

令和 5 年愛知県製菓衛生師試験問題

（ 令和 5 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

- 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、1～27 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。**

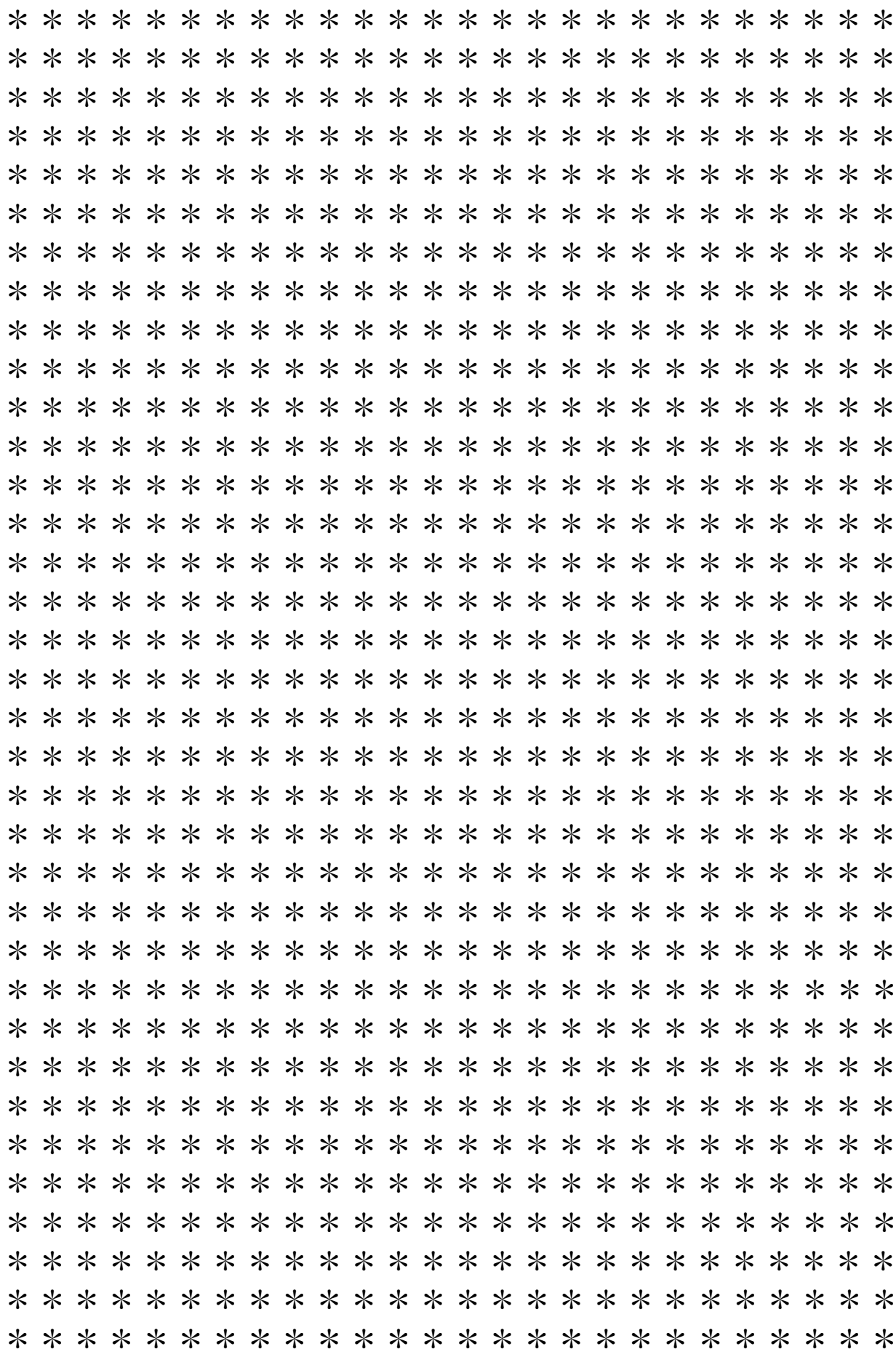
解答の方法（例）

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	1 2 3 4



衛 生 法 規

問 1 次は「製菓衛生師法」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、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の (ア) を向上させ、もつて (イ) に寄与することを目的とする。」

- | (ア) | (イ) |
|---------|-------------|
| (1) 技 術 | 製菓衛生師の地位向上 |
| (2) 資 質 | 製菓衛生師の地位向上 |
| (3) 技 術 | 公衆衛生の向上及び増進 |
| (4) 資 質 | 公衆衛生の向上及び増進 |

問 2 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 食品とは、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を含む、全ての飲食物をいう。
- (2) 食品衛生とは、食品及び添加物を対象とする飲食に関する衛生をいい、器具及び包装容器は対象としない。
- (3) 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、食品衛生監視員に販売の用に供する食品を無償で収去させることができる。
- (4) 菓子製造を行う営業者は、専任の食品衛生管理者を設置しなければならない。

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、**正しい**のはどれか。

- (1) 地 域 保 健 法 ——— 受 動 喫 煙 の 防 止
- (2) 食 品 衛 生 法 ——— 食品の自主回収状況の届出
- (3) 健 康 増 進 法 ——— 特定の感染症に罹患した場合の就業制限
- (4) 食 品 安 全 基 本 法 ——— 食 品 表 示 基 準 の 策 定

公 衆 衛 生 学

問 4 次のうち、4大公害裁判といわれた紛争事件に係る公害又は公害病はいくつあるか。

- (ア) 新潟水俣病
- (イ) 光化学スモッグ
- (ウ) イタイイタイ病
- (エ) 四日市喘息

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問 5 次の消毒薬とその使用目的の組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) ポピドンヨード ——— 手指皮膚の消毒
- (2) 両性界面活性剤 ——— 金属器具の消毒
- (3) アルコール ——— 手指皮膚の消毒
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム ——— 金属器具の消毒

問 6 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) 保健師に関する事項
- (2) 医事及び薬事に関する事項
- (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) 介護保険に関する事項

問 7 次の我が国の人口統計に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

(ア) 出生率、死亡率、婚姻率、離婚率は、次の式で計算される。

$$(\text{1年間の件数} \div \text{その年の人口}) \times 1,000$$

(イ) 新生児死亡率は、生後8週未満の死亡率である。

(ウ) 昭和60(1985)年以降の死因別死亡順位は、第1位が悪性新生物、第2位が心疾患である。

(エ) 平成7(1995)年以降の出生率は、10.0を超えている。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

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) 化学的酸素要求量(COD)
(4) 濁 度

問 9 次のうち、「食生活指針」(文部科学省、厚生労働省、農林水産省)の項目でないのはどれか。

- (1) 主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
(2) 野菜・果物、牛乳・乳製品、豆類、魚なども組み合わせて。
(3) 砂糖は控えめに、たんぱく質は質と量を考えて。
(4) 食事を楽しみましょう。

問10 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、()に入る語句の組合せのうち、**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、定期健康診断を行ったときは、遅滞なく、定期健康診断結果報告書を (イ) に提出しなければならない。」

- | (ア) | (イ) |
|---------|-------------|
| (1) 50人 | 所轄の労働基準監督署長 |
| (2) 10人 | 所轄の労働基準監督署長 |
| (3) 50人 | 各事業所の産業医 |
| (4) 10人 | 各事業所の産業医 |

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ないのはどれか。

- (1) ポ リ オ
- (2) A 型 肝 炎
- (3) 破 傷 風
- (4) 風 し ん

問12 次の感染症のうち、「検疫法」で定める検疫感染症でないのはどれか。

- (1) クリミア・コンゴ出血熱
- (2) チ ク ン グ ニ ア 熱
- (3) 新 型 イ ン フ ル エ ン ザ
- (4) 梅 毒

食 品 学

問13 次のうち、令和元（2019）年度農林水産省食料需給表における我が国の食料自給率（重量ベース）が、低いものから順に並んでいるのはどれか。

- (1) 大豆 → 果実 → 鶏卵
- (2) 大豆 → 鶏卵 → 果実
- (3) 果実 → 大豆 → 鶏卵
- (4) 果実 → 鶏卵 → 大豆

問14 次の食品の嗜好成分に関する組合せのうち、**正しい**のはいくつあるか。

（種類）	（成分）	（食品）
(ア) えぐ味	—— シュウ酸カルシウム ——	ほうれんそう
(イ) 香氣成分	—— バニリン ——	バニラ豆
(ウ) 辛味成分	—— プロアントシアニン ——	胡椒 ^{しょう}
(エ) うま味成分	—— コハク酸ナトリウム塩 ——	日本酒

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

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) 低温貯蔵法は、急速に水分を凍結させ、超減圧下で水を気化させる方法である。
- (2) CA貯蔵は、びん又は缶の中に密閉した後、加熱殺菌する方法である。
- (3) チルドは、約 0℃で凍結させずに保存する方法である。
- (4) 放射線照射法は、我が国では一切認められていない。

問16 次の穀類に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 小麦粉は、でんぷんの含有量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉に分類されている。
- (2) 米を長期保存すると、たんぱく質が著しく減少する。
- (3) ^{あわ}粟を製粉したものをマイロ粉という。
- (4) ^{うるち}粳米を加工したものに上新粉があり、製菓材料にも利用される。

問17 次の豆類に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) えだまめは、緑豆の未成熟豆である。
- (2) 大豆には、他の豆類に比べてたんぱく質が多く含まれている。
- (3) 生大豆にはトリプシンが含まれているため、消化がよい。
- (4) えんどうの若葉は、はるさめの原料である。

問18 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、微生物の増殖に利用されるのは結合水である。
- (2) 食品の水分活性（A_w）が低いほど、微生物の増殖は抑制される。
- (3) 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。
- (4) 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。

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) 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。
- (2) 毒キノコによる食中毒は、動物性自然毒に分類される。
- (3) カンピロバクターによる食中毒は、ウイルスによる食中毒に分類される。
- (4) ヒスタミンによる食中毒は、主に肉料理が原因食品となることが多い。

問20 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) 約20種の血清型に分けられる。
- (2) 哺乳類や鳥類・は虫類など、広い範囲の動物が体内に持っている。
- (3) カレーなど、煮込み料理が原因食品になりやすい。
- (4) 潜伏期間は、通常2～12時間程度で、症状は嘔吐・腹痛のみである。

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、**誤り**はどれか。

- (1) 症状は、吐き気・激しい嘔吐・腹痛・下痢などであり、発熱はほとんどない。
- (2) 自然界に広く分布しているが、一般的には化膿した傷の中にみられる。
- (3) 潜伏期間は、通常30分～6時間程度である。
- (4) 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。

問22 次の腸炎ビブリオ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) 海水中に存在し、3%前後の塩分を好む。
- (イ) 分裂増殖が速く、短時間で中毒菌量にまで増殖する。
- (ウ) 潜伏期間は、通常24～48時間程度である。
- (エ) 予防法として、魚介類は調理前に真水の流水で十分に洗うことがあげられる。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問23 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 ——— カビ毒
- (2) ソラニン類 ——— 毒キノコ
- (3) ムスカリン ——— 貝毒
- (4) テトラミン ——— フグ毒

問24 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、**誤り**はどれか。

- (1) タール色素は、カステラに使用してはならない。
- (2) 亜硫酸ナトリウムは、ごま・豆類に使用してはならない。
- (3) プロピオン酸は、洋菓子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」に基づくカドミウム化合物に対する豆類の残留基準値は、0.4ppm（カドミウムとして）である。
- (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、50ベクレル/kgである。
- (3) 食品中のPCB暫定的規制値（いわゆる暫定基準）は、牛乳には定められているが、肉には定められていない。
- (4) ダイオキシン類は、発がん性は強いが、体内に残留しにくい。

問26 次の洗剤に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 石けんは、動植物の油脂をアルカリでけん化して作られたものである。
- (2) 中性洗剤には、消毒効果はない。
- (3) 食品の洗浄に使用する洗剤は、「食品衛生法」により成分規格と使用基準が定められている。
- (4) 石けんは、硬水に対して洗浄力が低下しない。

問27 次の消毒又は殺菌方法に関する記述のうち、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) 滅菌とは、芽胞も含めてすべての微生物を死滅させることであり、手術用器具や検査器具に用いられる。
- (イ) 牛乳の低温殺菌法は、80～95℃で30分間以上加熱する方法である。
- (ウ) 紫外線による殺菌は、光線の当たらない影の部分や内部にも効果がある。
- (エ) エチルアルコールは、70%以下に希釈すると殺菌力が低下する。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

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のはいくつあるか。

- (ア) 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- (イ) 更衣場所の設置
- (ウ) ねずみ及び昆虫対策
- (エ) 使用水等の管理

(1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問29 次のうち、H A C C P導入のための7原則でないのはどれか。

- (1) 危害要因の分析
- (2) H A C C Pチームの編成
- (3) 記録の文書化と保管
- (4) 管理基準（C L）の設定

問30 次のうち、「食品表示法」で定める一般用加工食品の基本的な表示事項でないのはどれか。

- (1) 名称
- (2) 内容量
- (3) 製造者住所・氏名
- (4) 製造年月日

栄 養 学

問31 次の栄養素に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 無機質は、微量栄養素である。
- (2) 炭水化物は、糖質と食物繊維に分類される。
- (3) ビタミンは、三大栄養素のひとつである。
- (4) 脂質と糖質は、エネルギー源になる栄養素である。

問32 次のビタミンとその欠乏症の組合せのうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) ビタミン D ——— 骨 軟 化 症
- (イ) ビタミン B₂ ——— 壊 血 病
- (ウ) ビタミン A ——— 悪 性 貧 血
- (エ) ビタミン C ——— 夜 盲 症

- (1) 1 つ (2) 2 つ (3) 3 つ (4) 4 つ

問33 次のライフステージ別の栄養管理に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 妊娠初期には、神経管閉鎖障害発症のリスク低減のため、十分な葉酸の摂取を心がける。
- (2) 乳児期には、一般的に生後12か月から離乳食を与え始める。
- (3) 乳児期は、ボツリヌス菌による食中毒の危険があるため、満1歳になるまで蜂蜜を与えない。
- (4) 高齢期は、活動不足・基礎代謝量の低下による肥満や、歯の欠損・消化能力の低下などによる栄養不足になりやすい。

問34 次の脂質に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 脂質は、単純脂質・複合脂質・誘導脂質に分類される。
- (2) 脂肪酸には、飽和脂肪酸・一価不飽和脂肪酸・多価不飽和脂肪酸がある。
- (3) リノール酸・^{アルファ} α -リノレン酸・アラキドン酸は、必須脂肪酸である。
- (4) バターには、エイコサペンタエン酸（EPA）やドコサヘキサエン酸（DHA）が多く含まれる。

問35 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) ペプシン —— たんぱく質の分解
- (2) ^{すい}膵リパーゼ —— 乳糖の分解
- (3) ^{だえき}唾液アミラーゼ —— 脂質の分解
- (4) トリプシン —— でんぷんの分解

問36 次のうち、必須アミノ酸はいくつあるか。

〔 フェニルアラニン、ロイシン、グルタミン酸、
トリプトファン、メチオニン、ヒスチジン 〕

- (1) 3つ (2) 4つ (3) 5つ (4) 6つ

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) 砂糖（^{しょとう}蔗糖）は、2分子のブドウ糖からなる二糖類である。
- (2) アスパルテームは、天然甘味料であり、砂糖（^{しょとう}蔗糖）より甘味が高い。
- (3) ソルビトールは、ブドウ糖をイソメラーゼで果糖に変えたものである。
- (4) 水あめは、DE（糖化度）の高いものほど、メイラード反応により褐色に変化しやすい。

問38 次の砂糖に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 砂糖溶液は、砂糖濃度の高いものほど、防腐性は低い。
- (2) 白双糖は、純度が高く、ゼリーやキャンデーなどの糖度の高い製品に使用される。
- (3) 上白糖は、固まりにくい。
- (4) 黒砂糖は、分蜜糖である。

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

「強力粉は、薄力粉より粒度が（ ア ）、グルテンの量は（ イ ）。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-------|-------|
| (1) | 細 か く | 少 な い |
| (2) | 細 か く | 多 い |
| (3) | 粗 く | 少 な い |
| (4) | 粗 く | 多 い |

問40 次のでんぷんに関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 糯米^{もち}のでんぷんは、アミロースを含まない。
- (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、ブドウ糖分子が分かれて枝状につながったものである。
- (4) アミロペクチンは、ヨード反応により赤紫色を呈する。

問41 次のでんぷんの性質に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 糊化が始まる温度は、でんぷんの種類によらず同じである。
- (2) 糊化したでんぷんは、消化吸収されにくい。
- (3) 老化は、水分が10%以下であればほとんど進まない。
- (4) 吸湿性は、粒子が大きいほど小さい。

問42 次の羽二重粉に関する組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- | | (原料) | | (処理方法) |
|-----|--------------------|----|--------|
| (1) | 粳 ^{うるち} 米 | —— | 糊化したもの |
| (2) | 粳 ^{うるち} 米 | —— | 生のまま |
| (3) | 糯米 ^{もち} 米 | —— | 糊化したもの |
| (4) | 糯米 ^{もち} 米 | —— | 生のまま |

問43 次の鶏卵に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 卵黄は、リン脂質やコレステロールなどを含んでいるため、強い乳化力がある。
- (2) 卵白の約89%は、たんぱく質である。
- (3) 卵白は、65℃で完全に凝固する。
- (4) 卵白の起泡性は、温度が高いほどよくなり、泡の安定性も向上する。

問44 次の油脂に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 油脂のショートニング性は、生地中に広がった油脂がグルテンの結着を妨げるため生じる。
- (2) ショートニングの原料に、硬化油を使用することはできない。
- (3) 油脂は、脂肪酸とグロブリンが結合したエステルである。
- (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) カゼインは、酸が加わると白色の沈殿を生じる。
- (2) 乳糖は、ブドウ糖とガラクトースからなる。
- (3) バターの香気の主成分は、ラクトアルブミンである。
- (4) チーズは、牛乳に乳酸菌とレンネットという酵素を加え、発酵熟成させて作ることができる。

問46 次のチョコレート類に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) カカオバターは、カカオ豆に含まれる脂肪である。
- (2) ココアパウダーは、たんぱく質を約40%含んでいる。
- (3) カカオタンニンは、空気に触れると速やかに分解して無色物質になる。
- (4) ブルームを防ぐためには、湿度の高いところで作業する必要がある。

問47 次の果実類のうち、仁果類に分類されるのはどれか。

- (1) い ち ご
- (2) り ん ご
- (3) ぶ ど う
- (4) あ ん ず

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) 寒天は、酸性溶液で加熱すると、強固なゲルを形成する。
- (2) カラギーナンは、水素イオン濃度（pH）が低くなるほどゲル強度は強くなるため、pH3.5以下での使用が適している。
- (3) 寒天のゲル化力は、ゼラチンよりも強い。
- (4) ゼラチンの主成分は、多糖類である。

問49 次のペクチンに関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 果実が成熟すると、酵素や酸の作用でプロトペクチンが分解してペクチンになる。
- (2) 高メトキシルペクチン（HMP）の水溶液は、一定濃度の糖と酸があるとゲル化する。
- (3) 低メトキシルペクチン（LMP）は、ナトリウムイオンと結合してゲル化する。
- (4) マーマレードは、果実に含まれるペクチンのゲル化する性質を利用したものである。

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) くりの主成分は、でんぷんである。
- (2) ウォールナッツ（くるみ）には、リノール酸やリノレン酸が豊富に含まれている。
- (3) アーモンドは、大きく分けるとビターとスイートの2種類がある。
- (4) ヘーゼルナッツは、脂肪が少ないので粉末で使われることが多い。

問51 次の酒類とその原料の組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) ブ ラ ン デ ー ——— 麦
- (2) ラ ム ——— 糖 蜜
- (3) 清 酒 ——— 米
- (4) ワ イ ン ——— ぶ ど う

問52 次のパン酵母に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 60℃以上では、短時間で死滅する。
- (2) 一般にインベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性が弱い。
- (3) 一般にドライイーストは、生酵母の半量使用する。
- (4) 生酵母の保存は、25～30℃が適している。

問53 次は、膨張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。

「炭酸水素ナトリウムの水溶液は、40℃以上になると(ア)を発生し、ガス発生後は強い(イ)を示す。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|---------|-----------|
| (1) | 炭 酸 ガ ス | 酸 性 |
| (2) | 炭 酸 ガ ス | ア ル カ リ 性 |
| (3) | 水 素 ガ ス | 酸 性 |
| (4) | 水 素 ガ ス | ア ル カ リ 性 |

問54 次のうち、乳化剤はいくつあるか。

- (ア) 塩化アンモニウム
- (イ) グリセリン脂肪酸エステル
- (ウ) 大豆レシチン
- (エ) L-アスコルビン酸

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

製菓実技（和菓子）

問55 次のうち、和菓子の分類でないのはどれか。

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

問56 次のうち、一般的に製餡に使用しない豆はどれか。

- (1) 小豆
- (2) ライマービーンズ
- (3) いんげん豆
- (4) ひよこ豆

問57 次のうち、長崎かすてらの生地一般的な泡立ち加減（比重）として最も適当なのはどれか。

- (1) 0.1ぐらい
- (2) 0.3ぐらい
- (3) 0.5ぐらい
- (4) 0.7ぐらい

問58 次のうち、すあま（寿甘）生地で作られる製品はどれか。

- (1) 鶴の子餅
- (2) 羽二重餅
- (3) 草餅
- (4) 柏餅

問59 次は、赤飯の製造工程に関する記述であるが、（ ）に入る語句はどれか。

「米を蒸す工程の途中で食塩水を加えるが、これを（ ）という。」

- (1) びっくり水
- (2) コツ水
- (3) 差し水
- (4) 手水

問60 次のうち、潰し餡^{つぶ}の屈折計糖度（Brix）として最も適当なのはどれか。

- (1) 42
- (2) 52
- (3) 62
- (4) 72

製菓実技（洋菓子）

問55 次は、ジェノワーズの製法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。

「一般的にジェノワーズは卵を（ ア ）で泡立て、ふっくらと焼き上げるために（ イ ）を使う。」

- | | （ア） | （イ） |
|-----|------|-----|
| (1) | 別立て法 | 薄力粉 |
| (2) | 別立て法 | 強力粉 |
| (3) | 共立て法 | 薄力粉 |
| (4) | 共立て法 | 強力粉 |

問56 次のうち、ゼラチンを使用しないのはどれか。

- (1) クレーム・ブリュレ
- (2) ゼリー
- (3) バヴァロア
- (4) ムース

問57 次のうち、カトルカール（バターケーキ）の製法として**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) ストレート法
- (イ) フレーク法
- (ウ) オールインワン法
- (エ) フラワーバター法

(1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問58 次のパート・シュアの生地生地の製法に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 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に作り上げる。
- (2) 薄力粉とバターを十分に攪拌かくはんし、砂糖と全卵を混ぜ合わせたものを少しずつ練りこんで作り上げる。
- (3) バターと砂糖を十分にすり合わせ、全卵を数回に分けて加え、最後に薄力粉を加えて作り上げる。
- (4) 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り上げる。

問59 次のあめ細工の方法のうち、空気を送り込み膨らませて作るのはどれか。

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

問60 次は、フィユタージュ・ラピッド（練り込み式・速成法）の基本配合であるが、（ ）に入る数値はどれか。

強 力 粉	350g	冷 水	()g
薄 力 粉	150g	食 塩	12.5g
バ タ ー	400g		

- (1) 100
- (2) 300
- (3) 600
- (4) 900

製 菓 実 技（製 パ ン）

問55 次の製パンに関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) フランスパンは、焼成前にクーブを入れる。
- (2) ブレッツェルの独特な焼き色は、モルトによるものである。
- (3) クロワッサンは、製造工程で生地を冷却する。
- (4) イーストドーナツのホイロ湿度は、60％である。

問56 次は、製パン工程に関する記述であるが、どの工程か。

「傷んだ生地を休ませ回復させることにより、次の工程で生地がよくのびるように調整する。」

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

問57 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、発酵により最終的に炭酸ガスとアルコールに分解されるのはどれか。

- (1) イ ス ト
- (2) 脱 脂 粉 乳
- (3) 小 麦 粉 の た ん ぱ く 質
- (4) 小 麦 粉 の で ん ぷ ん

問58 次は、菓子パン（70%加糖中種法）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。

【中種配合】

小麦粉（ア）%	パン酵母（生イースト）	3%
イーストフード	砂糖	10%
水		39%

【^{ほんごね}本捏配合】

小麦粉（イ）%	パン酵母（生イースト）	0.5%
モルト	砂糖（ウ）%	
食塩	卵	9%
ショートニング	水	12%

	（ア）	（イ）	（ウ）
（1）	70	30	15
（2）	70	30	2
（3）	30	70	15
（4）	30	70	2

問59 次の製パン工程の焼成に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 焼減率（％）は、次の式で求める。
$$(\text{生地重量} - \text{製品重量}) \div \text{生地重量} \times 100$$
- (2) 焼成ロスは、主に発酵によって生成された揮発性物質の散逸や、水分の蒸発によって生じる。
- (3) 同一の焼成条件では、焼減率が小さいほど火どおりがよく、クラストが厚い。
- (4) 所定の焼減率を得るための焼成管理は、オーブンの温度、時間、湿度、上火と下火などの調整により行う。

問60 次のうち、食パンの直捏法^{じかごね}と比較したときの中種法の特徴でないのはどれか。

- (1) 設備スペースの規模が大きい。
- (2) 機械耐性に優れ、機械化に適している。
- (3) 工程所要時間が短い。
- (4) 製品の保存性がよく老化が遅い。

