

令和3年愛知県製菓衛生師試験問題

（ 令和3年8月9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級もしくは2級又はパン製造に係る特級、1級もしくは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級もしくは2級又はパン製造に係る特級、1級もしくは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、1～28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。**
- 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。**

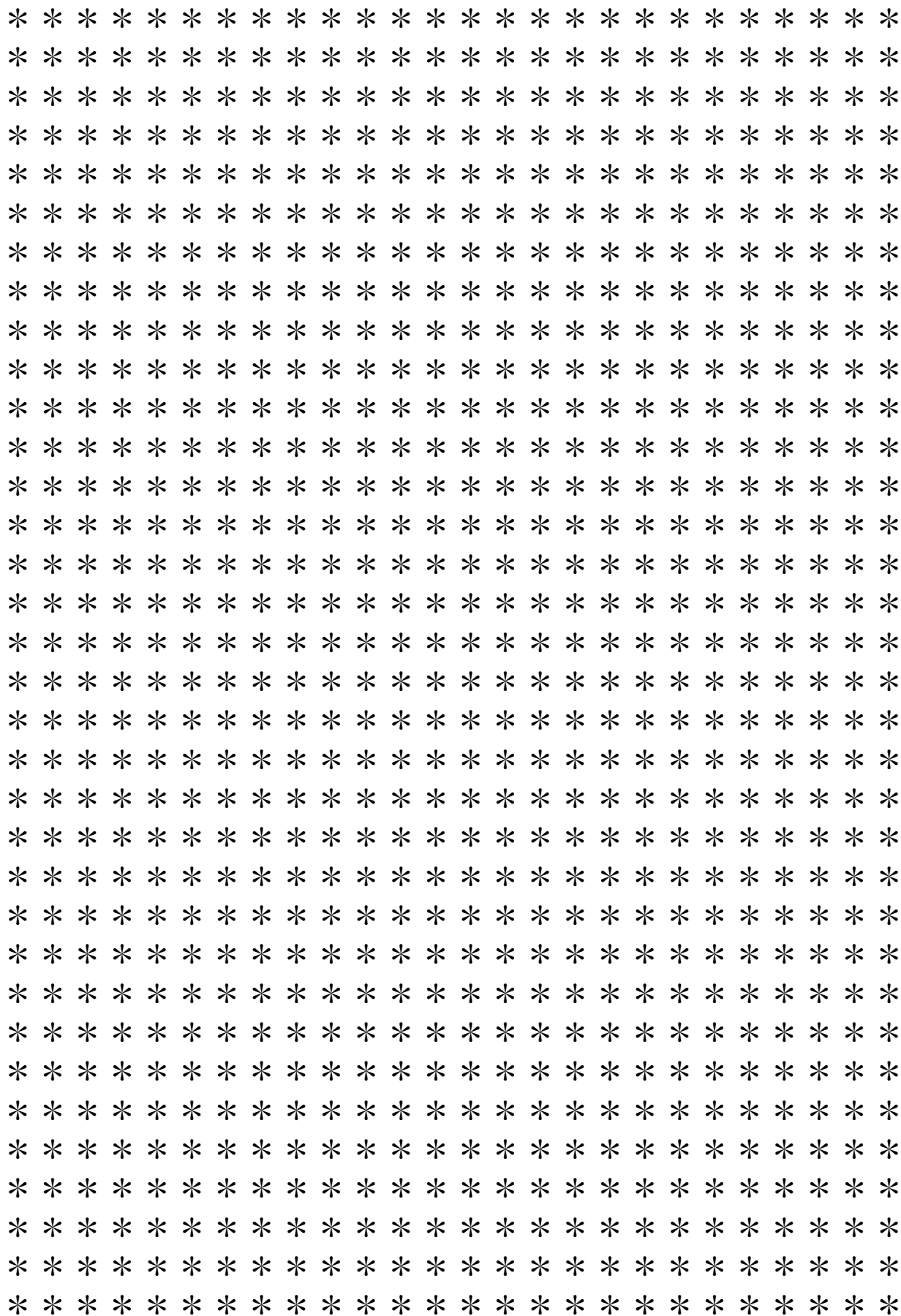
解答の方法（例）

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	4
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**のはどれか。

- (1) 製菓衛生師は、免許証の記載事項に変更を生じたときは、30日以内に免許証の書き換え交付を申請しなければならない。
- (2) 製菓衛生師は、免許証の再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、5日以内にこれを免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- (3) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えてはならない。
- (4) 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを本籍地の都道府県知事に提出しなければならない。

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) 天然香料とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。
- (2) 都道府県知事は、試験の用に供するのに必要な限度において、当該職員に販売の用に供する食品等は無償で収去させることができる。
- (3) 菓子の製造を行う営業者は、その製造を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の製菓衛生師を置かなければならない。
- (4) 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

問 3 次の法律とその法律に規定されている事項の組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 食育基本法 ——— 食に関する感謝の念と理解
- (2) 地域保健法 ——— 市町村保健センターの設置
- (3) 食品安全基本法 ——— 食品安全委員会の設置
- (4) 健康増進法 ——— 食品健康影響評価の実施

公 衆 衛 生 学

問 4 次は「日本国憲法」第25条の条文であるが、()に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「すべて国民は、健康で文化的な (ア) 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) の向上及び (ウ) に努めなければならない。」

	(ア)	(イ)	(ウ)
(1)	最低限度の	公衆衛生	増進
(2)	日常	公衆衛生	維持
(3)	最低限度の	産業経済	維持
(4)	日常	産業経済	増進

問 5 次のうち、「地域保健法」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) 保健師に関する事項
- (3) 獣医師に関する事項
- (4) 精神保健に関する事項

問 6 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) 平均寿命は、男女ともに平成25（2013）年以降80歳を超えている。
- (2) 総人口は、平成21（2009）年から10年連続で増加している。
- (3) 合計特殊出生率は、平成28（2016）年以降2.00を超えている。
- (4) 平成30（2018）年の死因別死亡順位の第1位は、心疾患である。

問 7 次の我が国の平成29（2017）年のがんによる男女別死亡数で最も多かったものの組合せのうち、**正しい**のはどれか。

（男性）

（女性）

- | | | | |
|-----|------|----|------|
| (1) | 大腸がん | —— | 大腸がん |
| (2) | 肺がん | —— | 大腸がん |
| (3) | 大腸がん | —— | 肺がん |
| (4) | 肺がん | —— | 肺がん |

問 8 次のうち、「水道法」の規定に基づく水道水の水質基準項目でないのはどれか。

- (1) 味
- (2) 臭気
- (3) 残留塩素濃度
- (4) 色度

問 9 次のうち、4大公害裁判といわれた紛争事件に関係する公害又は公害病でないのはどれか。

- (1) 四日市喘息
- (2) 熊本水俣病
- (3) イタイイタイ病
- (4) 光化学スモッグ

問10 次の媒介害虫とそれが媒介する感染症の組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 蚊 ——— 日本脳炎
- (2) ノミ ——— ペスト
- (3) マダニ ——— 重症熱性血小板減少症候群
- (4) ツツガムシ ——— 疥癬かい せん

問11 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」で定める感染症の分類と感染症名の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 一類感染症 ——— 結核
- (2) 二類感染症 ——— エボラ出血熱
- (3) 三類感染症 ——— コレラ
- (4) 四類感染症 ——— 細菌性赤痢

問12 次の消毒法及び消毒薬に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 煮沸消毒法とは、沸騰水の中に沈めて15分以上煮沸する方法である。
- (2) 生物学的消毒法のひとつとして、紫外線を照射することによって微生物を殺滅する紫外線殺菌法がある。
- (3) 消毒薬には、皮膚や呼吸器、中枢神経系などに障害作用を起こすものがある。
- (4) 化学的消毒法の一般的な消毒方法には、浸漬法や清拭法がある。

食 品 学

問13 次の食品の嗜好成分に関する組合せのうち、**正しい**のはどれか。

(種類)	(成分)	(食品)
(1) 呈味成分	コハク酸	貝類
(2) 色素成分	ミオグロビン	青菜類
(3) 苦味成分	カフェイン	ビールのホップ
(4) 甘味成分	カプサイシン	甘茶

問14 たんぱく質20g、炭水化物120g、脂質60g、水分70g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) 800kcal
- (2) 1,080kcal
- (3) 1,100kcal
- (4) 1,200kcal

問15 次の豆類に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 生大豆には、消化酵素を阻害するトリプシンインヒビターが含まれるが、加熱すると失活する。
- (2) 小豆には、でん粉はほとんど含まれていない。
- (3) 豆類には、一般にビタミンB₁が多い。
- (4) 大豆には、他の豆類に比較して、脂質が多く含まれている。

問16 次の微生物とそれを応用して製造される食品の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 納豆菌 ——— 清酒
- (2) クモノスカビ ——— チーズ
- (3) 酵母類 ——— 豆腐
- (4) こうじカビ ——— ^{かつお}鰹節

問17 次は、水分活性（Aw）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。

「食品は、水分活性が（ア）なるほど、（イ）の影響を受けにくくなる。」

- | | (ア) | | (イ) |
|-----|-----|---|-----|
| (1) | 低 | く | 微生物 |
| (2) | 高 | く | 微生物 |
| (3) | 低 | く | 添加物 |
| (4) | 高 | く | 添加物 |

問18 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) 冷凍食品は、「食品衛生法」の規定により、 -15°C 以下で保存しなければならない。
- (2) 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。
- (3) 缶詰の殺菌は、必ず 100°C 以上の高温で行い、これにより長期間の保存が可能となる。
- (4) 我が国では、ばれいしょ（じゃがいも）の発芽防止の目的にのみ、放射線の照射が認められている。

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) 摂取後比較的短時間で発症するものを急性食中毒、長期間連続摂取して発症するものを慢性食中毒という。
- (2) 製餡材料として輸入されている雑豆については、青酸（シアン）化合物による危害を防ぐため、製餡に際しての基準が定められている。
- (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、シガテラ毒は植物性自然毒に分類される。
- (4) ヒスタミンによる食中毒は、化学性食中毒に分類される。

問20 次の腸管出血性大腸菌^{オー}O157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) 75℃ 1分以上の加熱で死滅する。
- (2) 潜伏期間は、通常6時間以内と短い。
- (3) 重症の場合、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。
- (4) 産生する毒素は、ベロ毒素と呼ばれる。

問21 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、正しいのはいくつあるか。

- (ア) 症状は、吐き気・激しい嘔吐^{おうと}・腹痛・下痢などであり、発熱はほとんどない。
- (イ) この菌が産生するエンテロトキシンは、酸やアルカリで容易に分解される。
- (ウ) 潜伏期間は、通常2～7日程度である。
- (エ) 自然界に広く分布しているが、一般には化膿^{かのう}した傷の中に見られる。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

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、正しいのはいくつあるか。

- (ア) 牛や豚の腸管内に蓄積されることが多い。
- (イ) 主な症状は、かゆみを伴った皮膚の発赤やじんましん等である。
- (ウ) このウイルスに感染した調理従事者等を介して汚染された食品が、原因となることが多い。
- (エ) 予防法のひとつとして、器具等は次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問23 細菌による食中毒を感染型と毒素型に大別した場合、毒素型に分類されるのは、次のうちどれか。

- (1) ボツリヌス菌
- (2) サルモネラ
- (3) カンピロバクター
- (4) コレラ

問24 次の洗浄剤に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 食品の洗浄に使用する洗浄剤は、「食品衛生法」で成分規格と使用基準が定められている。
- (2) 石けんは、硬水に対して洗浄力が落ちる。
- (3) 中性洗剤は、硬水に対して洗浄力が落ちない。
- (4) 中性洗剤は、野菜や果物などに残留する寄生虫卵の除去に効果はない。

問25 次の消毒又は殺菌方法に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 消毒とは、病原微生物を死滅させて感染症や食中毒の危険をなくすることである。
- (2) ロングライフミルクは、140～150℃で数秒間殺菌し、無菌的に充てんすることにより、常温で数ヶ月の保存が可能である。
- (3) アルコールによる消毒は、消毒力が最も強い純アルコールが用いられる。
- (4) 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。

問26 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**のはいくつあるか。

- (ア) ソルビン酸は、フラワーペースト類に使用することができる。
- (イ) チアベンダゾールは、バナナに使用することができる。
- (ウ) タール色素は、カステラに使用してはならない。
- (エ) サッカリンナトリウムは、ジャムに使用することができる。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問27 次の食品添加物に関する組合せのうち、**誤り**はどれか。

- | (物質名) | | (用途名) |
|---------------------------|----|-----------|
| (1) ^{ベータ} β-カロテン | —— | 漂 白 剤 |
| (2) D-ソルビット | —— | 甘 味 料 |
| (3) バニリン | —— | 香 料 |
| (4) エリソルビン酸 | —— | 酸 化 防 止 剤 |

問28 次の有害物質に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 「食品衛生法」に基づく放射性物質に対する乳飲料の基準値は、50ベクレル/kgである。
- (2) 米には、鉛の残留基準値が定められている。
- (3) 食品中のPCB暫定規制値（いわゆる暫定基準）は、乳製品については定められているが、容器包装については定められていない。
- (4) ダイオキシン類は、母親から子への移行は全くみられない。

問29 次のうち、H A C C P（危害分析重要管理点）の7原則でないのはどれか。

- (1) 危害分析（危害リストの作成）
- (2) 検証方法の設定
- (3) 使用用途の記述
- (4) 記録と保存手順の設定

問30 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。

（ アーモンド、オレンジ、キウイフルーツ、小麦、大豆、もも、
落花生（ピーナッツ）、カシューナッツ、ごま、りんご ）

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

栄 養 学

問31 次のうち、身長170cm、体重65kg、25歳、男性のBMI（体格指数）はどれか（小数点第2位を四捨五入する）。

- (1) 22.0
- (2) 22.5
- (3) 23.0
- (4) 23.5

問32 次の脂質に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 食品中の脂質の大部分は、中性脂肪（トリグリセリド）である。
- (2) ビタミンB₁やナイアシンの吸収に役立つ。
- (3) リノール酸・ α -^{アルファ}リノレン酸・アラキドン酸は、必須脂肪酸である。
- (4) 植物性の脂質に多いリノール酸は、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。

問33 次のうち、必須アミノ酸はいくつあるか。

〔 リシン（リジン）、フェニルアラニン、シスチン、
イソロイシン、トレオニン（スレオニン）、ロイシン 〕

- (1) 3つ (2) 4つ (3) 5つ (4) 6つ

問34 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はどれか。

- (1) 食塩相当量
- (2) 糖 質
- (3) ナトリウム
- (4) 食物繊維

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) 骨粗鬆症^{そしょう}の場合は、カルシウムの多い食品を取り入れ、栄養バランスのよい食事にする。
- (2) 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量にする。
- (3) 高血圧症の場合は、塩分の摂取を控え、食物繊維の多い野菜、海藻などを不足しないようにする。
- (4) 脂質異常症の場合は、不飽和脂肪酸 1 に対して飽和脂肪酸を 1.5～2 の割合で摂取するようにする。

問36 次のビタミンとその欠乏症の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 葉 酸 —— 皮 膚 炎
- (2) ビタミン B₁ —— 巨赤芽球性貧血
- (3) ビタミン A —— 夜 盲 症
- (4) ビタミン C —— 脚 気

製 菓 理 論

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

「黒砂糖は、(ア) から作られる (イ) である。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-------------|-------|
| (1) | 甜 菜 (さとう大根) | 含 蜜 糖 |
| (2) | 甜 菜 (さとう大根) | 分 蜜 糖 |
| (3) | 甘 蔗 (さとうきび) | 含 蜜 糖 |
| (4) | 甘 蔗 (さとうきび) | 分 蜜 糖 |

問38 次は、でん粉糖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。

「D E (Dextrose Equivalent) は、(ア) の程度を表す世界共通の指標で、D Eが高いものほど (イ) の含有量が高い。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-----|--------|
| (1) | 糖 化 | デキストリン |
| (2) | 糖 化 | ぶ どう 糖 |
| (3) | 転 化 | デキストリン |
| (4) | 転 化 | ぶ どう 糖 |

問39 次のうち、植物の根や根茎から作られる甘味料はどれか。

- (1) メープルシュガー
- (2) ステビア
- (3) ソーマチン
- (4) 甘草（リコリス）

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) たんぱく質よりもでん粉が多く含まれる。
- (2) 薄力粉と強力粉の粒度は、ほぼ同じである。
- (3) 皮部の混入が多いものほど、酵素活性が弱くなる。
- (4) 品位別分類は、グルテンの含有量で分けられている。

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) タピオカでん粉は、植物の種子から作られる。
- (2) 糯米^{もち}のでん粉は、アミロースが100%である。
- (3) 砂糖が多量に含まれていると、老化が進みやすい。
- (4) α ^{アルファ}でん粉は、 β ^{ベータ}でん粉よりも消化吸収されやすい。

問42 次の米粉に関する組合せのうち、正しいのはどれか。

(米粉)		(原材料)	(処理方法)	
(1)	道明寺粉	糯米	米	生のまま
(2)	上新粉	粳米	米	糊化したもの
(3)	求肥(牛皮)粉	糯米	米	生のまま
(4)	白玉粉	粳米	米	糊化したもの

問43 次は、卵の加工品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。

「凍結卵白を解凍すると、液状卵白と比べて粘度が(ア)なる。
乾燥卵は、凍結卵よりたんぱく質の変性が(イ)。」

(ア)		(イ)	
(1)	低く	著しい	
(2)	低く	少ない	
(3)	高く	著しい	
(4)	高く	少ない	

問44 次の油脂に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) フライングにより変質した油に新しい油を補給すると、新しい油も急速に悪くなる。
- (2) 油脂の変敗を抑制するためには、光を当てずに保管する。
- (3) ビスケットのサクサクしたもろい食感は、油脂の可塑性を利用したものである。
- (4) バターの水分は、一般に約15%である。

問45 次の乳製品に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 発酵バターは、牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて作られる。
- (2) 加糖練乳は、無糖練乳と比べて保存性が高い。
- (3) 全脂粉乳は、脱脂粉乳と比べて風味は劣るが品質は安定している。
- (4) クリームは、全乳から脂肪分を取り除いたものである。

問46 次は、ココアバター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。

「主な脂肪酸組成は、パルミチン酸・ステアリン酸・オレイン酸で、
(ア) 脂肪酸が少なく、可塑性範囲が (イ) という特徴がある。」

- | | (ア) | | (イ) | |
|-----|-----|---|-----|---|
| (1) | 高 | 級 | 広 | い |
| (2) | 高 | 級 | 狭 | い |
| (3) | 低 | 級 | 広 | い |
| (4) | 低 | 級 | 狭 | い |

問47 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) チョコレートの芳香や風味は、カカオ豆の発酵や乾燥、焙炒などによって生じる。
- (2) テオブロミンは、苦みのある無色の結晶で、ココアバター中にはほとんど含まれていない。
- (3) ココアパウダーは、脂肪を約20%含んでいる。
- (4) ブルーム現象を防ぐためには、製造工程においてテンパリングを適正に行うだけでよい。

問48 次の果実類のうち、^{しょうか}漿果類に分類されるのはどれか。

- (1) グレープフルーツ
- (2) ラズベリー
- (3) パイナップル
- (4) パパイア

問49 次の果実類のうち、ペクチンの含有率が最も高いのはどれか。

- (1) レモン
- (2) いちご
- (3) ぶどう
- (4) なし

問50 次の凝固材料に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 寒天は、酸性溶液で加熱するとゲル化力を失う。
- (2) カラギーナンは、カリウム塩を添加するとゲル強度が強くなる。
- (3) ゼラチンのゲル強度は、寒天の約10倍である。
- (4) 低メトキシルペクチン（LMP）のゲル強度は、カルシウムイオンの量に大きく影響される。

問51 次の風味・調味材料に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ラム酒は、さとう大根の糖蜜を原料にして発酵させてつくった醸造酒である。
- (2) 製品の品質低下の一因として、香辛料に付着した芽胞菌があげられている。
- (3) 水溶性香料は、揮発性があるため、高温の加熱処理をするものに使用するのは不適當である。
- (4) 粉末香料は、賦形剤に包まれているため、香気成分の発散がほとんどなく熱や紫外線に対しても比較的安定である。

問52 次のパン酵母に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) インベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性が強いため、菓子パンに向いている。
- (2) 通常、出芽により増殖し、最適条件下では約2時間で倍増する。
- (3) 60℃以上、又は-20℃以下で死滅する。
- (4) 酵母の発酵により生成されたアルコールは、酵母の活性を高める。

問53 次の製パン原材料に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) モルトエキスは、大麦から作られる濃厚なシロップ状の糖化液である。
- (2) 食塩を0.1%添加すると、酵母の発酵が阻害される。
- (3) アンモニウム塩は、酵母の栄養源を補って発酵を促進させる。
- (4) L-アスコルビン酸などの酸化剤は、グルテンを強化する。

問54 次の膨張剤に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 炭酸水素ナトリウムは、炭酸ガス発生後、強いアルカリ性を示す。
- (2) 炭酸水素アンモニウムは、炭酸水素ナトリウムに比べて、低い温度でもガス発生がみられる。
- (3) ベーキングパウダーは、炭酸水素ナトリウムなどのガス発生基剤に酸性剤を加え、さらに緩和剤を加えて混合したものである。
- (4) イスパタは、炭酸水素アンモニウムと塩化アンモニウムを混ぜたアンモニア系合成膨張剤である。

製菓実技（和菓子）

問55 次のうち、水羊羹が分類されるのはどれか。

- (1) 生菓子
- (2) 干菓子
- (3) 半生菓子
- (4) 水菓子

問56 次は、練り上げた餡の含糖率を求める式であるが、() に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

$$\text{含糖率} = \frac{\text{(ア)}}{\text{(イ)}} \times 100 (\%)$$

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-----------|-----------|
| (1) | 使用した糖類の重量 | 生餡の重量 |
| (2) | 使用した糖類の重量 | 練り上がり餡の重量 |
| (3) | 練り上がり餡の重量 | 使用した糖類の重量 |
| (4) | 生餡の重量 | 練り上がり餡の重量 |

問57 次のうち、膨張剤を使用しないのはどれか。

- (1) 田舎饅頭
- (2) 利久饅頭
- (3) 葛饅頭
- (4) 菓饅頭

問58 次のうち、桃山に使用する粉はどれか。

- (1) 薄力粉
- (2) 上新粉
- (3) 餅粉
- (4) 味甚粉

問59 次の漉し餡の製造に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 小豆を水洗いして浸漬する場合は、小豆に対して約3倍の水（又は湯）を加えておく。
- (2) 水浸けした小豆は、容積で約2.5倍、重量で約2倍になる。
- (3) 煮上げた豆は、30～40メッシュ程度の篩ふるいを使用して表皮と餡粒子に分ける。
- (4) 一般的な生餡の水分量は、60%前後である。

問60 次の和菓子の製造用語に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 火取るとは、餡を硬く練ることである。
- (2) びっくり水とは、豆に熱湯をかけることである。
- (3) でっちるとは、熱いうちにもみ混ぜることである。
- (4) てんぷらとは、菓子の表面に別の生地や蜜等をつけることである。

製菓実技(洋菓子)

問55 次は、クッキー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。

「クッキーはビスケットより(ア)を多く含み、仕込み形態により、のぼし生地・(イ)・アイスボックス・手型ものに大別される。」

(ア)

(イ)

- | | | | |
|-----|----|---|--------|
| (1) | 糖 | 分 | 絞り生地 |
| (2) | 油脂 | 分 | 折り込み生地 |
| (3) | 糖 | 分 | 折り込み生地 |
| (4) | 油脂 | 分 | 絞り生地 |

問56 デザートのゼリーの凝固剤として使用する場合、溶解温度が最も低いものは、次のうちどれか。

- (1) 寒天
- (2) カラギーナン
- (3) ゼラチン
- (4) ペクチン

問57 次の菓子一般的な製法に関する記述のうち、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) フィユタージュ・ラピドは、常温に戻した油脂を小麦粉の中で約 2 cm ダイス形にカットする。
- (イ) イングリッシュドーナッツは、180～190℃の油で、裏表とも同じ揚げ色に揚げる。
- (ウ) 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。
- (エ) カスタードクリーム（クレーム・パティシエール）は、ボールに全卵を入れ、砂糖を加えよくすり合わせる。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問58 次の洋菓子の分類とその製品の組合せのうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 発酵生地 —— サバラン
- (イ) 練り生地 —— パートサブレ
- (ウ) 凝固生地 —— エクレール
- (エ) 気泡生地 —— クレーム・ブリュレ

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問59 次は、パート・シュクレの基本配合であるが、()に入る語句はどれか。

(ア)	250g	(イ)	500g
粉 糖	250g	食 塩	2g
全 卵	2個		

- | (ア) | (イ) |
|-----------|-------|
| (1) バ タ ー | 薄 力 粉 |
| (2) 牛 乳 | 強 力 粉 |
| (3) 薄 力 粉 | バ タ ー |
| (4) 強 力 粉 | バ タ ー |

問60 次のシュー・ア・ラ・クレームの生地の製法に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 水、バター、食塩を手鍋に入れ、火にかけて沸騰したら火からおろし、一度に薄力粉を加える。
- (2) 薄力粉が混ざったら再度火にかけ、薄力粉のでん粉が糊化するまでよく熱を通す。
- (3) 十分火が通ったら火からおろし、卵を一度に入れ、十分に攪拌する。
- (4) スパテラですくってゆっくり流れ落ちる程度の硬さにする。

製 菓 実 技 (製 パ ン)

問55 パン生地に油脂を折り込む工程において、3折を3回した場合の層数は、次のうちどれか。

- (1) 9層
- (2) 12層
- (3) 27層
- (4) 81層

問56 次の製パン法に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 直捏法^{じかづね}は、その工程において、全原料を混ぜ合わせることからストレート法ともいう。
- (2) 直捏法^{じかづね}は、製品の風味や食感が良く、少量生産の際に採用されることが多い。
- (3) 中種法では、使用する小麦粉の70%以上にイーストの全量と水（中種用分）を混合して中種を作る。
- (4) 中種法^{じかづね}は、直捏法^{じかづね}に比べ機械化に適し、短時間で作ることができるが製品の老化は早い。

問57 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) アミラーゼ | でん粉 | 麦芽糖・デキストリン |
| (2) チマーゼ | 乳糖 | ぶどう糖・ガラクトース |
| (3) インベルターゼ | しよ糖 | ぶどう糖・果糖 |
| (4) プロテアーゼ | たんぱく質 | アミノ酸・ペプチド |

問58 次の製パン工程の分割に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 比容積とは、食型の容積 (ml) を生地重量で割って得られた値である。
- (2) 比容積が小さいほど軽い食感になり、大きいほど食感が重くなる。
- (3) 手粉を使用する場合は、必ず最小限にとどめる。
- (4) 分割後の生地は、少し乾いた状態でやわらかい感じであれば良好である。

問59 窯入れ前の生地重量が900g、窯出し後の製品重量が792gの場合の焼減率は、次のうちどれか。

- (1) 8%
- (2) 10%
- (3) 12%
- (4) 15%

問60 次のイーストドーナツの製造工程に関する組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- | (発酵時間) | (成形後ホイロ温度) | (成形後ホイロ湿度) |
|---------|------------|------------|
| (1) 30分 | _____ 40℃ | _____ 60% |
| (2) 60分 | _____ 40℃ | _____ 85% |
| (3) 30分 | _____ 30℃ | _____ 85% |
| (4) 60分 | _____ 30℃ | _____ 60% |

