

令和 6 年愛知県製菓衛生師試験問題

令和 6 年 8 月 8 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。
- 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。**
- 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。**

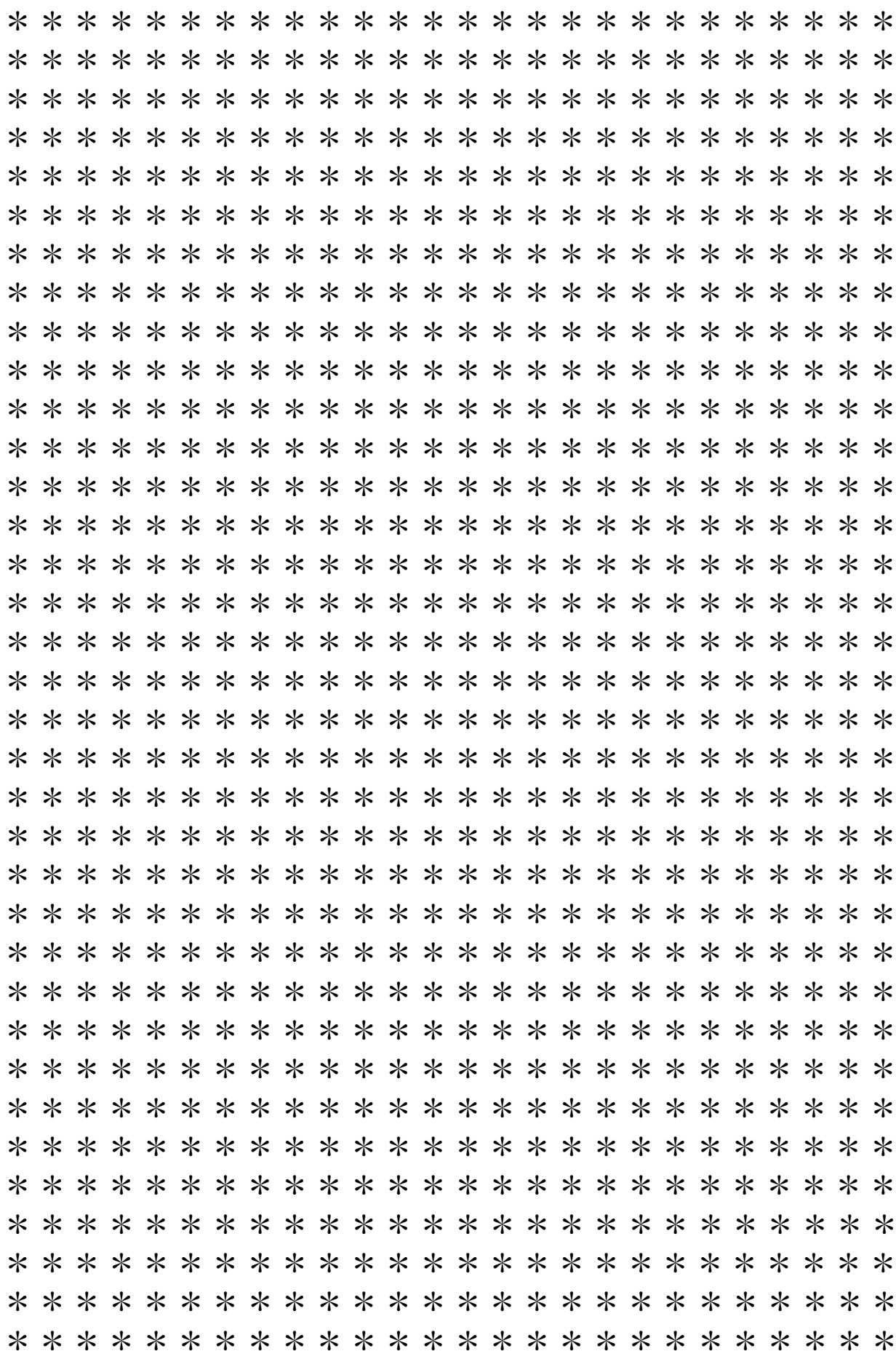
解答の方法（例）

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	<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 本籍地が静岡県の製菓衛生師免許証を愛知県知事から交付され、現在の住所地が岐阜県である者が、本籍地を三重県に変更した場合に、製菓衛生師免許証の書換え交付を申請する先の自治体として、**正しい**のは次のうちどれか。

- (1) 静 岡 県
- (2) 愛 知 県
- (3) 岐 阜 県
- (4) 三 重 県

問 2 次は「食品衛生法」第 1 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。

「この法律は、食品の (ア) の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、(イ) に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の (ウ) の保護を図ることを目的とする。」

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|-----|-------|-----|-----|
| (1) | 衛 生 | 飲 食 | 生 活 |
| (2) | 安 全 性 | 食 品 | 生 活 |
| (3) | 衛 生 | 食 品 | 健 康 |
| (4) | 安 全 性 | 飲 食 | 健 康 |

問 3 次のうち、「食品衛生法」に基づく営業許可業種でないのはどれか。

- (1) 液 卵 製 造 業
- (2) 乳 製 品 製 造 業
- (3) 乳 類 販 売 業
- (4) 食 品 の 小 分 け 業

公 衆 衛 生 学

問 4 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) 精神保健に関する事項
- (2) 特定給食施設における栄養管理に関する事項
- (3) 衛生上の試験及び検査に関する事項
- (4) 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

問 5 次の我が国の人口統計に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 令和 4（2022）年の死因別死亡順位の第 1 位は、悪性新生物である。
- (2) 総人口は、平成 20（2008）年をピークに減少に転じ、令和 3（2021）年 1 月 1 日の総人口は約 1 億 2,550 万人である。
- (3) 生命表には、完全生命表と簡易生命表の 2 種類がある。
- (4) 平均寿命は、平成 25（2013）年には男女とも 90 歳を超えるに至った。

問 6 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いくつあるか。

- (ア) 大腸菌
- (イ) 水銀及びその化合物
- (ウ) クロロホルム
- (エ) ホルムアルデヒド

- (1) 1 つ (2) 2 つ (3) 3 つ (4) 4 つ

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) 浮遊粒子状物質（粒径が $10\mu\text{m}$ 以下の大気中の浮遊粉じん）
- (2) 光化学オキシダント
- (3) 二酸化硫黄
- (4) フロン類

問 8 次の媒介害虫とそれが媒介する感染症の組合せのうち、正しいのはどれか。

- (1) ヒゼンダニ ——— 重症熱性血小板減少症候群
- (2) マダニ ——— 疥^{かい}癬^{せん}
- (3) 蚊 ——— 日本脳炎
- (4) ノミ ——— マラリア

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) マールブルグ病
- (2) 南米出血熱
- (3) ラッサ熱
- (4) 狂犬病

問10 次の病原体の種類と感染症の組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 細菌 ——— 腸チフス
- (2) ウイルス ——— 結核
- (3) 真菌 ——— 白癬^{せん}（水虫）
- (4) 原虫 ——— クリプトスポリジウム感染症

問11 次の職業性疾病とその原因の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 白ろう病 ——— 振動
- (2) 肺空気塞栓 ——— 高温作業
- (3) じん肺 ——— 有機溶剤
- (4) 眼精疲労 ——— 立位作業

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) 糖尿病は、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) 高血圧症の患者のうち、本態性高血圧症の患者の占める割合は、二次性高血圧症の患者より多い。
- (3) メタボリックシンドロームの診断基準におけるウエスト周囲径（腹囲）は、男女とも85cm以上である。
- (4) 脳血管疾患では、一般に、急に意識を失って倒れることが多い。

食 品 学

問13 次の食品の嗜好成分に関する組合せのうち、**誤り**はどれか。

(種類)	(成分)	(食品)
(1) 香 気 成 分	—— バ ニ リ ン ——	シ ナ モ ン
(2) 苦 味 成 分	—— リ モ ネ ン ——	み か ん
(3) 渋 味 成 分	—— プロアントシアニン ——	ブ ド ウ
(4) 甘 味 成 分	—— グ リ チ ル リ チ ン ——	甘 草

問14 次のイモ類に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) キャッサバの苦味種は、シアン化合物（青酸配糖体）を含んでおり、酵素分解して除毒し、でんぷん（タピオカ）として利用されている。
- (2) コンニャクイモの主成分は、グルコマンナンであり、栄養価が高い。
- (3) サトイモの葉柄の部分は、「ずいき」と呼ばれ食用になる。
- (4) サツマイモ切断面から出る粘性の白濁液は、ヤラピンという成分が含まれている。

問15 次の記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 食品の水分活性（ A_w ）が高くなるほど、微生物は増殖し難くなる。
- (2) 酢漬けの食品は、 pH を上昇（ $pH 8.0 \sim 9.0$ ）させることにより、微生物の増殖を抑制する。
- (3) 醸造による微生物の生産物が有用物質である場合、その現象を「酸化」という。
- (4) 炭水化物や脂質が微生物の増殖によって分解し、食用不適となる現象を「変敗」という。

問16 次の穀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) 粟^{あわ}は、白米よりたんぱく質の含有量が少ない。
- (2) コーンミールは、トウモロコシを粉碎し、皮と胚芽を除いて粗挽きにしたものである。
- (3) デュラム小麦は、菓子専用の小麦である。
- (4) 白玉粉は、粳^{うるち}米を粉末にしたものである。

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) 冷凍により、食品の酸化や酵素反応などを抑制し、品質劣化を緩慢にすることができる。
- (2) 我が国では、ジャガイモの発芽防止目的にのみ、放射線の照射が認められている。
- (3) ガス貯蔵法は、青果物に多く用いられる保存方法である。
- (4) レトルトパウチ法とは、大気圧以上の圧力を加えて90℃以上の加熱処理をすることにより、食品を容器ごと加熱殺菌する方法である。

問18 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づけられている農産物でないのはどれか。

- (1) 大 豆（枝豆、大豆もやしを含む）
- (2) とうもろこし
- (3) そ ば
- (4) て ん 菜

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) 食中毒の中には、一過性の下痢にとどまらず、死の転帰をとるものや後遺症を残すものがある。
- (2) 食中毒とは、飲食に起因する健康被害のことである。
- (3) 食中毒は、主に腐敗した食品が原因となり、鮮度が良好で異味や異臭がない食品が原因となることはない。
- (4) 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、保健所長に届け出なければならない。

問20 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**のはどれか。

- (1) 芽胞を作る嫌気性菌で、人や動物の腸管内、土壌などに広く分布している。
- (2) 潜伏期間は通常30分～6時間程度であり、激しい嘔吐・腹痛・下痢などの症状を起こす。
- (3) この菌が産生するエンテロトキシンは、75℃1分以上の加熱により分解される。
- (4) 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。

問21 次のセレウス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) 自然界に広く分布しているが、一般的には化膿した傷や鼻粘膜に存在する。
- (2) エンテリティディスやネズミチフス菌などの血清型が存在する。
- (3) 胃腸症状と発熱はほとんどなく、目まい・複視・頭痛などの神経症状を主とする。
- (4) 芽胞菌であり、加熱調理後の食品を常温で長時間放置した際に食中毒を起こしやすい。

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、**誤り**はどれか。

- (1) 冬場に多く発生し、夏場には発生しない。
- (2) 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、食中毒の原因となることが多い。
- (3) 主な症状は、吐き気・嘔吐・腹痛・下痢・発熱である。
- (4) 体調不良がなくてもノロウイルスに感染している無症状感染（不顕性感染）者が存在する。

問23 次の食中毒の原因物質に関する組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ヒ ス タ ミ ン ——— ジャガイモ
- (2) ソ ラ ニ ン 類 ——— フ グ
- (3) ア フ ラ ト キ シ ン ——— カ ビ
- (4) テ ト ロ ド ト キ シ ン ——— 毒 キ ノ コ

問24 次の「食品衛生法」に基づく食品添加物に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 我が国で使用が認められている添加物は、指定添加物、既存添加物、天然香料及び一般飲食物添加物のみである。
- (2) タール色素は、スポンジケーキに使用することができる。
- (3) プロピオン酸は、チーズ、パン及び洋菓子以外の食品に使用してはならない。
- (4) アスパルテームには、使用基準はない。

問25 次の食品添加物に関する組合せのうち、**正しい**のはどれか。

(物質名)	(用途名)
(1) サッカリンナトリウム	発色剤
(2) イマザリル	防かび剤
(3) プロピレングリコール	膨脹剤
(4) ソルビン酸	甘味料

問26 次の有害物質に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) メチル水銀は、イタイイタイ病の原因物質である。
- (2) 食品中の放射性セシウムは、「食品衛生法」に基づく基準値が定められている。
- (3) ポリ塩化ビフェニル（PCB）は、カネミ油症の原因物質のひとつである。
- (4) ダイオキシン類は、体内に残留しやすく、強い発がん性がある。

問27 次の消毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 紫外線殺菌灯による消毒は、照射表面のみならず、影の部分にも消毒効果がある。
- (2) 一般的に消毒用アルコールは、ノロウイルスに対して十分な効果を期待できる。
- (3) 電解次亜水は、塩化ベンザルコニウムを希釈したものであり、手指や器具を浸漬して使用する。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間の経過や日光によって効力が減少する。

問28 次のうち、「食品衛生法」で一般衛生管理基準として定められている項目はいくつあるか。

- (ア) 食品衛生責任者の選任
- (イ) 手洗い設備の設置
- (ウ) 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- (エ) 製品説明書の作成

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問29 次のHACCPに関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 12手順のひとつに、製造工程図（フローダイアグラム）の作成がある。
- (2) 7原則のひとつに、危害要因の分析がある。
- (3) 最終製品について細菌検査等を行い、合格をもって出荷する方式である。
- (4) 「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。

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ギー（アレルギー物質）を含む「特定原材料」であるのはどれか。

- (1) えび、くるみ、卵
- (2) かに、マカダミアナッツ、乳
- (3) いか、落花生、小麦
- (4) いくら、カシューナッツ、そば

栄 養 学

問31 次の炭水化物に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) アミロースは、枝分かれ構造をもつ。
- (2) 食物繊維は、人の消化酵素では分解されない。
- (3) 不溶性食物繊維は、コレステロールの吸収を抑制する。
- (4) 果糖（フルクトース）は、多糖類である。

問32 次のたんぱく質及びアミノ酸に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) たんぱく質は、単純たんぱく質・複合たんぱく質・誘導たんぱく質に分類される。
- (2) トリプトファンは、必須アミノ酸である。
- (3) ヒトの必須アミノ酸は、11種類ある。
- (4) たんぱく質を構成するアミノ酸は、20種類である。

問33 次の消化酵素とその主な働きの組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ト リ プ シ ン ——— 脂 質 の 分 解
- (2) 唾^{だえき}液 アミラーゼ ——— たんぱく質の分解
- (3) 膵^{すい}リパーゼ ——— でんぷんの分解
- (4) ラクターゼ ——— 乳糖の分解

問34 次のビタミン及びミネラルに関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) カリウムは、ナトリウムとのバランスを保ち、体液の浸透圧を調節する。
- (2) ビタミンB₆は、水溶性のビタミンで、ブドウ糖の代謝に必要である。
- (3) ビタミンCは、カルシウムの吸収を促進する。
- (4) ビタミンKは、コラーゲンの合成に必須である。

問35 次の体内のホルモンとその主な作用の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) アドレナリン ——— 血 圧 上 昇
- (2) インスリン ——— 血 糖 値 上 昇
- (3) グルカゴン ——— 血 糖 値 低 下
- (4) チロキシン ——— 血 圧 低 下

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どれか。

- (1) 糖 質
- (2) 脂 質
- (3) ビ タ ミ ン C
- (4) 食 物 繊 維

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。

「^{しょとう}蔗糖は、ブドウ糖と(ア)からなる二糖類であり、(イ)を作用させると転化糖になる。」

- | (ア) | (イ) |
|-----------|---------------|
| (1) 果 糖 | イ ソ メ ラ ー ゼ |
| (2) 果 糖 | イ ン ベ ル タ ー ゼ |
| (3) 麦 芽 糖 | イ ソ メ ラ ー ゼ |
| (4) 麦 芽 糖 | イ ン ベ ル タ ー ゼ |

問38 次のでんぷん糖に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ブドウ糖は、脂肪酸と加熱するとメイラード反応を起こす。
- (2) ソルビトールは、デキストリンに水素分子を結合したものである。
- (3) 水あめの甘味度は、砂糖よりも低い。
- (4) トレハロースは、果糖が2分子結合した低甘味料である。

問39 次の甘味料のうち、非糖質はどれか。

- (1) ス テ ビ ア
- (2) マ ル ト ー ス
- (3) 蜂 蜜
- (4) メープルシュガー

問40 次は、小麦粉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。

「小麦粉のたんぱく質は、(ア)、グリアジンが主成分で、薄力粉は強力粉に比べてグルテンの量が (イ)。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|--------|-----|
| (1) | グリコーゲン | 少ない |
| (2) | グリコーゲン | 多い |
| (3) | グルテニン | 少ない |
| (4) | グルテニン | 多い |

問41 次のでんぷんに関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) α ^{アルファ}でんぷんは、 β ^{ベータ}でんぷんよりも消化吸収されやすい。
- (2) 糊化したでんぷんの老化は、30℃より10℃の方が早く進む。
- (3) 糊化したでんぷんを急速に脱水乾燥させることで、老化を防ぐことができる。
- (4) でんぷんの膨化には、水分は影響しない。

問42 次のうち、糊化した^{うるち}粳米を原料とする米粉はどれか。

- (1) 上新粉
- (2) 道明寺粉
- (3) 白玉粉
- (4) 早並粉

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、47℃より10℃の方がよい。
- (2) 卵黄固形物の約63%は、たんぱく質である。
- (3) カスタードプリンは、卵の熱凝固性によるゲル化を利用したものである。
- (4) 乾燥全卵の水和液は、起泡性がよく、起泡を目的とする菓子製造に適している。

問44 次は、油脂に関する記述であるが、()に入る語句はどれか。

「生地 of 混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を () という。」

- (1) クリーミング性
- (2) ショートニング性
- (3) 可 塑 性
- (4) 安 定 性

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) カゼインは、100℃で加熱すると凝固する。
- (2) ホエイパウダーは、乳清を乾燥粉末化したものである。
- (3) 全脂加糖練乳は、乳糖が50%以上含まれている。
- (4) 発酵バターは、牛乳に乳酸菌とレンネットを加えて発酵熟成させたものである。

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) カカオバターの脂肪酸組成は、不飽和脂肪酸が大部分を占めている。
- (2) ブルームが生じると、チョコレートのテクスチャーや香味が低下する。
- (3) カカオタンニンは、空気に触れると酸化により分解する。
- (4) テオブロミンは、苦みのある無色の結晶で、カカオバター中にはほとんど含まれていない。

問47 次のうち、ブドウが分類されるのはどれか。

- (1) 仁 果 類
- (2) 漿^{しょう} 果^か 類
- (3) 核 果 類
- (4) 種 実 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) ゼラチンの主成分は、多糖類である。
- (2) 寒天は、酸性溶液で加熱すると、ゲル化力が高まる。
- (3) カラギーナンは、牛乳中のカゼインと反応し、ゲル強度が低下する。
- (4) 寒天の原料は、テングサやオゴノリなどの海藻である。

問49 次は、ペクチン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。

「高メトキシルペクチンは、一定濃度の(ア)と酸があるとゲル化し、低メトキシルペクチンは、(イ)と結合してゲル化する。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-------|----------|
| (1) | 糖 | カルシウムイオン |
| (2) | 糖 | ナトリウムイオン |
| (3) | たんぱく質 | カルシウムイオン |
| (4) | たんぱく質 | ナトリウムイオン |

問50 次の種実類（ナッツ類）に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ごまには白、黒、茶の種類があり、製油原料や製菓材料に広く使用される。
- (2) 栗の主成分はでんぷんである。
- (3) ウォールナッツ（くるみ）は、リノール酸やリノレン酸の含量が豊富である。
- (4) ヘーゼルナッツには、ビターとスイートの2種がある。

問51 次のうち、蒸留酒でないのはどれか。

- (1) ウォッカ
- (2) ラム
- (3) ワイン
- (4) 焼酎

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) 生酵母の保存温度は、35～38℃が適している。
- (2) インベルターゼ活性の強い酵母は、一般に耐糖性が強い。
- (3) 酵母は、発酵時に炭酸ガスを発生する。
- (4) 酵母の活動するpHは、8～9が最も適している。

問53 次の香料に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) エッセンスは、油溶性である。
- (2) オイルは、耐熱性が低いので、焼菓子類などには用いない。
- (3) 化学的に合成された香料は、食品に使用されない。
- (4) 乳化性香料は、乳化することで揮発性が防止される。

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、(ア) を親水基としており、(イ) 型の乳化状態をつくるのに適している。」

- | (ア) | (イ) |
|-----------|------------|
| (1) グリセリン | 油中水滴 (W/O) |
| (2) グリセリン | 水中油滴 (O/W) |
| (3) 脂肪酸 | 油中水滴 (W/O) |
| (4) 脂肪酸 | 水中油滴 (O/W) |

製菓実技（和菓子）

問55 次のうち、練り上げた餡の含糖率（％）の計算方法として**正しい**のはどれか。

- (1) $(\text{加えた砂糖の重量} \div \text{練り上がり餡の重量}) \times 100$
- (2) $(\text{加えた砂糖の重量} \div \text{生餡の重量}) \times 100$
- (3) $(\text{練り上がり餡の重量} \div \text{糖類と生餡の重量}) \times 100$
- (4) $(\text{練り上がり餡の重量} \div \text{加えた砂糖の重量}) \times 100$

問56 次のうち、寒天を使用した水羊羹の製造工程において、羊羹舟に流し入れる温度として最も適当なのはどれか。

- (1) 25℃ぐらい
- (2) 45℃ぐらい
- (3) 65℃ぐらい
- (4) 85℃ぐらい

問57 次の、栗饅頭の艶出し卵黄に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 卵黄を裏ごしして、水あめを加え硬さを調整する。
- (2) 卵黄を裏ごしして、蜂蜜を加え硬さを調整する。
- (3) 卵黄を裏ごしして、みりんを加え硬さを調整する。
- (4) 卵黄を裏ごしして、そのまま使用する。

問58 次の和菓子のうち、生菓子に分類されないのはどれか。

- (1) 石 衣
- (2) 草 餅
- (3) お は ぎ
- (4) きん 錦 ぎよく 玉 かん 羹

問59 次は、どら焼の生地の基本配合であるが、()に入る数値はどれか。

全 卵	420g	重 曹	6 g
上 白 糖	400g	薄 力 粉 ()g	
蜂 蜜	30g	水	約250g

- (1) 300
- (2) 400
- (3) 500
- (4) 600

問60 次のうち、ういろう外郎の仕上げ方法でないのはどれか。

- (1) 流 し 外 郎
- (2) 包 み 外 郎
- (3) た た み 外 郎
- (4) ま ぶ し 外 郎

製菓実技（洋菓子）

問55 次のうち、気泡（起泡）生地に分類されるのはいくつあるか。

- (ア) スポンジケーキ
- (イ) シュクレ
- (ウ) フィナンシェ
- (エ) マドレーヌ

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問56 次の凝固生地のうち、溶解温度が最も低いのはどれか。

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

問57 次の洋菓子に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) スイートチョコレートの中で、総カカオ分35%（カカオバター分31%）以上、その他代用油脂を含まないものと国際規格で定められたものをクーベルチュールという。
- (2) プチフルは、一口で食べられる小さい菓子の総称である。
- (3) フィユタージュは、小麦粉の生地とバターで木の葉が何枚も重なったような層を作り上げたものである。
- (4) カトルカールとは4分の4という意味で、イギリスではアーモンドパウダー・バター・砂糖・卵の4種類の材料を1ポンドずつ使っていることからパウンドケーキという。

問58 次のうち、一般的な配合として、卵を原材料として使用しないのはいくつあるか。

- (ア) クレーン・ブリュレ
- (イ) マドレーヌ
- (ウ) パート・サブレ
- (エ) パート・ド・フリユイ

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問59 次は、クレーン・パティシェールの基本配合であるが、()に入る数値はどれか。

牛 乳	1,000g	薄 力 粉	40g
卵 黄	200g	コーンスターチ () g	
砂 糖	200g	ヴァニラビーンズ	1 本

- (1) 20
(2) 40
(3) 80
(4) 120

問60 次の洋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) 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、卵を加えて作るものである。
- (イ) フィユタージュ・ノルマルは、生地でバターを包む方法である。
- (ウ) ビスキュイは、卵を全卵で泡立てる共立て法と、卵黄と卵白に分けて泡立てる別立て法がある。
- (エ) 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36～37℃に昇温させる。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

製 菓 実 技（製 パ ン）

問55 次のクロワッサンの製造方法（オーバーナイト法）の記述のうち、誤りはどれか。

- (1) 生地は硬めにし、ミキシングは控える。
- (2) 折り込み作業時に生地がのびやすくなるよう、生地を22℃程度まで復温させる。
- (3) バターののびが足りないと、油脂の入らない部分ができる。
- (4) ホイロは27～28℃、湿度80%が好ましい。

問56 次のうち、ホイロの湿度が最も低いのはどれか。

- (1) イーストドーナツ（ノータイム法）
- (2) フランスパン（ディレクト法）
- (3) イングリッシュマフィン（ストレート法）
- (4) デニッシュペストリー（オーバーナイト法）

問57 次は、製パン工程に関する記述であるが、どの工程か。

「成形でガス抜きされた生地を発酵室に入れ再びガスを含ませ、製品容積の70～80%まで膨張させる。」

- (1) 分 割
- (2) 丸 め
- (3) ホ イ ロ
- (4) ベンチタイム

問58 次は、フランスパンの一般的な製法である低温長時間法とディレクト法の基本配合であるが、() 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。

【低温長時間法】

フ ラ ン ス 粉	100%	イ ン ス タ ン ト イ ー ス ト	(ア) %
モ ル ト	0.2%	食 塩	1.8%
水	(イ) %		

【ディレクト法】

フ ラ ン ス 粉	100%	イ ン ス タ ン ト イ ー ス ト	0.4%
モ ル ト	0.3%	食 塩	2%
水	69%		

	(ア)	(イ)
(1)	0.1	64
(2)	0.1	74
(3)	0.8	64
(4)	0.8	74

問59 一般的な食パンワンローフ型（450g）を210℃で30分焼成したときの、
焼成直後の中心温度として、**正しい**のは次のうちどれか。

- (1) 197 ～ 200℃
- (2) 127 ～ 130℃
- (3) 97 ～ 99℃
- (4) 57 ～ 59℃

問60 次のうち、一般的な製造工程にボイル工程があるのはどれか。

- (1) カイザーゼンメル
- (2) ボ イ ゲ ル
- (3) 中 華 ま ん（蒸饅頭）
- (4) ベ ー グ ル

