

令和 7 年愛知県製菓衛生師試験問題

（ 令和 7 年 8 月 30 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 ○ の中を正確にぬりつぶして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、1～24 ページまであります。試験開始後、確かめてください。
なお、製菓実技については、和菓子（19～20 ページ）、洋菓子（21～22 ページ）、製パン（23～24 ページ）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、消しゴムで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。

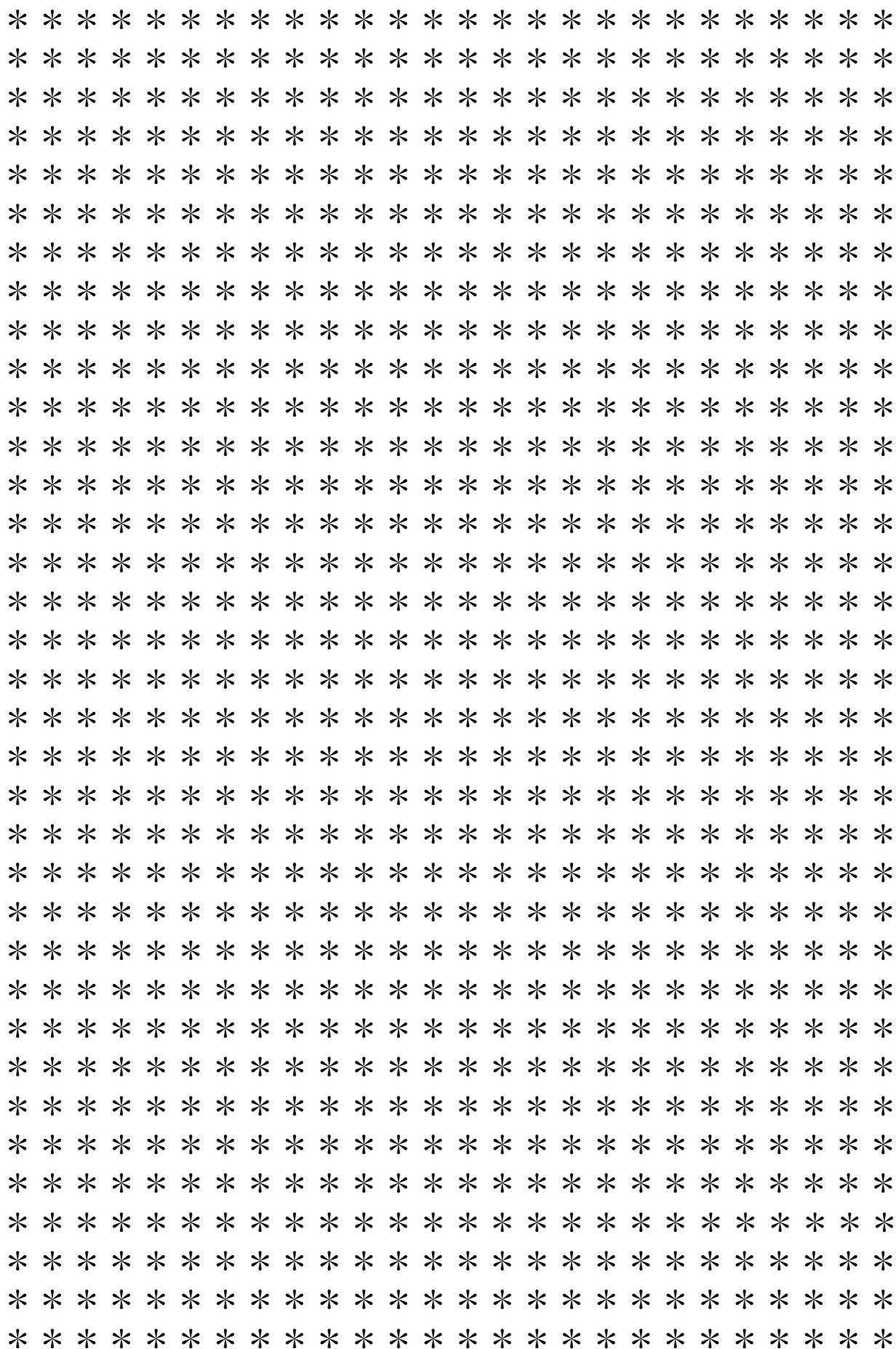
解答の方法（例）

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	○ 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、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 製菓衛生師免許を受けた者でなければ、菓子製造業に従事してはならない。
- (イ) 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。
- (ウ) 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者に対して与える。
- (エ) 製菓衛生師は、氏名に変更を生じたときは、30日以内に製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。

- (1) 1 つ (2) 2 つ (3) 3 つ (4) 4 つ

問 2 次のうち、「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でないのはどれか。

- (1) 登録年月日
- (2) 性 別
- (3) 試 験 地 都 道 府 県 名
- (4) 免許の取消しに関する事項

問 3 次のうち、「食品衛生法」で定められている事項はどれか。

- (1) 食 事 摂 取 基 準 の 策 定
- (2) 食 品 健 康 影 響 評 価 の 実 施
- (3) 食 育 推 進 運 動 の 展 開
- (4) 器具・容器包装の規格基準の策定

公 衆 衛 生 学

問 4 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) 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- (2) 労働衛生に関する事項
- (3) 精神保健に関する事項
- (4) 衛生上の試験及び検査に関する事項

問 5 次の我が国の人口統計に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 死因別にみた死亡率（人口10万対）では、近年、老衰が増加傾向である。
- (2) 平成 7（1995）年以降、合計特殊出生率は1.00を下回っている。
- (3) 人口静態統計は、10年ごとの国勢調査として行われる。
- (4) 人口動態統計は、出生、死亡、死産、転出入という、人口の変動要因となるできごとを把握するものである。

問 6 次のうち、「水道法」の規定に基づく水道水の水質基準項目はいくつあるか。

- (ア) 大腸菌
- (イ) 一般細菌
- (ウ) B O D（生物化学的酸素要求量）
- (エ) p H 値

- (1) 1 つ (2) 2 つ (3) 3 つ (4) 4 つ

問 7 次の媒介害虫とそれが媒介する主な感染症の組合せのうち、正しいのはどれか。

- (1) マ ダ ニ ——— 重症熱性血小板減少症候群（S F T S）
- (2) 蚊 ——— 疥^{かい} 癬^{せん}
- (3) ツツガムシ ——— マ ラ リ ア
- (4) イ エ バ エ ——— 発しんチフス

問 8 次のうち、4 大公害裁判といわれた紛争事件に関する公害病でないのはどれか。

- (1) 新 潟 水 俣 病
- (2) 白 ろ う 病
- (3) イタイイタイ病
- (4) 四 日 市 喘 息

問 9 次の消毒薬とその使用目的の組合せのうち、適切でないのはどれか。

- (1) 両 性 界 面 活 性 剤 ——— 手 指 皮 膚 の 消 毒
- (2) エ タ ノ ー ル ——— 非 金 属 器 具 の 消 毒
- (3) 次亜塩素酸ナトリウム ——— 吐物・排泄物による汚染の消毒
- (4) ポ ビ ド ン ヨ ー ド ——— 金 属 器 具 の 消 毒

問10 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」で定められている三類感染症はどれか。

- (1) A 型 肝 炎
- (2) 腸 管 出 血 性 大 腸 菌 感 染 症
- (3) ノ ロ ウ イ ル ス 感 染 症
- (4) メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症

問11 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) 水 痘
- (2) 狂 犬 病
- (3) 流行性耳下腺炎
- (4) 黄 熱

問12 次の生活習慣病に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 二次性高血圧症の原因として、腎臓病や睡眠時無呼吸症候群などがある。
- (2) メタボリックシンドローム対策として、「高齢者の医療の確保に関する法律」に基づく特定健康診査と特定保健指導が実施されている。
- (3) 近年では、脳血管疾患の死亡率は減少傾向にあり、後遺症による長期のリハビリテーションを必要とするケースもほぼなくなっている。
- (4) 心筋梗塞は冠動脈が詰まることによって起こり、時に即死することもある。

食 品 学

問13 次は、食品の水分活性（ A_w ）に関する記述であるが、（ ）に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「水分活性は食品に含まれる（ ア ）の状態を示しており、0.6以下ではほとんどの微生物の増殖が（ イ ）される。」

- | | （ア） | （イ） |
|-----|-------------|-----|
| (1) | 自由水と結合水 | 抑 制 |
| (2) | 自由水と結合水 | 促 進 |
| (3) | 固 形 分 と 水 分 | 抑 制 |
| (4) | 固 形 分 と 水 分 | 促 進 |

問14 次のイモ類に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) サツマイモは、ゆるやかに加熱すると、含まれるアミラーゼの作用により甘みが増す。
- (2) サトイモのえぐ味は、主にソラニンとチャコニンによるものである。
- (3) ヤマノイモの主成分はグルコマンナンであり、栄養価はほとんどないが、整腸作用がある。
- (4) ジャガイモの芽や緑変した皮には、シアン化合物（青酸配糖体）が多く含まれる。

問15 次のうち、「食品表示法」により、遺伝子組換え食品として表示が義務付けられている農産物でないのはどれか。

- (1) ばれいしょ（ジャガイモ）
- (2) な た ね
- (3) く る み
- (4) パ パ イ ヤ

問16 次の乳類及びその加工品に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 我が国の乳用牛のほとんどは、ジャージー種である。
- (2) 乳用牛から搾乳した乳を「牛乳」といい、殺菌等の工程を経て流通販売されるものを「生乳」という。
- (3) ヨーグルトは、牛乳にレンネットという凝乳酵素を加えて凝固発酵させたものである。
- (4) ナチュラルチーズを加熱処理し、再形成したチーズをプロセスチーズという。

問17 次は、食品の変質に関する記述であるが、() に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「炭水化物や脂質が微生物によって分解され、食用不適となる現象を(ア)といい、このとき酸が生成される場合は(イ)という。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-----|-----|
| (1) | 腐 敗 | 熟 成 |
| (2) | 腐 敗 | 酸 敗 |
| (3) | 変 敗 | 熟 成 |
| (4) | 変 敗 | 酸 敗 |

問18 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) チルドとは、食品を0～10℃程度で保存する方法である。
- (2) 「食品衛生法」では、冷凍食品の保存温度を－15℃以下と定めている。
- (3) MA貯蔵とは、急速に水分を凍結させ、超減圧下で水を気化させて乾燥する方法である。
- (4) レトルトパウチ法とは、食品を炭酸ガスとともに密閉し、貯蔵する方法である。

食 品 衛 生 学

問19 次の食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 食中毒は、鮮度が良好で異味や異臭がない食品に起因することもある。
- (2) 菓子による食中毒の病因物質は、黄色ブドウ球菌やノロウイルスであることが多い。
- (3) 食中毒とは、微生物を病因物質とする健康被害であり、それ以外の物質は原因とはならない。
- (4) 食中毒の原因となる微生物の中には、100℃で5分間加熱しても死滅しないものもある。

問20 次は食中毒の病因物質に関する記述であるが、() に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「細菌による食中毒の病因物質のうち、(ア) は、(イ) に分類される。」

(ア)

- (1) 黄色ブドウ球菌
- (2) サルモネラ属菌
- (3) アスペルギルス
- (4) セレウス菌（嘔吐型）

(イ)

- 生体内毒素型
- 食品内毒素型
- 感 染 型
- 食 品 内 毒 素 型

問21 次のボツリヌス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) 細菌性食中毒の中では、最も致命率が高い。
- (2) 菌が産生した毒素は、加熱しても無毒化されることはない。
- (3) 芽胞を作る嫌気性菌で、酸素がない食品中で増殖する。
- (4) 吐き気、めまい、複視、頭痛などの神経症状を主とする。

問22 次のカンピロバクター及びこれ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、30分～6時間程度である。
- (イ) 食品では、特に鶏肉の菌陽性率が高い。
- (ウ) 菌が産生する毒素が原因となる。
- (エ) 近年、我が国の細菌性食中毒における発生件数の多くを占めている。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問23 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) 非常に小さいウイルスで、食品中で増殖する。
- (2) 一般的な消毒用エタノールで、十分な消毒効果を期待できる。
- (3) 人から人へはうつらないため、集団発生はまれである。
- (4) 冬場に多く発生する傾向があるが、一年を通じて発生する。

問24 次の毒性成分に関する組合せのうち、正しいのはどれか。

- (1) アフラトキシン —— 貝 毒
- (2) テトロドトキシン —— カ ビ 毒
- (3) エンテロトキシン —— フ グ 毒
- (4) アマニタトキシン —— キノコ毒

問25 「食品、添加物等の規格基準」において、使用が認められている食品添加物と食品の組合せとして、**誤り**は次のうちどれか。

- | (物質名) | | (食品名) |
|--------------|----|-------|
| (1) チアベンダゾール | —— | オレンジ |
| (2) 安息香酸 | —— | マーガリン |
| (3) タール色素 | —— | カステラ |
| (4) 亜硝酸ナトリウム | —— | タラコ |

問26 次の有害物質に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ダイオキシン類は、体内に蓄積されやすく、強い発がん性がある。
- (2) P F O S（ペルフルオロオクタンスルホン酸）は、蓄積性や長期毒性の疑いがあることから、我が国においても対策が進められている。
- (3) P C B（ポリ塩化ビフェニル）は、放射性物質であり、人体には主に食肉類から取り込まれる。
- (4) ヒ素は、粉ミルクへの混入により、食中毒の原因物質となったことがある。

問27 次の衛生管理に関する記述のうち、適切でないのはどれか。

- (1) 微生物による食中毒予防の三原則は、「つけない」、「増やさない」、「やっつける」である。
- (2) 手指に傷がある時は、救急絆創膏^{ばんそうこう}で傷の応急手当をすれば十分であり、食品を直接手で取扱ってよい。
- (3) 調理場では、専用の作業着や履物を使用し、作業着での外出は避ける。
- (4) 手洗いは、洗剤を使って手指をよくもみ洗いし、流水でゆすぎ、水分を拭き取ったのち消毒用エタノールで消毒するのがよい。

問28 次の器具の消毒又は殺菌に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) あらかじめ十分な洗浄を行って汚れを除去しておかなければ、消毒効果が著しく低下する。
- (2) 煮沸消毒は、沸騰した湯の中で加熱する方法で、黄色ブドウ球菌の産生する毒素を無毒化できる。
- (3) エタノールでの消毒は、濃度が高いほど消毒効果が高い。
- (4) 紫外線は、内部に浸透しやすいので、光線の当たらない内部にも殺菌効果がある。

問29 次のHACCP（危害分析重要管理点）に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 「食品衛生法」に基づき、原則として、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施しなければならない。
- (2) HACCPによる衛生管理は、食品の最終製品について検査を行う「ファイナルチェック方式」である。
- (3) HACCPによる衛生管理を導入すれば、一般衛生管理は実施しなくてもよい。
- (4) 衛生管理計画は、一度作成すれば点検や記録はしなくてもよい。

問30 次の食品の組合せのうち、**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」であるのはどれか。

- (1) キウイフルーツ、えび、乳
- (2) そば、やまいも、さば
- (3) くるみ、小麦、落花生
- (4) りんご、かに、卵

栄 養 学

問31 次のうち、エネルギー源とならない栄養素はどれか。

- (1) 脂 質
- (2) ミネラル
- (3) 炭水化物
- (4) たんぱく質

問32 次のビタミン及びその主な生理作用に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ビタミンDは、血液中のカルシウム濃度を上昇させる。
- (2) ビタミンAは、油脂とともに調理・摂取すると吸収率が高くなる。
- (3) ビタミンCは、鉄の吸収を高め、鉄欠乏の予防効果を示す。
- (4) ビタミンKは、ビタミンEとともに骨を作る働きがある。

問33 次のミネラルとその欠乏症（症状）の組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 鉄 ——— 貧 血
- (2) ヨウ素 ——— 甲状腺機能亢進症こうしん
- (3) クロム ——— 耐糖能低下
- (4) 亜鉛 ——— 皮 膚 炎

問34 次の消化に関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) アミラーゼは、唾液^{だえき}に含まれ、脂質を分解する。
- (2) 胆汁酸は、膵液^{すいえき}に含まれ、脂質を分解する。
- (3) ペプシンは、胃液に含まれ、たんぱく質を分解する。
- (4) トリプシンは、膵液^{すいえき}に含まれ、糖質を分解する。

問35 次のうち、たんぱく質の栄養価を評価する指標として用いられるのはどれか。

- (1) アトウォーター係数
- (2) メ ッ ツ
- (3) ア ミ ノ 酸 ス コ ア
- (4) カ ロ リ ー 密 度

問36 次のうち、「食品表示法」により、一般用加工食品に表示が義務付けられている栄養成分の項目はいくつあるか。

〔 たんぱく質、糖質、脂質、コレステロール、
食物繊維、炭水化物、熱量、水分 〕

- (1) 3 つ (2) 4 つ (3) 5 つ (4) 6 つ

製 菓 理 論

問37 次の砂糖に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 転化糖は、^{しょとう}蔗糖に酸や酵素を作用させて作る。
- (2) 砂糖（^{しょとう}蔗糖）は、転化糖に比べて吸湿性が低い。
- (3) フォンダン（すり蜜）やマロングラッセ、石衣は、一度溶けた砂糖（^{しょとう}蔗糖）が再び結晶する性質を利用したものである。
- (4) 一般的に、食品中の砂糖濃度が高いほど、食品は腐りやすくなる。

問38 次のうち、含蜜糖はどれか。

- (1) 赤 双 糖
- (2) グラニュー糖
- (3) 上 白 糖
- (4) 黒 砂 糖

問39 次は、水あめに関する記述であるが、（ ）に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「水あめは、一般的にDE（糖化度）の（ ア ）ものほど、（ イ ）を起こしやすい。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-----|---------|
| (1) | 高 い | チャーニング |
| (2) | 高 い | メイラード反応 |
| (3) | 低 い | チャーニング |
| (4) | 低 い | メイラード反応 |

問40 次の小麦粉に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 一般的に、灰分含量が少ないものほど、品位別分類における等級が高い。
- (2) 小麦粉のたんぱく質の主成分であるグルテンは、グルテニンとグロブリンの混合物である。
- (3) 強力粉は、薄力粉よりもグルテンの量が少ない。
- (4) スポンジ、カステラ、饅頭には、強力粉が適している。

問41 次のでんぷんの性質に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 水を加えて加熱すると糊化する。
- (2) 糊化したでんぷんは、消化吸収されにくい。
- (3) 老化の進む速度には、水分と温度が関係している。
- (4) 膨化力は、^{うるち}粳米よりも^{もち}糯米の方が大きい。

問42 次の上新粉の原料とその製粉時の状態の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- | | (原料) | | (状態) |
|-----|--------------------|----|---------|
| (1) | ^{もち} 糯 米 | —— | 生のままの状態 |
| (2) | ^{もち} 糯 米 | —— | 糊化した状態 |
| (3) | ^{うるち} 粳 米 | —— | 生のままの状態 |
| (4) | ^{うるち} 粳 米 | —— | 糊化した状態 |

問43 次の鶏卵及びその加工品に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 卵白は、温度が低いほど起泡性が良いが、泡の安定性は悪くなる。
- (2) 卵の熱凝固性は、pHの影響を受ける。
- (3) 卵黄は、強い乳化力を持っている。
- (4) 乾燥全卵の水和液は、起泡性が悪い。

問44 次の油脂に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を、クリーミング性という。
- (2) ショートニングの主原料は、精製した動植物油脂または硬化油である。
- (3) フライングにより変質した油に新しい油を補給すると、新しい油も劣化する。
- (4) マーガリンは、バターの代替品としてフランスで開発された。

問45 次の牛乳及び乳製品に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) クリームは、全乳から脂肪分を取り除いたものである。
- (2) 全脂粉乳は、脂肪含有量が高いため劣化しにくい。
- (3) 牛乳に含まれるたんぱく質で最も多いのは、ラクトアルブミンである。
- (4) 牛乳は、無機質成分として、カルシウム、リンを含む。

問46 次のチョコレート類に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) カカオバターは、温度に対する物性変化が緩やか（可塑性範囲が広い）である。
- (2) ココアパウダーは、カカオペーストから搾油によりカカオバターを除去し、残ったココアケーキを粉碎して作る。
- (3) 純チョコレートには、カカオバター代用脂は使用されていない。
- (4) ブルームには、ファットブルームとシュガーブルームがある。

問47 次の果実とその分類の組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) リンゴ ——— 仁果類
- (2) ブドウ ——— 漿^{しょう}果^か類
- (3) ウメ ——— 核果類
- (4) ナシ ——— 果菜類

問48 次の凝固材料に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 寒天の溶液は、熱不可逆性であり、ゲル化すると加熱しても溶液にはもどらない。
- (2) カラギーナンには、カップー、ラムダー、イオターの3種類がある。
- (3) ゼラチンは、冷水によく溶け、粘性を持った溶液となる。
- (4) 高メトキシルペクチン（HMP）の溶液のゲル化には、カルシウムイオンが必要である。

問49 次は、種実類（ナッツ類）に関する記述であるが、栗に該当するのはどれか。

- (1) 脂肪が多いので、ペースト状で使われることが多い。
- (2) 主成分は、でんぷんである。
- (3) ビター種とスイート種がある。
- (4) 種実類の中で、リノール酸含量が最も多い。

問50 次の酒類に関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) ブランデーは、麦を原料とした醸造酒である。
- (2) ワインは、果実を原料とした蒸留酒である。
- (3) 清酒は、米を原料とした醸造酒である。
- (4) ラムは、蜂蜜を原料とした蒸留酒である。

問51 次の香料に関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 一般的に油性香料は、水溶性香料より耐熱性が高い。
- (2) 水溶性香料は、コーンスターチなどの賦形剤を添加して作る。
- (3) 乳化性香料は、エッセンスとも呼ばれる。
- (4) 粉末香料は、熱や紫外線に対して不安定である。

問52 次のパン酵母に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 通常、出芽により増殖し、最適条件下では約2時間で倍增する。
- (2) 一般的にドライイーストの使用量は、生酵母の半量である。
- (3) 発酵により発生した炭酸ガスは、生地粘弾性を強化する。
- (4) 生酵母の溶解に使用する水の温度は、60℃が適している。

問53 次のうち、膨脹剤のガス発生基剤として使用されるのはいくつあるか。

- (ア) 炭酸水素ナトリウム
- (イ) 塩化アンモニウム
- (ウ) 炭酸水素アンモニウム
- (エ) 塩化ナトリウム

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問54 次は、乳化剤に関する記述であるが、()に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「グリセリン脂肪酸エステルは、グリセリンを(ア)として脂肪酸とエステル結合させたものである。レシチンは、天然の乳化剤であり、(イ)から作られたものが一般的に使用されている。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-----|-----|
| (1) | 親油基 | 大豆 |
| (2) | 親油基 | 牛乳 |
| (3) | 親水基 | 大豆 |
| (4) | 親水基 | 牛乳 |

製菓実技（和菓子）

問55 薯蕷^{じょうよ}饅頭（上用饅頭）の製造方法には関東式と関西式があるが、次のうち関西式はどれか。

- (1) すりおろした芋と砂糖を混ぜた後、上用粉をもみ混ぜる方法。
- (2) 砂糖と上用粉を混ぜた後、すりおろした芋をもみ混ぜる方法。
- (3) 蒸した芋と砂糖を混ぜた後、上用粉をもみ混ぜる方法。
- (4) すりおろした芋に上用粉を混ぜた後、砂糖をもみ混ぜる方法。

問56 次の和菓子とその分類の組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) おはぎ ——— 生菓子
- (2) 最中 ——— 半生菓子
- (3) 落雁 ——— 干菓子
- (4) 水羊羹 ——— 半生菓子

問57 次のうち、白並餡の屈折計糖度（Brix）として最も適当なのはどれか。

- (1) 40～42
- (2) 50～52
- (3) 60～62
- (4) 70～72

問58 次のうち、小麦饅頭（菓饅頭）を白く蒸し上げるために使用される膨脹剤として、最も適当なのはどれか。

- (1) 炭酸アンモニウム
- (2) イースパタ
- (3) ベーキングパウダー
- (4) 重曹

問59 次は、寒氷の製造方法に関する記述であるが、() に入る温度として、最も適当なのはどれか。

「煮詰め上げた錦玉液を白濁させるためには、() ぐらいに冷ましてから麺棒ですり始めるとよい。」

- (1) 20℃
- (2) 30℃
- (3) 50℃
- (4) 70℃

問60 次のうち、一般的に上新粉を使用しないのはどれか。

- (1) 団子
- (2) 柏餅
- (3) おはぎ
- (4) 草餅

製菓実技（洋菓子）

問55 次のザッハトルテの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) ザッハマッセは、ココアパウダーを使用する。
- (イ) ザッハマッセの間や表面に、アプリコットジャムを塗る。
- (ウ) ザッハグラズィユールは、109～110℃まで煮詰める。
- (エ) ザッハグラズィユールは、結晶化させずにザッハマッセの表面にかける。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問56 次は、あめ細工に関する記述であるが、()に入る語句はどれか。

「()は、煮詰めたあめを引いて光沢を出す方法であり、花や葉、リボン、籠などを作るのに用いる。」

- (1) シュクル・ティレ
- (2) シュクル・スフレ
- (3) シュクル・クーレ
- (4) シュクル・フィレ

問57 次の洋菓子とその生地のカテゴリの組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) パウンドケーキ ——— 加熱生地
- (2) ダックワーズ ——— 気泡（起泡）生地
- (3) パート・シュクレ ——— 練り生地
- (4) クレーム・ブリュレ ——— 凝固生地

問58 次のうち、一般的な配合として、アーモンドパウダーを原材料として使用するのはいくつあるか。

- (ア) フィナンシェ
- (イ) ダックワーズ
- (ウ) マカロン
- (エ) シュー・ア・ラ・クレーム

(1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問59 次は、クレーム・ダマン드의基本配合であるが、()に入る数値はどれか。

バター	250g	全 卵	250g
砂糖	250g	アーモンドパウダー	() g

- (1) 100
- (2) 250
- (3) 500
- (4) 750

問60 次の洋菓子の一一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、卵の起泡性を利用して焼き上げるため、卵はしっかりと泡立てる。
- (2) サヴァランは、イーストを使用して作る。
- (3) チョコレートのテンパリングは、溶かしたチョコレート（45～50℃）を攪拌しながら27～28℃まで冷却し、再度40～41℃に昇温させる。
- (4) 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。

製 菓 実 技（製 パ ン）

問55 次のフランスパンの製造方法（ディレクト法）の記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 使用する小麦粉の灰分は、0.45％程度が一般的である。
- (2) 一般的に、低温長時間法に比べ酵母の量を少なくする。
- (3) モルトに含まれるプロテアーゼを活用して、でんぷんを分解し発酵を促す。
- (4) 使用する小麦粉のたんぱく量は、10～11％が好ましい。

問56 次は、菓子パンの製造方法（70％加糖中種法）に関する記述であるが、（ ）に入る数値の組合せのうち、**正しい**のはどれか。
ただし、％表示はベーカース・パーセントとする。

「砂糖はイーストの栄養源となって発酵を促す。しかし、いかにイーストの栄養源といっても、添加量が（ ア ）％と多くなると、発酵が阻害されるため、使用する砂糖のうち（ イ ）％を中種に入れ、糖に対する耐性を強くさせる製法が一般的である。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-------|-------|
| (1) | 20～30 | 5～10 |
| (2) | 20～30 | 15～20 |
| (3) | 60～70 | 5～10 |
| (4) | 60～70 | 40～50 |

問57 次のうち、製パン工程におけるパンチの目的でないのはどれか。

- (1) 生地温度の均一化
- (2) 酸素の供給
- (3) 炭酸ガスの供給
- (4) グルテン結合の促進

問58 次のパン生地中の酵素の働きに関する組合せのうち、**誤り**はどれか。

(酵素)	(作用物質)	(分解生成物)
(1) チマーゼ群	—— 発酵性糖分	—— アルコール・炭酸ガス
(2) ラクターゼ	—— 乳糖	—— ぶどう糖・ガラクトース
(3) マルターゼ	—— たんぱく質	—— アミノ酸・ペプチド
(4) インベルターゼ	—— ^{しよ} 蔗 ^{とう} 糖	—— ぶどう糖・果糖

問59 角食パンを作る際、容積4,800mlの食型に生地比容積が4になるように生地を5個詰める場合、1個当たりの生地重量として、**正しい**のは次のうちどれか。

- (1) 200g
- (2) 220g
- (3) 240g
- (4) 260g

問60 製パン工程におけるホイロ条件を、温度40℃、湿度60%とするのが適切なものは、次のうちどれか。

- (1) クロワッサン（オーバーナイト法）
- (2) シナモンロール（ストレート法）
- (3) フランスパン（低温長時間法）
- (4) イーストドーナツ（ノータイム法）

