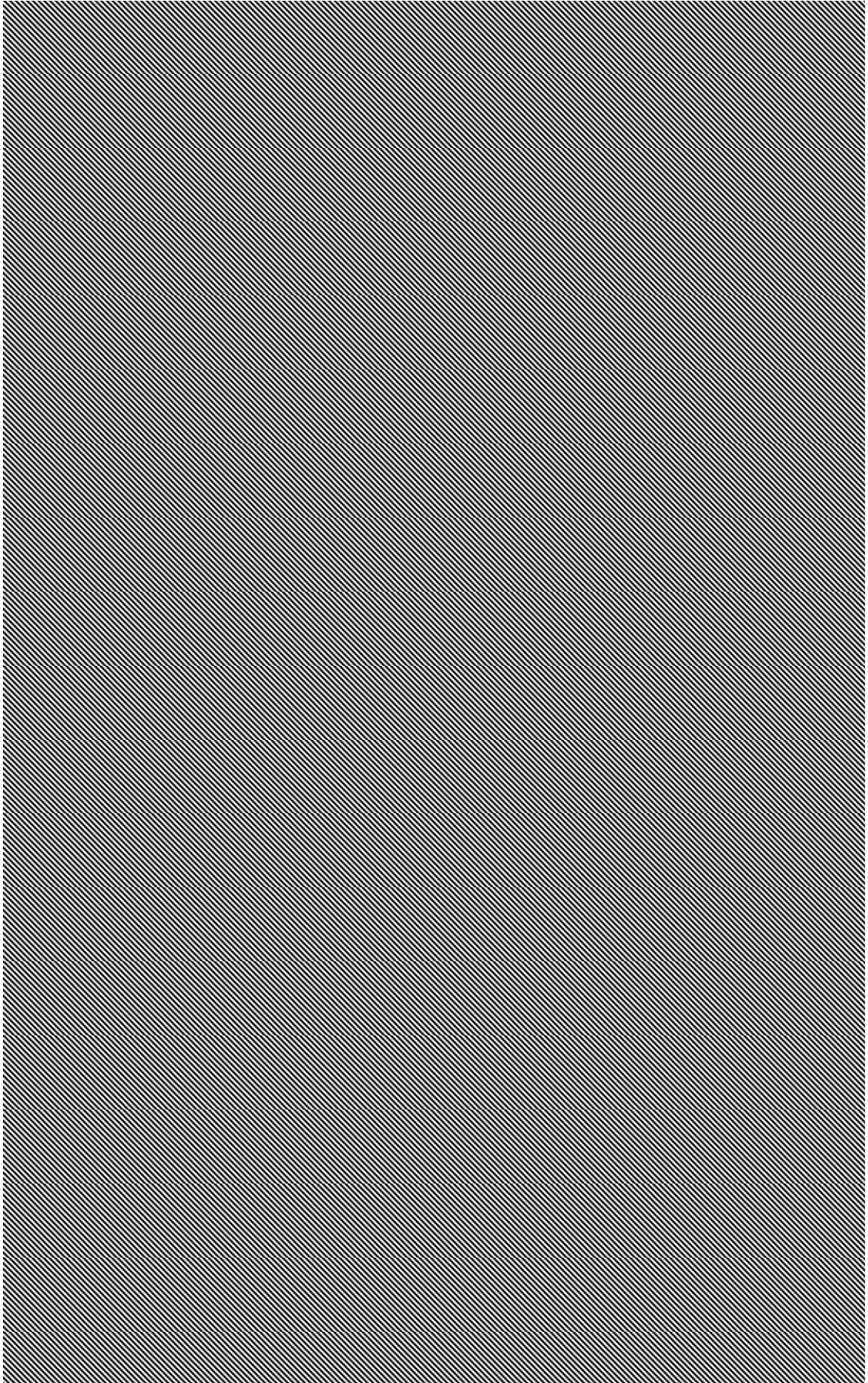


令和3年度新潟県製菓衛生師試験問題

試験実施の注意事項

- 1 係員の指示があるまで、問題を開かないでください。
- 2 この問題とは別に、解答用紙を1枚配ってあります。
- 3 解答用紙に氏名、受験番号を記入してください。
- 4 解答は、解答用紙に記入してください。
記入方法は、問題の4つの選択肢の中から正解を1つ選んで、解答番号の枠の中をぬりつぶしてください。2つ以上解答すると無効になります。
- 5 誤って記入した場合は、消しゴムで完全に消し、改めて記入してください。
- 6 製菓実技は、選択問題となっています。「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3分野の中から1分野を選択し、解答用紙の選択分野の枠の中をぬりつぶしてからその分野の問題を解答してください。「マークがない場合」や「2つ以上ある場合」は無効になります。
- 7 不正行為は絶対にしないでください。不正があった場合は退場していただきます。
- 8 筆記用具等を落としたときや具合が悪くなったときは、手をあげてください。
- 9 試験時間は2時間です。1時間経過後は、解答を終了した方は退場を認めますので、解答用紙を机上に伏せ、静かに退席してください。



衛 生 法 規

問1 次のうち、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）により創設され、令和3年6月1日に施行された「食品リコール情報の報告制度」の説明として、適当なものはどれか。

- 1 営業者が、自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組み
- 2 医師が、食中毒患者を診断した場合に、自治体へ報告する仕組み
- 3 営業者が、食品の安全性に関する情報について、消費者へ情報提供する仕組み
- 4 営業者が、特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害を自治体へ報告する仕組み

問2 製菓衛生師法に基づく製菓衛生師名簿の登録事項として、誤っているものはどれか。

- 1 氏名
- 2 生年月日
- 3 受験番号及び受験年月日
- 4 本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）

問3 製菓衛生師法の目的に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「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、もって公衆衛生の（イ）及び増進に寄与することを目的とする。」

- | | | |
|---|------|------|
| 1 | ア 資質 | イ 向上 |
| 2 | ア 資質 | イ 保持 |
| 3 | ア 技術 | イ 向上 |
| 4 | ア 技術 | イ 保持 |

公衆衛生学

問4 人口動態統計に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「死因をみると、戦前（1940年頃）は（ア）や肺炎・気管支炎が多かったが、疾病構造の変化とともに、1981年以降、（イ）や心疾患、脳血管疾患が主要な死因となっている。」

- | | | |
|---|---------|-------------|
| 1 | ア 全結核 | イ 自殺 |
| 2 | ア 全結核 | イ 悪性新生物（がん） |
| 3 | ア 脳血管疾患 | イ 自殺 |
| 4 | ア 脳血管疾患 | イ 悪性新生物（がん） |

問5 感染症と食中毒の統計に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 主な感染症や食中毒は、それぞれ「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」及び「食品衛生法」によって、診断した医師が最寄りの保健所に届け出なければならないと規定されている。
- 2 戦前から戦後へと国民生活を脅かした感染症の一つである細菌性赤痢の患者数は、公衆衛生水準の向上や治療薬の開発とともに減少してきた。
- 3 結核の年間患者数は、この15年で約10分の1に減少しており、現在は重要な感染症ではない。
- 4 腸管出血性大腸菌感染症の集団感染は、食中毒事件として報告されることがある。

問6 次のうち、水を介して起きる病気として、正しいものはどれか。

- 1 ^{こう}鉤虫症・日本住血吸虫病
- 2 デング熱
- 3 つつが虫病
- 4 マラリア

問7 廃棄物に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 産業廃棄物には、事業者による処理責任がある。
- 2 一般廃棄物の処理は、都道府県の責務である。
- 3 一般廃棄物は、2011年度以降、毎年増加している。
- 4 「廃棄物の処理及び清掃に関する法律（廃棄物処理法）」には、産業廃棄物に関するルールは規定されているが、一般廃棄物に関するルールは規定されていない。

問8 次の感染症予防対策のうち、宿主の感受性対策に該当するものとして、正しいものはどれか。

- 1 手洗いの励行
- 2 発病者の早期発見と治療
- 3 環境の消毒
- 4 十分な栄養・睡眠をとること

問9 次のうち、吐物・排泄物に用いる消毒薬として、最も効果が高いものはどれか。

- 1 エタノール
- 2 第四級アンモニウム塩
- 3 次亜塩素酸ナトリウム
- 4 両性界面活性剤

問 10 予防接種に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「予防接種法に定める定期の予防接種には2種類あるが、そのうち、主に（ア）予防と重篤な疾患の予防に重点が置かれ、接種を努めるという努力義務のもと国民に接種を勧奨しているのは（イ）疾病である。」

- | | | |
|---|------|------|
| 1 | ア 集団 | イ A類 |
| 2 | ア 集団 | イ B類 |
| 3 | ア 個別 | イ A類 |
| 4 | ア 個別 | イ B類 |

問 11 令和元年5月現在、予防接種法で定める定期予防接種の対象になっている疾病として、正しいものはどれか。

- 1 コレラ
- 2 流行性耳下腺炎
- 3 ノロウイルス感染症
- 4 B型肝炎

問 12 産業保健対策に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「産業保健対策は、（ア）が管轄し、各事業場の安全衛生管理対策は、各都道府県に設置された労働局及び（イ）が指導・監督に当たっている。」

- | | | |
|---|---------|--------------|
| 1 | ア 経済産業省 | イ 労働基準監督署 |
| 2 | ア 経済産業省 | イ 地域産業保健センター |
| 3 | ア 厚生労働省 | イ 労働基準監督署 |
| 4 | ア 厚生労働省 | イ 地域産業保健センター |

問 13 労働安全衛生法に基づく一般健康診断に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 雇入時の健康診断は、雇入れた際の適正配置などの目的で実施される。
- 2 定期健康診断は、1年以内ごとに1回実施しなければならない。
- 3 法令で定める特定業務従事者には、その業務への配置換えの際及び配置後6か月ごとに1回実施しなければならない。
- 4 全ての事業場の管理者は、所管の労働基準監督署に健診結果を報告する義務がある。

食 品 学

問 14 食品の種類と成分に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 食品成分には健康の増進に役立つ成分があり、これを生理機能成分という。
- 2 アレルゲンとなりうるものは、特定原材料、特定原材料に準じる物それぞれ7品目である。
- 3 食物繊維は五大栄養素の一つであり、消化されやすい。
- 4 脂質のアトウォーターの係数は4キロカロリーである。

問 15 穀物に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 大麦は麩質（グルテン）を含んでおり、パンや麺類の製造に適している。
- 2 えん麦は他の穀類と比較して、たんぱく質と脂質、食物繊維が少ない。
- 3 とうもろこしから作られたコーンミールは菓子や製パンに使用できない。
- 4 そばは穀類に不足しがちな必須アミノ酸を含み栄養価が高い。

問 16 近年の食料経済構造の変化に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 調理食品や利便性の高い加工食品の消費が増加傾向にある。
- 2 消費者の食品選択が多様化の傾向にある。
- 3 年齢階層別の食料消費の内容格差が小さい。
- 4 わが国の食料自給率（供給カロリーベース）は平成10年度以降約40%と横ばい状態で推移し、停留している。

問 17 食品への微生物の作用に関する次の文の（ ）の中に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「微生物の作用による食品の分解現象のうち、人間の生活に有用な物質が生産されるものを（ ア ）といい、例えば（ イ ）をアルコールに分解して酒を製造する場合がこれにあたる。」

- | | | | | |
|---|---|----|---|----|
| 1 | ア | 発酵 | イ | 脂質 |
| 2 | ア | 発酵 | イ | 糖質 |
| 3 | ア | 酸化 | イ | 脂質 |
| 4 | ア | 酸化 | イ | 糖質 |

問 18 冷蔵・冷凍法に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 食品衛生法における冷凍食品の保存基準は、 -15°C 以下と規定されている。
- 2 牛乳（LL牛乳を除く）、クリーム of 保存基準は、 10°C 以下と規定されている。
- 3 食品を冷凍または冷蔵し、一定の温度で流通させるしくみをサプライチェーンという。
- 4 冷蔵・冷凍法は、食品を低温度で保存し微生物の活動を抑える方法である。

問 19 食品とその保存方法の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1 | ジャム | — | 砂糖漬 |
| 2 | 鰹節 | — | CA貯蔵法 |
| 3 | ソーセージ | — | 乾燥法 |
| 4 | マヨネーズ | — | 塩蔵法 |

食 品 衛 生 学

問 20 サルモネラ属菌及びその食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 鶏卵を原因とした食中毒が発生している。
- 2 未殺菌液卵を使用して食品を製造する場合は、55℃、1 分間の加熱で十分である。
- 3 潜伏期間は 30 分以内である。
- 4 鳥類の腸管内のみに存在する。

問 21 腸管出血性大腸菌に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 ヒトが感染すると、溶血性尿毒症症候群などの合併症を併発することがある。
- 2 肉の生食を避け、中心部までよく加熱することが食中毒予防法の一つである。
- 3 保菌者の便を介した二次感染を起こさない。
- 4 ベロ毒素を産生する。

問 22 食中毒菌とその説明に関する組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|------------|---|--------------------|
| 1 黄色ブドウ球菌 | — | 化膿した傷の中に見られることがある。 |
| 2 ボツリヌス菌 | — | 好気性菌である。 |
| 3 カンピロバクター | — | 潜伏期間は平均 2～3 時間である。 |
| 4 腸炎ビブリオ | — | 鶏肉に付着していることが多い。 |

問 23 ノロウイルス食中毒の予防に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 食品中で増殖するので、食品の温度管理を徹底する。
- 2 加熱して食べる食品の加熱は、70℃に達すれば十分である。
- 3 器具や機械の消毒には、10ppm 程度の低濃度の次亜塩素酸ナトリウムを使用する。
- 4 下痢、おう吐の症状がある場合は、調理に従事しない。

問 24 食品添加物とその用途の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|---|-------|
| 1 | 亜硫酸ナトリウム | － | 発色剤 |
| 2 | プロピオン酸 | － | 酸味料 |
| 3 | ジフェニル | － | 防カビ剤 |
| 4 | アスパルテーム | － | 酸化防止剤 |

問 25 放射性物質に関する次の文の（ ）の中に入る語として、正しいものはどれか。

「現在、食品中の放射性（ ）は、食品衛生法に基づく規制値が制定されている。」

- 1 ストロンチウム
- 2 セシウム
- 3 ヨウ素
- 4 カリウム

問 26 食品中の有害物質に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 カドミウムは、イタイイタイ病の原因となった重金属である。
- 2 代表的な有機塩素系農薬である DDT、BHC は、現在はその使用が禁止されている。
- 3 PCB は、わが国の特定化学物質の第 1 号に指定された。
- 4 ダイオキシンの耐容 1 日摂取量は、体重 1kg 当たり 10 ナノグラムである。

問 27 消毒方法に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 紫外線による殺菌の効果は、光線の当たる表面に限られる。
- 2 オゾンガスによる殺菌は、低濃度で効果を得られるため、開放空間の殺菌に用いられる。
- 3 ホルマリンは、手指や食品用器具の消毒に適している。
- 4 アルコールによる消毒では、一般にメチルアルコールの 40～50% の水溶液が用いられる。

問 28 殺菌方法に関する次の文の（ ）の中に入る語として、正しいものはどれか。

「缶詰の製造には、耐熱性の芽胞を有する細菌を滅菌する必要があるため、（ ）が用いられている。」

- 1 パスツリゼーション（低温殺菌法）
- 2 高温短時間殺菌法
- 3 超高温瞬間殺菌法
- 4 加圧加熱滅菌法

問 29 洗浄に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 逆性石けんは、動植物の油脂をアルカリでけん化して作られたもので、洗浄剤として広く使われている。
- 2 中性洗剤は、硬水に対しては洗浄力が落ちる欠点がある。
- 3 食品用洗浄剤について、着香料の使用に制限はない。
- 4 被洗物に残留する洗浄剤の量を規制するため、食品用洗浄剤には使用濃度及び使用方法が定められている。

問 30 次の用途で用いられる添加物のうち、食品表示法の規定により物質名と用途名を併記する必要がある添加物は、いくつがあるか。

「着色料、保存料、酸化防止剤、発色剤」

- 1 一つ
- 2 二つ
- 3 三つ
- 4 四つ

問31 次のアレルギーのうち、食品表示基準で規定する特定原材料に該当するものは、いくつあるか。

「そば、えび、ゼラチン、ごま」

- 1 一つ
- 2 二つ
- 3 三つ
- 4 四つ

栄 養 学

問 32 次のうち、栄養素とその欠乏症の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|--------------------|---|----------|
| 1 | ビタミンD | — | 壊血病 |
| 2 | 銅 | — | 味覚障害 |
| 3 | ビタミンB ₁ | — | 脚気 |
| 4 | 鉄 | — | 骨・歯が弱くなる |

問 33 特別用途食品、保健機能食品の表示制度に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 特別用途食品を販売する場合、その表示について国の許可を受ける必要はない。
- 2 特定保健用食品は、身体の生理学機能などに影響を与える保健機能成分を含んだ食品で、消費者庁から個別に許可される。
- 3 栄養機能食品は、すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定基準量含む食品であり、消費者庁への届出のみで機能性を表示することができる。
- 4 機能性表示食品は、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品であり、消費者庁から個別に許可される。

問 34 ビタミンに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ほとんどのものは体内で合成されないので、外から食物として摂取しなければならない。
- 2 熱量源として、エネルギーを供給する。
- 3 筋肉・血液・皮膚を構成する成分となる。
- 4 脂溶性ビタミンは体内に貯蔵されない。

問 35 次のうち、日本人の食事摂取基準に示されている、成人男性における脂肪エネルギー比率（総エネルギーに占める割合）の目標量として、正しいものはどれか。

- 1 5～10%
- 2 20～30%
- 3 35～40%
- 4 50～65%

問 36 次の五大栄養素のうち、熱量源としてエネルギーを供給する栄養素はいくつあるか。

「糖質、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミン」

- 1 二つ
- 2 三つ
- 3 四つ
- 4 五つ

製菓理論

問 37 砂糖の特徴に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 砂糖（蔗糖）はぶどう糖 2 分子が結合した二糖類である。
- 2 砂糖の結晶化は転化糖や水飴を加えて防止することができる。
- 3 砂糖は水に溶けやすく、水 1 に蔗糖 10 を溶解できる。
- 4 砂糖濃度が高いほど防腐性が低く、濃い砂糖溶液は微生物の栄養源となる。

問 38 水飴の特性に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「水飴はDE（糖化度）の（ア）ものほど粘度が強い。またDEの（イ）ものほどメイラード反応（褐変現象）を起こしやすく色焼けする。」

- | | | |
|---|------|------|
| 1 | ア 高い | イ 高い |
| 2 | ア 高い | イ 低い |
| 3 | ア 低い | イ 高い |
| 4 | ア 低い | イ 低い |

問 39 小麦に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 小麦粒子を粉砕する際、皮部が混入すると灰分や繊維が増し色が良くなる。
- 2 胚乳純度による品位別分類は、一般に油分含量によって分けられている。
- 3 品位別分類が 3 等粉以下のものは通常末粉といわれ、工業用や飼料用となる。
- 4 小麦粉のたんぱく質であるグリアジン、アルブミンの混合物をグルテンと呼ぶ。

問 40 でん粉に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 アミロースはぶどう糖分子が分かれて枝状につながったものである。
- 2 一般のでん粉はアミロペクチンが 80%前後、アミロースが 20%前後の割合である。
- 3 糯米や糯とうもろこしのでん粉はアミロースが 100%でありアミロペクチンは含まれていない。
- 4 ヨード反応でアミロースは赤紫色を呈し、アミロペクチンは青あい色を呈する。

問 41 次の米粉の種類のうち、糯米を加熱糊化せず生のまま製粉して作られる米粉はどれか。

- 1 早並粉
- 2 羽二重粉
- 3 道明寺粉
- 4 上南粉

問 42 鶏卵に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 卵黄は脂質が多く卵黄固形物の約 10%を占めている。
- 2 卵白は 58℃で凝固を開始し 70℃になるとほぼ完全に凝固する。
- 3 凍結卵白を解凍した場合、固形分が増加し粘度が高くなる。
- 4 乾燥卵白の水溶液は起泡性を全く示さない。

問 43 乳化型ショートニングに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 全水添型、ブレンド型のものに乳化剤を多く加えたものである。
- 2 ミキシングの際、砂糖や水を多量に配合すると、釜落ちを起こしやすい。
- 3 糖蜜やミルクの入るアイシングに使用すると甘味を増加させる。
- 4 オールインミックス法による生地づくりには向かない。

問 44 乳製品に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「チーズ製造の際、チーズをとった残りの乳清を乾燥粉末化したものを（ア）といい、バター製造の際の残液で、脱脂乳と似た組成をもつものを（イ）という。」

- | | | | | |
|---|---|--------------|---|--------|
| 1 | ア | ホエー（ホエイ）パウダー | イ | レンネット |
| 2 | ア | ホエー（ホエイ）パウダー | イ | バターミルク |
| 3 | ア | スキムミルク | イ | レンネット |
| 4 | ア | スキムミルク | イ | バターミルク |

問 45 チョコレートのブルームに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 チョコレート表面に独特の光沢、つやが出る現象をいう。
- 2 滑らかな粘性が発現しテクスチャーは良くなる。
- 3 振動や衝撃などの取り扱い上の欠陥によっても生ずる現象である。
- 4 シュガーブルームとは脂肪が分離し固結化する現象である。

問 46 次の果実類のうち、果実中のペクチン質含量割合が一番多いものはどれか。

- 1 ナシ
- 2 カキ
- 3 ブドウ
- 4 レモン

問 47 次の文で説明している香料の種類として、正しいものはどれか。

「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、紫外線に対しても比較的安定である。口に入れる又は水に溶かすと強くにおいを感じる。」

- 1 水溶性香料（エッセンス）
- 2 油性香料（オイル）
- 3 乳化性香料
- 4 粉末香料

問 48 パン酵母に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 生酵母でもドライイーストでもパンの風味自体は同等である。
- 2 日本の標準酵母は諸外国のものより耐糖性が強い。
- 3 ドライイーストは生酵母の水分を1 / 2に乾燥したものである。
- 4 生酵母の保存は室温が最も適している。

問 49 モルトエキスに関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 天然の一般食品で、発芽した大麦を粉砕したものから作られる。
- 2 製パン、製菓時に生地伸展性の良化、製品の色つき、風味の改善などを主目的に使用する。
- 3 脱脂粉乳の多い配合に使用した場合、発酵を遅くすることができる。
- 4 清潔な冷暗所に保管し、粘度が高いため仕込水の一部に溶解して使用する。

問 50 次の文で説明しているガス発生基剤の種類として、正しいものはどれか。

「ガスの発生は低温から高温まで平均しており、80℃までに75%位のガスが発生する。
分解後は弱アルカリ性を呈する。」

- 1 塩化ナトリウム
- 2 炭酸水素ナトリウム
- 3 炭酸水素アンモニウム
- 4 塩化アンモニウム

問 51 レシチンに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ソルビトールを親水基として脂肪酸とエステル結合したものである。
- 2 蔗糖を親水基とする脂肪酸エステルでシュガー・エステルとも言われる。
- 3 プロピレングリコールと脂肪酸のエステルであり、単用されることは少ない。
- 4 天然の乳化剤で大豆や卵黄に含まれ、優れた乳化力を持っている。

「製菓実技」の解答方法について

製菓実技は選択問題となっています。

「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3つの分野の中から1つの分野を選択し、「マーク欄」の枠の中をぬりつぶしてから解答してください。

- ・和菓子分野を選択される方は、解答用紙マーク欄【和】にマークしてください。
- ・洋菓子分野を選択される方は、解答用紙マーク欄【洋】にマークしてください。
- ・製パン分野を選択される方は、解答用紙マーク欄【パ】にマークしてください。

「マークをしていない場合」や「2つ以上の分野をマークした場合」は、採点されません。

(マーク例)

※「洋菓子分野」を選択した場合

選択分野	和菓子	洋菓子	製パン
マーク欄	【和】	■	【パ】

3つの分野の中から1つを選択し、必ず「マーク欄」にマークをしてから解答すること。

		解答番号			
		1	2	3	4
製菓実技	問52	【1】	【2】	【3】	【4】
	問53	【1】	【2】	【3】	【4】
	問54	【1】	【2】	【3】	【4】
	問55	【1】	【2】	【3】	【4】
	問56	【1】	【2】	【3】	【4】
	問57	【1】	【2】	【3】	【4】
	問58	【1】	【2】	【3】	【4】
	問59	【1】	【2】	【3】	【4】
問60	【1】	【2】	【3】	【4】	

解答欄

製菓実技・和菓子

問 52 次の菓子のうち、焼き物に分類されるものはどれか。

- 1 最中
- 2 こなし
- 3 金つば
- 4 石衣

問 53 餡の原料である豆類に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 餡の原料である豆類は、毎年同じ場所での作付けにより良質な豆を収穫できる。
- 2 日本の豆類産地は、北海道、備中（岡山県）、丹波（京都府・兵庫県）などである。
- 3 大納言小豆とえりも小豆を直火で煮上げた場合、煮上がりの時間と硬さは同じである。
- 4 小豆の保管には注意が必要であり、25℃以上が望ましい。

問 54 製餡作業に関する次の文の（ ）に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「製餡作業とは豆を煮熟して細胞膜を（ ア ）し、中のでん粉粒子を（ イ ）して餡粒子をつくって、風味・食感をつくり上げることから始まる。」

- | | | | | |
|---|---|-----|---|----|
| 1 | ア | 熱凝固 | イ | α化 |
| 2 | ア | 熱凝固 | イ | β化 |
| 3 | ア | 消失 | イ | α化 |
| 4 | ア | 消失 | イ | β化 |

問 55 製餡に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 小豆は洗浄後すぐに煮熟することが出来るが、浸漬してから煮ることもある。
- 2 渋切りとは、小豆内部のでん粉に含まれる渋み、苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- 3 餡練りの際、基本的には弱火で軽く加熱を行うことで滑らかで口溶けの良い餡が出来る。
- 4 練り上げた餡は徐々に温度を下げ、良い色や香りなどの風味を引き出す。

問 56 次のうち、田舎饅頭に使用される膨張剤と糖類の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|------|---|-----|
| 1 | イスパタ | － | 黒砂糖 |
| 2 | イスパタ | － | 水飴 |
| 3 | 重曹 | － | 黒砂糖 |
| 4 | 重曹 | － | 水飴 |

問 57 次のうち、村雨に用いる材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 薄力粉、イスパタ
- 2 薄力粉、薯蕷粉
- 3 餅粉、イスパタ
- 4 餅粉、薯蕷粉

問 58 次のうち、蒸し羊羹に用いる材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 強力粉、寒天
- 2 強力粉、浮粉
- 3 上新粉、寒天
- 4 上新粉、浮粉

問 59 次のうち、糸寒天を使用する菓子はいくつあるか。

「寒氷、雲平、おきな飴、ねき飴」

- 1 一つ
- 2 二つ
- 3 三つ
- 4 四つ

問 60 次のうち、雪平に用いる材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 薄力粉、イスパタ
- 2 薄力粉、卵白
- 3 白玉粉又は餅粉、イスパタ
- 4 白玉粉又は餅粉、卵白

製菓実技・洋菓子

問 52 次の菓子のうち、製法による分類において凝固生地に分類されるものはどれか。

- 1 アイスクリーム
- 2 マカロン
- 3 ムース
- 4 ミルクチョコレート

問 53 バタークリームに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 卵使用のバタークリーム（共立法）はバターと卵を一緒に泡立てる。
- 2 卵黄使用のバタークリーム（シロップを使ったもの）はバターと卵黄を一緒に泡立てる。
- 3 卵使用のバタークリーム（シロップを使ったもの）はバターと砂糖を一緒に泡立てる。
- 4 卵黄使用のバタークリーム（カスタードクリームを使ったもの）は煮上げたカスタードクリームと泡立てたバターを合わせる。

問 54 スポンジ・ロール生地に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 一般的にビスキュイは別立てで作るが、共立てにする方法もある。
- 2 ロール生地の基本配合は卵、砂糖、薄力粉が同量である。
- 3 ふっくらと焼き上げるには、粉の全量をグルテンの多い強力粉にする場合もある。
- 4 焼成時は下火をきかせ、先に表面全体に焼き色をつけ、水分を蒸発させる。

問 55 次のうち、マドレーヌに用いる材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 レモンの表皮、砂糖、強力粉、卵白、重曹
- 2 レモンの表皮、砂糖、薄力粉、全卵、ベーキングパウダー
- 3 アーモンド粉末、粉糖、強力粉、全卵、重曹
- 4 アーモンド粉末、粉糖、薄力粉、卵白、ベーキングパウダー

問 56 次のうち、フィユタージュ・ラピドとフィユタージュ・アンヴェルセで共通する材料はいくつあるか。

「強力粉、薄力粉、バター、食塩、ベーキングパウダー」

- 1 一つ
- 2 二つ
- 3 三つ
- 4 四つ

問 57 次の文で説明しているチョコレートの種類として、正しいものはどれか。

「カカオ豆の外皮や胚芽を取り除き、砕いて潰したもの。黒に近い茶色である。」

- 1 ココアパウダー
- 2 カカオマス
- 3 パータ・グラッセ
- 4 カカオバター

問 58 次のうち、パン・オ・レに用いる材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 強力粉、全卵、牛乳、グラニュー糖、バター、イースト
- 2 強力粉、卵黄、食塩、グラニュー糖、バター、ベーキングパウダー
- 3 薄力粉、全卵、グラニュー糖、バター、イースト
- 4 薄力粉、卵黄、グラニュー糖、バター、ベーキングパウダー

問 59 次の凝固剤とその原料及びその主成分の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | | | |
|---|--------|---|---------|---|-------|
| 1 | 寒天 | － | 紅藻類 | － | 炭水化物 |
| 2 | ゼラチン | － | 紅藻類 | － | たんぱく質 |
| 3 | カラギーナン | － | 牛の骨、皮など | － | たんぱく質 |
| 4 | ペクチン | － | 牛の骨、皮など | － | 炭水化物 |

問 60 菓子の意味に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 フィユタージュのフィユとはフランス語で「折りたたむ」という意味である。
- 2 タルトレットとはタルトを大型にしたものである。
- 3 シュー生地はシューは、フランスではその形がレタスに似ているためシューと呼ばれるようになった。
- 4 ムースはフランス語で「苔」や「泡」を意味する。

製菓実技・製パン

問 52 次のうち、和風菓子パンに分類される組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 クリームパン、コーヒーケーキ
- 2 クリームパン、メロンパン
- 3 スイートロール、コーヒーケーキ
- 4 スイートロール、メロンパン

問 53 ミキシングの6段階のうち「水切れ段階」の説明として、正しいものはどれか。

- 1 材料が雑然と混じった状態。
- 2 生地は弾力を失い、結合力がなくなる。
- 3 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- 4 生地は粘着状になり流動性を帯びる。

問 54 パン生地の発酵に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 酵素のアミラーゼによりグルテンが分解し炭酸ガスが発生する。
- 2 酵素のプロテアーゼによりでん粉が分解し一部はイーストの栄養源になる。
- 3 生地の膨張はグルテンの質に影響を受けないが、量に左右される。
- 4 ベンチタイムにより、発酵、香りがよくなり成形工程のトラブルを解消する。

問 55 パンの焼成に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 温度上昇で最後までガスは発生し続け、でん粉の熱変性でパンの骨格が形成される。
- 2 生成しているアルコールと炭酸ガスが放散されクラストの形成が行われる。
- 3 ホイロで膨張は頂点に達しており、焼成でボリュームは10%程度減少する。
- 4 焼成後のショックで内部の温度分布は不均一となり、高温のガスなどが放出される。

問 56 食パン製造（直捏法、中種法）に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 直捏法の捏ね上げ温度は中種法（中種工程）より低い。
- 2 直捏法、中種法は共に強力粉と準強力粉を使用する。
- 3 直捏法の焼成温度は 210℃だが中種法は 180℃である。
- 4 中種法（本捏配合）の砂糖の量は直捏法より多い。

問 57 次のうち、レーズンブレッドのミキシング工程においてレーズンを投入するタイミングとして、正しいものはどれか。

- 1 ↓レーズン投入 L 3 M 2 L 1 M 4 MH 2 L 1 M 1
- 2 L 3 M 2 ↓レーズン投入 L 1 M 4 MH 2 L 1 M 1
- 3 L 3 M 2 L 1 M 4 MH 2 ↓レーズン投入 L 1 M 1
- 4 L 3 M 2 L 1 M 4 MH 2 L 1 M 1 ↓レーズン投入

問 58 フランスパンに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 パン酵母（イースト）の配合量は他のパン類よりも多く 7% を越える。
- 2 バターはクープを 4 本入れるが長さを変えて 1/5～1/4 ダブらせる。
- 3 蒸気（スチーム）を入れると艶は出るがボリュームは出なくなる。
- 4 配合にビタミン C 液やモルトを使用する。

問 59 次のうち、イースト・ドーナツに用いる材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 フランス粉、ショートニング、卵黄、イースト
- 2 強力粉、薄力粉、バター、卵黄、イースト
- 3 フランス粉、バター、卵黄、ベーキングパウダー
- 4 強力粉、薄力粉、ショートニング、ベーキングパウダー

問 60 次のパンのうち、焼成時間が一番短いものはどれか。

- 1 菓子パン（直捏法）
- 2 クロワッサン
- 3 デニッシュ・ペストリー
- 4 パン・オ・ノア

