

令和4年度製菓衛生師試験問題

衛 生 法 規
公 衆 衛 生 学
食 品 学
食 品 衛 生 学
栄 養 学
製 菓 理 論 及 び 実 技

13:00 ~ 15:00 (120分)

指示があるまで開いてはいけません。

(注意事項)

- 1 試験開始後、解答用紙に受験番号及び氏名・フリガナを記入し、受験番号欄の数字の○の中を塗りつぶすこと。受験番号は4ケタで記入すること。
- 2 解答は、解答用紙に記入すること。
記入方法は、問題の4つの選択肢の中から正解を1つ選び、解答番号の○の中を塗りつぶすこと。2つ以上塗りつぶすと採点されません。
- 3 製菓実技(55～72)は選択問題です。和菓子(55～60)、洋菓子(61～66)、製パン(67～72)のうち、いずれか1つの分野を選択し、解答用紙の分野の○の中を塗りつぶしてから、その分野の問題のみを解答すること。「塗りつぶしていない場合」や「2つ以上塗りつぶした場合」は採点されません。
- 4 職業能力開発促進法の規定に基づく菓子製造に係る技能検定の合格者(一級、二級)で、試験科目のうち「製菓理論及び実技」の免除を申請した者は、その科目の解答欄は空白のままにしておくこと。
なお、「製菓理論及び実技」が免除される者の試験時間は14時15分までなので、注意すること。
- 5 解答欄を間違えないように注意すること。
- 6 問題をよく読んで解答すること(適切なもの、誤っているもの、等)。
- 7 解答の誤りを訂正する場合は、消しゴムで完全に消し、改めて記入すること。
- 8 試験開始後30分を経過し、係員が指示するまでは、退場できません。
- 9 退場するときは、解答用紙を裏返して机の上に置いておくこと。退場後は速やかに建物の外に出ること。
- 10 問題用紙は、持ち帰ってもかまいません。

愛 媛 県

1 製菓衛生師法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 製菓衛生師試験は、厚生労働大臣の定める基準に基づき、都道府県知事が行う。
- ② 製菓衛生師は、製菓衛生師名簿に登録される事項に変更を生じたときは、15日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- ③ 都道府県知事から免許を受けた者のみが、製菓衛生師の名称を使用することが許される。
- ④ 製菓衛生師は、紛失により免許証の再交付を受けた後、紛失していた免許証を発見したときは、5日以内に免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。

2 食品表示法に関する次の記述について、()の中に入る正しいものを1つ選びなさい。

食品表示法は、食品衛生法、日本農林規格等に関する法律（旧農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）及び()に個別に規定されていた食品の表示に関する基準を一元化するため、平成25年6月28日に制定された。

- ① 食品安全基本法
- ② 計量法
- ③ 健康増進法
- ④ 製造物責任法

3 食品衛生法に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食中毒患者を診断した医師は、直ちに最寄りの市町村長に届け出なければならない。
- ② この法律で食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品や医薬部外品もこれに含まれる。
- ③ 営業者が飲食店を営む場合には、食品衛生監視員を置かなくてはならない。
- ④ 保健所長は、食中毒患者等が発生していると認めるときは、速やかに都道府県知事等に報告し、調査を行う。

4 次のうち、製菓衛生師名簿に登録される事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 登録年月日
- ② 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）
- ③ 免許の取消しに関する事項
- ④ 業務に従事する施設が所在する都道府県名

5 公害に関する次の記述について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

環境基本法第2条で「公害」とは、大気汚染、水質汚濁、(A)、騒音、(B)、地盤沈下及び悪臭によって、人の健康又は生活環境に係る被害が生じることと定められている。

	(A)		(B)
①	温暖化	—	酸性雨
②	土壌汚染	—	振動
③	土壌汚染	—	酸性雨
④	温暖化	—	振動

6 統計法第2条に基づく基幹統計に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 令和2年の患者調査の概況によると、外来受療率の1位は「消化器系の疾患」である。
- ② 患者調査は、5年に1回行われる。
- ③ 令和2年の国民生活基礎調査によると、傷病別にみると、通院者率の1位は「糖尿病」である。
- ④ 国民生活基礎調査は、完全人口統計とも呼ばれる。

7 生活習慣病に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 生活習慣病には、がん、虚血性心疾患、脳卒中などがある。
- ② 生活習慣病の発症や重症化は、加齢の影響は受けない。
- ③ 塩分のとりすぎ、肥満、過度の飲酒、運動不足は、生活習慣病のリスク要因である高血圧の原因になる。
- ④ 生活習慣病は、生活習慣によってのみ引き起こされる病気ではない。

8 国民健康づくり運動とその概要に関する次の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

①	第1次国民健康づくり運動	—	食生活指針の発表
②	第2次国民健康づくり運動	—	運動指針の発表
③	第3次国民健康づくり運動	—	食生活指針の改正
④	第4次国民健康づくり運動	—	睡眠指針の発表

9 地球環境問題とその対策として締結された条約（議定書を含む）に関する次の組合せのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

	地球環境問題	—	条約・国際協定
①	オゾン層の破壊	—	ウィーン条約
②	捕鯨	—	京都議定書
③	熱帯林の減少	—	ストックホルム条約
④	海洋の汚染	—	ワシントン条約

10 次のうち、保健所の設置を規定する法律として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 健康増進法
- ② 介護保険法
- ③ 労働安全衛生法
- ④ 地域保健法

11 平均寿命に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 戦後日本の平均寿命が急伸したのは、乳児の死亡率の低下も要因となっている。
- ② 平均寿命は、毎年、敬老の日に合わせ、厚生労働省から発表される。
- ③ 平均寿命は平均死亡年齢と等しい。
- ④ 0歳児の平均余命が平均寿命である。

12 学校保健に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 学校保健安全法は、園児や学生、職員も対象となる。
- ② 学校長は、学校感染症に感染した児童生徒等に対し、出席を停止させることができる。
- ③ 学校長は、感染症の予防上必要があるときは、学校の全部または一部の休業を行うことができる。
- ④ 学校保健安全法は、学校や登下校の事故、誘拐防止などの危害への対処も含む。

13 労働衛生に関する次の記述について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

職場におけるメンタル対策として、(A)に義務化されたストレスチェックは、事業者が(B)に1回、労働者のストレス状況について検査する制度である。

	(A)	—	(B)
①	平成18 (2006) 年	—	1 年
②	平成18 (2006) 年	—	3 年
③	平成27 (2015) 年	—	1 年
④	平成27 (2015) 年	—	3 年

科目 食品学

14 炭水化物に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 炭水化物は、食物繊維、糖類、糖質を含む総称である。
- ② グルコースのみで構成される多糖類を総称してデキストリンと呼ぶ。
- ③ グルコースは水溶液中で、 α 型、 β 型及び鎖状構造をとり、その存在比が変わることはない。
- ④ でんぷんは、アミロースとアミロペクチンに分けられる。

15 次のうち、飽和脂肪酸を多く含む食品として最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ヤシ油
- ② オリーブ油
- ③ トウモロコシ油
- ④ エゴマ油

16 呈味の成分とそれを多く含む食品に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

	呈味	—	食品
①	テアニン	—	茶
②	グルタミン酸	—	コンブ
③	ククルビタシン	—	にがうり
④	テオブロミン	—	ビール

17 食品の褐変反応に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 酵素的褐変反応と非酵素褐変反応の2種類がある。
- ② カラメル化は、加熱によって生じる糖類の酸化反応である。
- ③ メイラード反応は、褐変物質を生成するが、香気成分は生成しない。
- ④ 皮をむいたりんごを放置すると褐変するのは、メラニンが生成されるためである。

18 小麦粉の分類とその用途に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

	分類	—	用途
①	強力粉	—	スパゲティ
②	中力粉	—	そうめん
③	中力粉	—	天ぷら
④	薄力粉	—	ケーキ

19 大豆に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 大豆は、たんぱく質と炭水化物の含量が多いが、脂質は少ない。
- ② 大豆から分離された植物性たんぱく質は、肉様の咀嚼性を有する。
- ③ 大豆の炭水化物は、でんぷんをほとんど含まない。
- ④ 豆乳は、大豆の可溶成分を抽出して繊維を除いたものである。

科目 食品衛生学

20 微生物の名称とその大きさに関する次の組合せのうち、適切なものを1つ選びなさい。

	微生物名	—	大きさ
①	赤痢菌	—	38 nm
②	ブドウ球菌	—	100 nm
③	ノロウイルス	—	100 nm
④	ノロウイルス	—	38 nm

2 1 次のうち、0～4℃の低温で増殖できる微生物として正しいものを1つ選びなさい。

- ① ウエルシュ菌
- ② エルシニア菌
- ③ ボツリヌス菌
- ④ ブドウ球菌

2 2 次のうち、食品表示法に基づく食品表示基準において、アレルギー表示が義務付けられている特定原材料として誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小麦
- ② アーモンド
- ③ 落花生
- ④ 卵

2 3 次のうち、食品表示法に基づく食品表示基準において、遺伝子組換え食品としての表示が義務付けられている農産物として誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 大豆
- ② とうもろこし
- ③ ばれいしょ
- ④ 小麦

2 4 食品添加物の表示に関する次の記述について、()に入る正しい組合せを1つ選びなさい。

食品に使用した添加物は、(A) 表示が原則だが、(B) は、一括名表示が認められている。

	(A)		(B)
①	品名	—	甘味料
②	物質名	—	酸味料
③	用途名	—	調味料
④	物質名	—	保存料

25 自然毒食中毒の原因食品とその原因物質に関する次の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	食品名		原因物質
①	フグ	—	テトロドトキシン
②	青ウメ	—	アミグダリン
③	モロヘイヤ	—	強心配糖体
④	イシナギ	—	ビタミンD

26 食品表示に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 名称の項目には、商品名を記載しなければならない。
- ② 品質の劣化が急速な食品については、賞味期限を表示しなければならない。
- ③ 対象農産物については、遺伝子組換え食品であるか否かを表示しなければならない。
- ④ アレルギー表示が義務付けられている特定原材料は、7品目である。

27 カンピロバクター食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 牛や羊の流産菌として知られていた。
- ② 芽胞は形成しない。
- ③ 潜伏期は、2～5時間程度である。
- ④ 鶏が高い確率で保菌している。

28 カビ毒とその汚染が確認されている食品に関する次の組合せのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

	カビ毒		食品
①	アフラトキシン	—	ナッツ類
②	オクラトキシン	—	牛乳
③	パツリン	—	とうもろこし
④	シトリニン	—	リンゴ

29 ボツリヌス食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 芽胞を形成する。
- ② 潜伏期は2時間から8日間であるが、多くは12～36時間程度である。
- ③ 特徴的な症状は、下痢、腹痛などの消化器症状である。
- ④ 乳児の死亡例があることから、乳児は蜂蜜の摂取を避けた方がよい。

30 次亜塩素酸水や次亜塩素酸ナトリウムを殺菌消毒に使用する場合の留意点に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 殺菌効果を高めるためには、希釈には20～25℃程度の温水を用いるとよい。
- ② 食品などの汚れはよく落としてから使用する。
- ③ 希釈した溶液を作り置きすることが望ましい。
- ④ 金属は腐食作用が働くため、使用は避ける。

科目 栄養学

31 食欲に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 咀嚼によって、食欲が亢進する。
- ② 胃内が食物で満たされ、胃壁が伸展すると食欲が抑制される。
- ③ 身体活動でエネルギーが消費されると、食欲が亢進する。
- ④ 胃で産生されるグレリンは、食欲を増す作用がある。

32 糖質の種類とその説明に関する次の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	種類	—	説明
①	グルコース	—	生体内では、リンパ液や血液に存在
②	リボース	—	コンニャクマンナン構成成分
③	ラクトース	—	動物の乳汁に含まれる
④	グリコーゲン	—	動物の肝臓や筋肉に存在

3 3 ビタミンとその欠乏症に関する次の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	ビタミン		欠乏症
①	ビタミンA	—	夜盲症
②	ビタミンB ₂	—	かっけ
③	ナイアシン	—	ペラグラ
④	ビタミンB ₁₂	—	悪性貧血

3 4 無機質とそれを多く含む食品群に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

	無機質		食品群
①	カルシウム	—	乳・乳製品
②	カリウム	—	赤身の肉
③	ヨウ素	—	海藻
④	亜鉛	—	肉・魚

3 5 次のうち、不溶性食物繊維を1つ選びなさい。

- ① コンニャクマンナン
- ② 寒天
- ③ ペクチン
- ④ セルロース

3 6 糖質に関する次の記述のうち、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 糖質は、エネルギー源で1g当たり9kcalである。
- ② 糖新生とは、肝臓で糖質からグルコースを合成し、エネルギーを供給することである。
- ③ ケトアシドーシスは、糖尿病の悪化などにより起こる。
- ④ 「日本人の食事摂取基準（2020年版）」では、1日の摂取エネルギー量のうち30%のエネルギーを炭水化物で摂取することが望ましいとしている。

37 食材等とその食材等が小麦粉生地へ与える影響に関する次の組合せのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

	食材等	-	生地への影響
①	ビタミンC	-	サクサクともろくなる
②	食酢	-	伸展性がよくなる
③	サラダ油	-	サクサクともろくなる
④	バター	-	伸展性がよくなる

38 次のうち、もち米から作られる米粉を1つ選びなさい。

- ① かるかん粉
- ② 上新粉
- ③ 上用粉
- ④ 白玉粉

39 砂糖に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 黒砂糖は、サトウキビの搾り汁をそのまま煮詰めて固めた砂糖である。
- ② グラニュー糖は、ショ糖の含有量が99.95%の砂糖である。
- ③ 車糖は、ショ糖を非常に細かい粒子に結晶化させ、表面にビスコ（転化糖）を噴霧して仕上げる砂糖である。
- ④ 和三盆は、表面にカラメルがかけられているため、黄褐色で独特な風味のある砂糖である。

40 鶏卵に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 卵黄の成分には、脂質をほとんど含まない。
- ② 卵の大きさは、「鶏卵規格取引要綱」（農林水産省）によってSSからLLまで区分されている。
- ③ 卵白は、外水様卵白、濃厚卵白、内水様卵白で構成されており、卵の鮮度が落ちるにしたがって濃厚卵白は水様化する。
- ④ 卵黄の成分は、卵白と比べて固形分の比率が高い。

4 1 液卵に関する次の記述について、()に入る正しいものを1つ選びなさい。

鶏の液卵には、殺菌液卵と未殺菌液卵があるが、いずれも原料卵や製造方法などについて()で規定されている。

- ① と畜場法
- ② 養鶏振興法
- ③ 食品衛生法
- ④ 製菓衛生師法

4 2 牛乳に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 牛乳に含まれる炭水化物は、ほとんどが「乳糖」である。
- ② 「乳糖不耐症」とは、食物アレルギーのひとつである。
- ③ 牛乳の中に含まれるたんぱく質のうち80%近くが「カゼイン」できている。
- ④ 乳牛のうちジャージー種は、一般的にホルスタイン種に比べて、乳固形分の含有量が高い。

4 3 生クリームに関する次の記述について、()に入る正しいものを1つ選びなさい。

「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(厚生労働省)では、乳脂肪分()以上のものをクリームと定めている。

- ① 3.8%
- ② 18.0%
- ③ 35.0%
- ④ 50.0%

4 4 次のうち、フレッシュチーズに分類されないものを1つ選びなさい。

- ① カッテージ
- ② モッツアレラ
- ③ ラクレット
- ④ クリーム

4 5 バターの製造工程に関する次の記述について、()に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

殺菌の加熱によって不安定となった脂肪球を、低温で数時間静置して安定化させる工程は()と呼ばれる。

- ① チャージング
- ② ワーキング (鍊圧)
- ③ クリーミング
- ④ エイジング

4 6 チョコレートの製造に関する次の記述について、()に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

チョコレートに含まれるカカオバター (ココアバター) は「結晶多形性」という特殊な性質を持っている。不安定な型の結晶を消して、安定な型の結晶に統一するため()という作業が行われる。

- ① 混合・微粒化 (リファイニング)
- ② 精鍊 (コンチング)
- ③ 調温 (テンパリング)
- ④ 配合・磨砕 (ペースト化)

4 7 チョコレートに関する次の記述について、()に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

チョコレートに含まれるカカオバター (ココアバター) は、脂肪酸の種類が少なく、ほぼ「パルミチン酸」、「()」、「オレイン酸」の3種類でできている。

- ① ラウリン酸
- ② リノレン酸
- ③ ステアリン酸
- ④ カプリン酸

4 8 次のうち、漿果類 (液果類)に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① ナシ
- ② オリーブ
- ③ イチゴ
- ④ アンズ

49 凝固剤に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ゼラチンは、口どけがよく、軟らかい食感が特徴で、コラーゲンが主成分である。
- ② カラギーナンは、紅藻類を原料とする凝固剤で、分子構造の特性から、 κ -型、 ι -型及び λ -型に分類される。
- ③ ペクチンは、植物や果実に含まれる多糖類であり、細胞と細胞を結合させる働きがある。
- ④ 寒天は、牛や豚の骨や皮を原料とする凝固剤である。

50 香辛料の主な特性と種類に関する次の組合せのうち、適切でないものを一つ選びなさい。

	主な特性		種類
①	芳香性	—	シナモン
②	着色性	—	バジル
③	芳香性	—	コリアンダー
④	着色性	—	サフラン

51 でんぷん類に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① わらび粉は、キャッサバの根茎から精製したでんぷんで、水分を加えて加熱すると膨潤しやすい。
- ② タピオカ粉は、ユリ科の植物の根茎から精製され、最高粘度はほかのでんぷんに比べて高い。
- ③ 片栗粉は、マメ科の多年生つる草の根茎からとれる塊根を砕いて水さらしを何度も繰り返して精製する。
- ④ コーンスターチは、とうもろこしのでんぷんで、ゲル形成力が強い。

52 次のうち、膨化剤として、適切なものを1つ選びなさい。

- ① 塩化アンモニウム
- ② レシチン
- ③ プロリレングリコール
- ④ ソルビトール

5 3 みりんの原料に関する次の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | | | |
|---|--------|---|------|---|-----|
| ① | うるち米 | — | こうじ菌 | — | 酵母菌 |
| ② | もち米 | — | 米こうじ | — | 焼酎 |
| ③ | とうもろこし | — | 米こうじ | — | 酵母菌 |
| ④ | 大豆 | — | こうじ菌 | — | 焼酎 |

5 4 甘味料に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 蜂蜜を生地に加えるとしっとり仕上がるが、蜂蜜を配合した生地は焼き色が付きやすい。
- ② 水飴は、穀類やイモ類に多く含まれるでんぷんを、酸または酵素の働きで分解して作る。
- ③ 糖アルコールは、メイラード反応を起こし、カラメル化を起こしやすい。
- ④ トレハロースは、水を引き付ける力が非常に強く、でんぷんの老化を強く抑制する。

※ ここからは選択問題です。

和菓子（問題55～60）、洋菓子（問題61～66）、製パン（67～72）の3つの分野から、いずれか1つを選択して解答してください。

科目 製菓実技 和菓子

5 5 次のうち、半生菓子に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① おはぎ
- ② 饅頭
- ③ どら焼き
- ④ もなか

5 6 次のうち、柏餅の原材料として最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 上新粉
- ② 薄力粉
- ③ 道明寺粉
- ④ うるち玄米粉

57 次のうち、ねき蜜（しとり蜜）を使用する和菓子を1つ選びなさい。

- ① 練切
- ② 芋きんとん
- ③ 桜餅
- ④ 落雁

58 次の水羊羹の基本配合について、水の使用量として最も適切なものを1つ選びなさい。

糸寒天 4 g、グラニュー糖 80 g、小豆並餡 400 g、塩 1 g

- ① 40 g
- ② 100 g
- ③ 150 g
- ④ 500 g

59 長崎カステラの製造に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 鍋に水飴、蜂蜜、水を入れて加熱溶解し、ねき蜜を作る。
- ② 泡立て器で卵をほぐし、上白糖を加え、中火にかけながら泡立てる。
- ③ 生地が白っぽくなり、生地を垂らして線が書けるぐらいになったら混ぜる速度を落とし、気泡を整えながら2分間程泡立てていく。
- ④ 薄力粉を加え、泡立て器でさっくりと混ぜる。

60 次のうち、餡の配糖率を求める式として正しいものを1つ選びなさい。

- ① 使用した糖類の重量÷練り上がりの餡の重量×100
- ② 使用した糖類の重量÷生餡の重量×100
- ③ 練り上がりの餡の重量÷使用した糖類の重量×100
- ④ 生餡の重量÷使用した糖類の重量×100

6 1 パータ・シューの製法に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① バターを溶解して加えることで、薄力粉中のグルテンの形成を抑制できる。
- ② 人肌程度に温めた水と液状バターが混濁した状態で薄力粉に吸収させる。
- ③ 加水したでんぷんを加熱することで糊化を促進させる。
- ④ 卵を加えることで乳化を促し、でんぷんの老化を抑制し、粘性を保つことができる。

6 2 次のうち、一般的にサブライジュ法で作るタルト生地として、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① パータ・フォンセ
- ② パート・ブリゼ
- ③ パート・シュクレ
- ④ パート・サブレ

6 3 次のうち、タルト・オ・ポワールに使用するものとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 西洋なしのコンポート
- ② りんごのコンポート
- ③ みかんのコンポート
- ④ もものコンポート

6 4 次のうち、材料にベーキングパウダーを使用するものとして最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① エクレール
- ② パリ・ブレスト
- ③ マドレーヌ
- ④ マシュマロ

6 5 洋菓子とその材料に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

	洋菓子	—	材料
①	ヌガー	—	卵白
②	タルトタタン	—	ドライフルーツ
③	オペラ	—	コーヒー
④	サンマルク	—	チョコレート

6 6 洋菓子に関する用語とその意味に関する次の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	用語	—	意味
①	glacer (グラッセ)	—	つやをつける
②	hacher (アシェ)	—	みじん切りにする
③	etaler (エタレ)	—	広げる、薄くのぼす
④	mariner (マリネ)	—	薄く切る

科目 製菓実技 製パン

6 7 世界の代表的なパンとその国に関する次の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	国名	—	代表的なパン
①	日本	—	クリームパン
②	フランス	—	クロワッサン
③	イギリス	—	スコーン
④	アメリカ	—	フォカッチャ

6 8 製パン法に関する次の記述について、()に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

直捏法は、()以外のすべての材料を混ぜ合わせ、一度にミキシングする方法で、「ストレート法」とも呼ばれる。

- ① 水
- ② イースト
- ③ 油脂
- ④ 塩

69 パンとその材料に関する次の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

	名称		材料
①	パン・トラディショナル	—	フランスパン用粉
②	パン・ド・カンパーニュ	—	ライ麦粉
③	パン・オ・ノア	—	卵
④	カイザーゼンメル	—	薄力粉

70 製パン工程におけるミキシングの目的に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 原料を均一に分散させて混合する。
- ② 小麦粉のでんぷんやたんぱく質を水和させ、ほかの材料を吸着させる。
- ③ グルテンを形成し、適度な弾性と進展性を保つ生地を作る。
- ④ 生地の空気を抜き、酸化を防ぐ。

71 パンに関する用語とその意味に関する次の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	用語		意味
①	クラスト	—	パンの外皮の硬い部分のこと
②	フィリング	—	中に入れる詰めもののこと
③	ドウ	—	生地のこと
④	リッチ	—	油脂や卵が少ないパンのこと

72 クロワッサンの製造工程に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ロールイン油脂と生地の硬さは同じにする。
- ② ホイロの温度は35～38℃、湿度は60～65%とする。
- ③ 成形は、生地を30℃に温めてから行う。
- ④ 発酵は、-2℃で3時間行う。