分として、カルシウム、リンを多く含む。
- (4) ホエーパウダーは、乳清を乾燥粉末化したものである。

**問46** 次の酒類のうち、原料が糖蜜であるのはどれか。

- (1) ミー ド
- (2) ラ ム
- (3) ベルモット
- (4) 味 醪

**問47** 次の寒天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、アガロペクチンやプロトペクチンである。
- (2) 寒天のゲル化は、熱可逆的である。
- (3) 寒天のゲル化する限界濃度は、通常 0.04～0.05%である。
- (4) 寒天は、酸性溶液で加熱するとゲル化する。

**問48** 次の凝固材料とその原料の組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ゼラチン —— コラーゲン
- (2) カラギーナン —— ヒラクサ
- (3) 寒 天 —— 果 実
- (4) ペクチン —— スギノリ

**問49** 次は、種実類（ナッツ類）に関する記述であるが、ウォールナッツ（くるみ）に該当するのはどれか。

- (1) リノール酸、リノレン酸を豊富に含む。
- (2) 主成分は、でんぷんである。
- (3) 主な産地は、イラン、イタリア、ギリシアである。
- (4) ビターとスイートの2種がある。

**問50** 次は、香料に関する記述であるが、粉末香料に該当するのはどれか。

- (1) 香料を天然ガム、ゼラチン、寒天などに混合して作られる。
- (2) 高温で加熱処理するものに使用するのは不適當である。
- (3) 香気成分がそのままの形で含まれており、新鮮な香りを發揮する。
- (4) そのままではにおいを感じてもわずかであるが、口に入れたり水に溶かすと強く感じる。

**問51** 次の生酵母に関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 使用量は、ドライイーストの半分でよい。
- (2) 食塩、砂糖、製パン改良材と一緒に溶解した方がよい。
- (3) 未開封であれば、室温で保存してさしつかえない。
- (4) 溶解水は、50℃を超えてはならない。

**問52** 次は、モルトエキス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。

「モルトエキスの主成分は、( ア )、( イ )、たんぱく質の分解物である。」

- |     | (ア) | (イ)    |
|-----|-----|--------|
| (1) | 麦芽糖 | 有機酸    |
| (2) | 果糖  | 有機酸    |
| (3) | 麦芽糖 | デキストリン |
| (4) | 果糖  | デキストリン |

問 53 次のうち、増粘安定剤（糊料）はどれか。

- (1) リン酸二水素カルシウム
- (2) グアーガム
- (3) <sup>アルファ</sup>α-アミラーゼ
- (4) カゼイン

問 54 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。

「加熱や ( ア ) 作用によって炭酸ガスや ( イ ) を発生させ、生地を膨脹させる。」

(ア)

(イ)

- |     |   |   |         |
|-----|---|---|---------|
| (1) | 中 | 和 | アンモニアガス |
| (2) | 中 | 和 | 窒素ガス    |
| (3) | 還 | 元 | アンモニアガス |
| (4) | 還 | 元 | 窒素ガス    |

## 製菓実技（和菓子）

問55 次のうち、黄味時雨<sup>きみしぐれ</sup>の蒸し上げ工程における蒸気の強さとして適切なものはどれか。

- (1) 弱め
- (2) やや弱め
- (3) 普通
- (4) 強め

問56 次のうち、一般的に上新粉を使用するのはどれか。

- (1) 柏餅
- (2) 桜餅
- (3) 大福餅
- (4) うぐいす餅

問57 次の漉し餡<sup>こ</sup>の製造に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 小豆を煮る前に浸漬する場合は、小豆と同量の水を加える。
- (2) 渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの渋味・苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- (3) 餡練りでは、鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、沸騰したら生餡を入れて練る。
- (4) 練り上げた餡は、鍋から取出し、出来るだけ早く冷ます。

**問58** 次のうち、小豆並餡の配糖率として最も適当なのはどれか。

- (1) 30 ～ 40%
- (2) 60 ～ 70%
- (3) 80 ～ 90%
- (4) 110 ～ 120%

**問59** 次のうち、長崎かすてらの製造工程に用いる方法はどれか。

- (1) 逆 ご ね 法
- (2) 宵 ご ね 法
- (3) 山 割 り 法
- (4) 共 立 て 法

**問60** 次の和菓子の分類とその製品の組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 蒸 し 物 —— 松 風
- (2) 餅 物 —— 焼皮桜餅
- (3) 平 な べ 物 —— 焼きんつば
- (4) 練 り 物 —— うぐいす餅

## 製菓実技(洋菓子)

**問55** 次は、チョコレート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。

「ミルクチョコレートは、ダーク(スイート)チョコレートに(ア)を加えたもので、ホワイトチョコレートは、(イ)に砂糖、レシチン、バニラなどを加えたものである。」

(ア)

(イ)

- |          |        |
|----------|--------|
| (1) 全脂粉乳 | カカオバター |
| (2) 全脂粉乳 | カカオマス  |
| (3) 牛乳   | カカオマス  |
| (4) 牛乳   | カカオバター |

**問56** 次のうち、フィナンシェの原材料として使用するのはいくつあるか。

- (ア) アーモンド粉末
- (イ) 粉糖
- (ウ) 卵白
- (エ) バター

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問57 次は、バターケーキの基本配合であるが、( )に入る数値はどれか。

バター	400g	薄力粉	400g
砂糖	400g	全卵	( ) g

- (1) 200
- (2) 400
- (3) 600
- (4) 800

問58 次は、シュー生地シュー生地の製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。

「シュー生地は、水と(ア)を沸騰させた中に(イ)を加えて火にかけ、十分に練り上げた後に、(ウ)を加えてつくる。」

- |     | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|-----|-----|-----|
| (1) | 油 脂 | 卵   | 小麦粉 |
| (2) | 小麦粉 | 卵   | 油 脂 |
| (3) | 油 脂 | 小麦粉 | 卵   |
| (4) | 小麦粉 | 油 脂 | 卵   |

**問59** 次の菓子一般的な製法に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) マドレーヌのバターは、ブールノワゼット（焦がしバター）を使用する。
- (イ) エクレールは、シュー生地をやや柔らかめに仕込む。
- (ウ) ビスキュイには、バターの入るものと入らないものがある。
- (エ) カスタード・プディングは、150～160℃のオーブンで湯煎焼きする。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

**問60** 次のうち、イーストを使用しないのはどれか。

- (1) パルミエ
- (2) サバラン
- (3) クロワッサン
- (4) ブリオッシュ

## 製 菓 実 技 (製 パ ン)

**問55** 次のパンに使用される原材料及び原材料に含まれる成分のうち、発酵により炭酸ガスとアルコールに分解されるのはどれか。

- (1) 脱 脂 粉 乳
- (2) パン酵母 (イースト)
- (3) 小 麦 粉 の で ん 粉
- (4) 小麦粉のたんぱく質

**問56** 次のミキシングの目的に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 小麦粉に水を吸収させる。
- (イ) グルテンの網目構造を完成させる。
- (ウ) 粘弾性とガス保持力を持つ生地を作る。
- (エ) 生地の酸化を促進させる。

- (1) 1 つ (2) 2 つ (3) 3 つ (4) 4 つ

**問57** 次のうち、ホイロの温度が最も高いのはどれか。

- (1) ク ロ ワ ッ サ ン
- (2) 菓子パン (直捏<sup>じかごね</sup>法)
- (3) パ ン ・ オ ・ ノ ア
- (4) フ ラ ン ス パ ン

**問58** 次の製パン工程に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 焼成では、たんぱく質の熱変性により、グルテンが凝固し、パンの形が固定される。
- (2) 成形には、手で形を整える手成形とモルダーなどを使用する機械成形がある。
- (3) ホイロでは、生地を製品容積の70～80%まで膨脹させる。
- (4) 生地を分割した際、湿っぽく粘り気があれば良好である。

**問59** 次は、焼減率を求める式であるが、( )に入る語句の組み合わせのうち、**正しい**のはどれか。

$$\text{焼減率} = \frac{(\text{ア}) - (\text{イ})}{(\text{ウ})} \times 100 (\%)$$

- |     | (ア)  | (イ)  | (ウ)  |
|-----|------|------|------|
| (1) | 生地重量 | 製品重量 | 生地重量 |
| (2) | 生地重量 | 製品重量 | 製品重量 |
| (3) | 製品重量 | 生地重量 | 生地重量 |
| (4) | 製品重量 | 生地重量 | 製品重量 |

**問60** 次のパン製造に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) レーズンブレッドの捏上<sup>こねあげ</sup>温度は、27℃が良い。
- (2) 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。
- (3) デニッシュ・ペストリーは、焼成時に蒸気（スチーム）を入れる。
- (4) ベーグルは、ホイロの後、ボイルして焼成する。

