

令和3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 法規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 憲法は、法律の定めるところにより内閣が制定する国の最高法規である。
 - ② 法律は、国会の議決を経て制定される法である。
 - ③ 省令は、各行政官庁の大臣により制定される命令である。
 - ④ 条例は、地方公共団体が、当該議会の議決を経て、法令の範囲内で制定する自治立法である。
- 2 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 製菓衛生師法は、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資質を向上させ、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
 - ② 免許の取消処分を受けた製菓衛生師は、5日以内に免許を与えた都道府県知事に免許証を返納しなければならない。
 - ③ 製菓衛生師は、氏名に変更が生じたときは、60日以内に必要な書類を添えて、免許を与えた都道府県知事に、名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。
 - ④ 製菓衛生師がその責任で、菓子製造業の業務に関して食中毒その他衛生上重大な事故を発生させた場合により免許の取消処分を受け、その後1年を経過しない場合、免許は与えられない。
- 3 次のうち、製菓衛生師名簿の登録事項でないものを1つ選びなさい。
- ① 登録年月日
 - ② 現住所
 - ③ 生年月日
 - ④ 性別
- 4 次のうち、食品衛生法に記載されているものを1つ選びなさい。
- ① 調理師試験の実施に関すること
 - ② 栄養士と管理栄養士の業務に関すること
 - ③ 保健所の設置に関すること
 - ④ 食品衛生管理者に関すること

- 5 次の国際機関の略称のうち、憲章に「健康とは、完全な肉体的、精神的及び社会的福祉の状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。」と健康の定義を唱える国際機関として、正しいものを1つ選びなさい。
- ① WHO
 - ② WTO
 - ③ FAO
 - ④ WWF

6 日本国憲法第25条の生存権に関する次の文章について、()に入る正しい組み合わせを1つ選びなさい。

第25条 すべて国民は、健康で(A)な最低限度の生活を営む権利を有する。
② 国は、すべての生活部面について、社会福祉、(B)及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。

(A) — (B)

- | | | |
|-------|---|------|
| ① 衛生的 | — | 労災保障 |
| ② 文化的 | — | 労災保障 |
| ③ 衛生的 | — | 社会保障 |
| ④ 文化的 | — | 社会保障 |

7 生活習慣病等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 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く、遺伝、性別、環境及び人種なども関与する。
- ② 生活習慣病は以前は「成人病」と呼ばれ、「加齢により引き起こされる疾病で放置すると危険」とされていた。
- ③ 特定健康診査は、がん(悪性新生物)の早期発見に着目した健康診断の制度である。
- ④ 生活習慣病の把握と対策は厚生労働省の管轄である。

8 次のうち、昭和53年(1978年)、カザフスタンで開催された国際会議で採択されたアルマアタ宣言において打ち出されたものとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ヘルスプロモーションの推進
- ② プライマリーヘルスケアの推進
- ③ ピンピンコロリのすすめ
- ④ 良質の医療を受ける権利

9 保健統計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 平均寿命は、1人あたり国内総生産(GDP)と強く関係する。
- ② 「合計特殊出生率」とは、15歳から49歳までの女性の年齢別出生率を合計したもので、1人の女性が一生の間に生むとしたときの子どもの数の指標である。
- ③ 人口統計でいう3区分とは、年少人口(0~14歳)、生産年齢人口(15~64歳)、高齢人口(65歳以上)である。
- ④ 健康寿命とは「その年に生まれた子ども(0歳児)が、今後、何年生きられるかという期待値」である。

10 次のうち、病気の予防に関して、一次予防（病気にならないよう処置を講じること）として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 予防接種
- ② 体重コントロール
- ③ 運動
- ④ 健康診断

11 死因順位に関する次の文章について、（ ）に入る最も適切な組み合わせを1つ選びなさい。

「令和元年度人口動態統計（確定数）の概況」によると、死亡原因の1位が（ A ）、2位が（ B ）、3位が老衰である。

（ A ）	—	（ B ）
① 悪性新生物	—	肺炎
② 心疾患	—	脳血管疾患
③ 脳血管疾患	—	悪性新生物
④ 悪性新生物	—	心疾患

12 感染症の予防等に関する次の記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 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（感染症法）では、感染症を感染力の強さと死亡率等により一類～六類に分類している。
- ② 予防接種により感染率と致死率の低下が期待できるものについては、予防接種法により厚生労働大臣が接種実施者となり、副反応に対して補償を行う。
- ③ 個人で体力や抵抗力を高めることは、感染症の予防には意味がない。
- ④ 慢性感染症とは、発症時期が明確でゆっくりと進行する感染症で、コレラや梅毒などが含まれる。

13 労働者の健康を守るために必要とされる労働衛生の3管理として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 作業管理
- ② 健康管理
- ③ 生産管理
- ④ 作業環境管理

科目 食品学

14 次の食品の水分活性で、誤っているものを1つ選びなさい。

食品	—	水分活性
① パン	—	0.95～0.90
② 練乳	—	0.90～0.80
③ チョコレート・はちみつ	—	0.80～0.70
④ ビスケット	—	0.3

- 15 次の炭水化物に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい
- ① フルクトース（果糖）はグルコース（ブドウ糖）の2倍甘いといわれる。
 - ② 食品中の多糖類でヒトが消化可能な多糖類には、でんぷんやグリコーゲンなどがある。
 - ③ でんぷんが膨張することを「糊化」または「 β 化」と呼ぶ。
 - ④ アミロペクチンはアミロースよりも粘性（粘り）が高い。

- 16 次のカロテノイド色素とそれを多く含む食品の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	色素	—	食品
①	β -カロテン	—	サツマイモ
②	リコピン	—	トマト
③	ルテイン	—	卵黄
④	カプサンチン	—	オレンジ

- 17 カラメル化に関する次の文章について、（ ）に入る最も適切な組み合わせを1つ選びなさい。

「カラメル化は、（ A ）を200℃付近で加熱すると、（ B ）する反応である。」

	(A)	—	(B)
①	糖	—	白化
②	植物油	—	白化
③	糖	—	褐変
④	植物油	—	褐変

- 18 次の食物アレルギー症状を引き起こす原因となりうるもののうち、「特定原材料（7品目）」に含まれないものを1つ選びなさい。

- ① 卵
- ② 小麦
- ③ ソバ
- ④ 大豆

- 19 種実類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 種実類は、穀類と豆類を除いた植物の種子を可食部とする食品の総称である。
- ② 種実類を大別すると、「種子類」と「堅果類」に分類される。
- ③ くるみはイチョウの種子であり、硬い殻皮に包まれた仁（胚乳）を食用にする。
- ④ ピスタチオは、ナッツの女王といわれ、アイスクリームなどに利用される。

2 0 微生物の分類とその特徴に関する組み合わせについて、最も適切な組み合わせを1つ選びなさい。

	微生物の分類	—	特徴
①	真菌類	—	生きた細胞の中でしか増殖できない。
②	原虫	—	マイコトキシンと呼ばれる毒素を産生するものがある。
③	ウイルス	—	みそ、しょうゆなどの製造に欠かせない。
④	細菌	—	芽胞と呼ばれる形態を作るものがある。

2 1 微生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 食品の原材料は、通常は、微生物に汚染されていない。
- ② 微生物は種類によって、増殖の条件が異なる。
- ③ 細菌は分裂によって増殖する。
- ④ 病原菌の中には、4℃以下で増殖できるものがある。

2 2 食品添加物に関する次の文章について、()に入る最も適切な組み合わせを1つ選びなさい。

食品添加物は、原則として、(A)が、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定することが、(B)により定められている。

	(A)	—	(B)
①	厚生労働大臣	—	食品衛生法
②	消費者庁長官	—	食品安全基本法
③	厚生労働大臣	—	健康増進法
④	消費者庁長官	—	食品表示法

2 3 食品添加物に関する次の記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 食品添加物の使用基準は、厚生労働大臣の指定を受けていない添加物にのみ定められている。
- ② 一般に食品として飲食に供されるものにも食品添加物として使用されるものがある。
- ③ 食品の栄養価の強化を目的とした食品添加物の使用は日本では認められていない。
- ④ ビタミンAは、既存添加物に分類される。

2 4 食中毒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 日本では、細菌性食中毒は、例年5～10月に多く発生する傾向がある。
- ② ウイルス性食中毒は、その発生のほとんどがノロウイルスによるものである。
- ③ 患者を食中毒と診断した医師は保健所長へ届け出なければならない。
- ④ カンピロバクターによる食中毒の患者数は平成13年(2001年)以降毎年トップである。

25 細菌類と温度に関する次の文章について、()に入る最も適切な組み合わせを1つ選びなさい。

食中毒の原因となる多くの細菌類は、100℃で(A)し、0℃以下の冷凍状態で(B)する。

(A) — (B)

- | | (A) | — | (B) |
|---|-------|---|-------|
| ① | 死滅 | — | 死滅 |
| ② | 死滅 | — | 休眠 |
| ③ | 増殖 | — | 休眠 |
| ④ | 死滅 | — | 増殖 |

26 次の自然毒による食中毒の原因となる食品とその原因物質に関する組み合わせについて、誤っているものを1つ選びなさい。

原因食品 — 原因物質

- | | | | |
|---|---------|---|----------|
| ① | ムラサキイガイ | — | オカダ酸 |
| ② | イシナギ | — | アミグダリン |
| ③ | ジャガイモ | — | ソラニン |
| ④ | フグ | — | テトロドトキシン |

27 食品の表示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 加工食品の原材料の表示は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に記載する。
- ② 原材料と添加物の間には「/」（スラッシュ）を入れる。
- ③ 原材料と添加物の間には、「・」を入れる。
- ④ 食品に使用した添加物は物質名表示が原則であるが、一部には簡略名または類別名での表示ができるものがある。

28 食品表示法による表示に関する次の文章について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 表示面積が30cm²以下の場合、すべての表示が免除される。
- ② 食品の輸入品は、輸入者の氏名及び所在地を表示する必要はない。
- ③ 「名称」には、商品名を記載する。
- ④ ばれいしょは、遺伝子組換え食品表示の対象となる農産物である。

29 食品の殺菌法に関する次の記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① アルコールの殺菌力は濃度によって異なる。
- ② 360nm前後の波長の紫外線は、最も殺菌効果がある。
- ③ 63～65℃で30分以上加熱する低温殺菌法は、芽胞形成菌の芽胞も含めた細菌を完全に死滅させることができる。
- ④ 日本では香辛料の殺菌を目的とした放射線照射のみが食品衛生法で認められている。

30 HACCPシステムに関する次に文章について、()に入る正しい組み合わせを1つ選びなさい。

HACCPシステムは、(A)で考え出されたものであり、安全性の保証は、(B)により行われる。

	(A)	—	(B)
①	ロシア	—	最終製品の検査
②	アメリカ	—	最終製品の検査
③	ロシア	—	製造工程の管理
④	アメリカ	—	製造工程の管理

科目 栄養学

31 栄養生理に関する次の文章について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食欲の調節は、脳の視床下部で行われる。
- ② 「消化」とは、摂取した食物に含まれる高分子の栄養素を、これ以上分解できない最小単位まで分解する過程である。
- ③ 「吸収」とは、消化された栄養素を小腸粘膜上皮細胞内に取り込むことである。
- ④ 栄養素は、小腸で吸収されたあと、門脈を経てすい臓に取り込まれる。

32 たんぱく質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 たんぱく質は、約20種類のアミノ酸が無数に結合したものである。
- ② たんぱく質は、その組成により、単純たんぱく質、複合たんぱく質、誘導たんぱく質の3つに分類される。
- ③ 必須アミノ酸はアミノ酸の中でも、「体内で合成できない」か、「合成速度が遅く体に必要な量を十分に満たすことができない」ものである。
- ④ 1日の摂取エネルギー量のうち50%以上のエネルギーをたんぱく質で取ると良い。

33 ビタミンとそのビタミンを多く含む食品の組み合わせについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	ビタミン	—	多く含む食品
①	ビタミンA	—	リンゴ
②	ビタミンK	—	納豆
③	ビタミンB ₁	—	豚肉
④	葉酸	—	ホウレンソウ

34 各ライフステージ別の栄養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 離乳食の完了とは、母乳や育児用ミルクを飲んでいない状態のことである。
- ② 学童期・思春期に見られる貧血は、鉄欠乏性貧血が多い。
- ③ 更年期に有効な栄養素として、イソフラボンやビタミンD、葉酸がある。
- ④ 高齢期では咀嚼力の低下や嚥下筋の低下による咀嚼・嚥下障害等が原因となり、食事摂取量の低下がみられることがある。

35 次の記述について（ ）内に入る組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

肥満について、日本肥満学会はBMI（ A ）以上を肥満としており、皮下脂肪型肥満は（ B ）に多くみられる。

	(A)	—	(B)
①	20.0	—	女性
②	25.0	—	女性
③	30.0	—	男性
④	35.0	—	男性

36 次の記述について、（ ）内に入る組み合わせとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

健康な成人の（ A ）は、70～110mg/dLで、食事を摂取すると血糖値は上昇し、食後15～30分で最高値となる。その後（ B ）の作用により減少する。

	(A)	—	(B)
①	平均血糖値	—	アドレナリン
②	空腹時血糖値	—	インスリン
③	食前血糖値	—	グルココルチコイド
④	血糖値	—	グルカゴン

- 37 でんぷんの構造でグルコース（ブドウ糖）が枝分かれせずに、一本鎖となっているものを1つ選びなさい。
- ① アミロース
 - ② アミロペクチン
 - ③ アセトアミノフェン
 - ④ アガリクス
- 38 メイラード反応に関する次の文章について、（ ）に入る最も適切なものを1つ選びなさい。
- 「アミノ化合物と（ ）が結合し、複雑な反応を経てメラノイジンという褐色の物質に変化する。」
- ① 水
 - ② サラダ油
 - ③ 還元糖
 - ④ 塩
- 39 卵に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。
- ① 卵は、加熱すると中に含まれるたんぱく質が熱変性を起こして凝固する性質を持っている。
 - ② 卵白に含まれるたんぱく質は、「起泡性」と「空気変性」という2つの特性を併せ持つ。
 - ③ 卵黄の中には、強い乳化力を持つ「レシチン」が含まれている。
 - ④ 卵白の成分は、約80%がたんぱく質でできている。
- 40 牛乳の固形分のうち、最も多いものを1つ選びなさい。
- ① たんぱく質
 - ② 脂質
 - ③ 炭水化物
 - ④ カルシウム
- 41 次のナチュラルチーズについて、白カビチーズに分類されるものを1つ選びなさい。
- ① カッテージ
 - ② クリーム
 - ③ ゴルゴンゾーラ
 - ④ カマンベール

- 4 2 乳製品に関する次の文章について、()に入る最も適切なものを1つ選びなさい。
「()は、原料乳の中に含まれている乳脂肪を濃縮・固化したものである。乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(乳等省令)では、乳脂肪80%以上と規定されている。」
- ① 牛乳
 - ② 生クリーム
 - ③ バター
 - ④ チーズ
- 4 3 次の甘味料のうち、メイラード反応を起こさない、カラメル化しにくい、カロリーが低い、虫歯の原因菌に利用されないなどの特性を持つものを1つ選びなさい。
- ① 蜂蜜
 - ② 水飴
 - ③ 異性化糖
 - ④ キシリトール
- 4 4 チョコレートの製造工程で最も適切なものを1つ選びなさい。
- ① 焙焼(ロースト)→破碎・風選→配合・磨砕(ペースト化)→混合・微粒化(リファインニング)→精練(コンチング)→調温(テンパリング)→成形・熟成
 - ② 焙焼(ロースト)→配合・磨砕(ペースト化)→破碎・風選→混合・微粒化(リファインニング)→調温(テンパリング)→精練(コンチング)→成形・熟成
 - ③ 焙焼(ロースト)→破碎・風選→配合・磨砕(ペースト化)→混合・微粒化(リファインニング)→調温(テンパリング)→精練(コンチング)→成形・熟成
 - ④ 焙焼(ロースト)→配合・磨砕(ペースト化)→破碎・風選→精練(コンチング)→混合・微粒化(リファインニング)→調温(テンパリング)→成形・熟成
- 4 5 次の果実について、核果類に分類されるものを1つ選びなさい。
- ① リンゴ
 - ② モモ
 - ③ イチゴ
 - ④ 栗
- 4 6 凝固剤に関する次の文章について、()に入る最も適切なものを1つ選びなさい。
「()は、口どけがよく、やわらかい食感が特徴で、牛や豚の骨や皮を原料とした高たんぱく質のコラーゲンが主成分である。」
- ① カラギーナン
 - ② ペクチン
 - ③ ゼラチン
 - ④ 寒天

4 7 次の酒類のうち、蒸留酒に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① 果実酒
- ② ラム酒
- ③ リキュール
- ④ みりん

4 8 次の香辛料のうち、主な特性として芳香性を持つものを1つ選びなさい。

- ① ローズマリー
- ② セージ
- ③ サフラン
- ④ シナモン

4 9 小麦粒の中で小麦粉となる部分として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 外皮
- ② 胚乳
- ③ 胚芽
- ④ 頂毛

5 0 次の米粉のうち、うるち米から作られるものを1つ選びなさい。

- ① 新粉
- ② 餅粉
- ③ 白玉粉
- ④ 道明寺粉

5 1 砂糖に関する次の文章について、()に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「()は、サトウキビの搾り汁を煮詰めて作った結晶を分離し、研ぎ(手で練り上げる作業)と糖液を搾り取る作業を繰り返して、口あたりのよい結晶に仕上げた砂糖である。」

- ① 粉砂糖
- ② 氷砂糖
- ③ 黒砂糖
- ④ 和三盆

5 2 スポンジ生地^①の作り方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 「別立て法」は卵白と卵黄を別々に泡立てる方法である。
- ② 「共立て法」は全卵を泡立てる方法である。
- ③ 「オールインワン法」は、すべての材料に乳化剤を加え、機械で強力で攪拌して一気に泡立てる方法である。
- ④ 「別立て法」は「共立て法」に比べて、できた生地がきめ細かく滑らかで流動性がある。

5 3 牛乳に含まれるたんぱく質のうち、最も多く含まれるものを1つ選びなさい。

- ① ラクトース
- ② カゼイン
- ③ キモシン
- ④ 乳酸菌

5 4 次のうち、バターの製造工程ではないものを1つ選びなさい。

- ① エイジング
- ② チャーニング
- ③ ショートニング
- ④ ワーキング

※ 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（問題67～72）の3つの科目から、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

55 次の和菓子のうち、生菓子に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① どら焼き
- ② おこし
- ③ 甘納豆
- ④ 米菓

56 次のうち、串だんごの原材料として最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 強力粉
- ② 道明寺粉
- ③ 上新粉
- ④ 薄力粉

57 利久饅頭の製法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 黒砂糖、上白糖、水を入れ、弱火（60℃）で砂糖をとかす。
- ② 目の細かいふるいで裏ごしし、水飴、分量外の水でといた重曹の順に加え、木じゃくしで混ぜ冷却する。
- ③ 薄力粉を加え、グルテンがよく出るようにしっかり混ぜる。
- ④ 弱めの蒸気で10～12分蒸し上げる。

58 和菓子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 饅頭—小麦粉を主材料とし、砂糖と水と少量の膨張剤を加え、こねたあと、包餡して蒸したもの。
- ② ういろう—上用粉を主材料とし、砂糖を多めにし、少量の餅粉と浮き粉、水を加えて混ぜ、蒸気にかける。
- ③ ようかん—小麦粉に水、砂糖を溶かして混ぜ、生餡と少量の水飴を加え、加熱しながら練る。
- ④ もなか—餅を薄くのばして小さく切り、鉄の型にはさんで焼いた皮種に餡をはさんだもの。

59 角きんつばに関する次の文章について、()に入る最も適切な組み合わせを1つ選びなさい。

「角きんつばは、四角い(A)に一辺ずつ薄力粉、(B)、上白糖、水で作った生地を付け、平鍋で焼いた菓子である。」

	A	—	B
①	ういろう	—	白玉粉
②	ようかん	—	卵黄
③	ういろう	—	卵黄
④	ようかん	—	白玉粉

60 どら焼きの製法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 ボウルに卵を入れて、泡立て器でほぐしてから上白糖を加え、すり混ぜる。
- ② 蜂蜜と適量の水でといた重曹を入れ、さらに混ぜる。
- ③ ふるった上新粉をだまにならないように混ぜ、残りの水を加え硬さを調整する。
- ④ 平鍋を熱し、円形に生地を流して焼き、焼けた生地の熱がとれたら、生地2枚に中餡をはさむ。

6 1 洋菓子の生地とその製品例に関する次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ジェノワーズ — ショートケーキ
- ② パータ・シュー — シュー・ア・ラ・クレーム
- ③ パータ・フォンセ — パルミエ
- ④ パート・フィユテ — アップルパイ

6 2 次の洋菓子のうち、材料にゼラチン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 フィナンシェ
- ② マドレーヌ
- ③ トリュフ・オ・ショコラ
- ④ マシュマロ

6 3 フィユタージュ生地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 デトランプという生地とバターを重ねて焼く。
- ② パート・フィユテ・オルディーネ、フィユタージュ・アヴァルセ、フィユタージュ・ラピドなどがある。
- ③ 下準備として材料、道具、石板を冷やしておく。
- ④ デトランプは硬く、バターはやわらかくしておく。

6 4 オープンの使用方法について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 生地焼成中は極力オーブンの扉を開けない。
- ② 生地の膨張を調節するためダンパーや前扉を使用する。
- ③ 白く乾燥焼きをしたい生地（メレンゲ・セック等）は200～220℃の高温で短時間で焼く。
- ④ 生地を焼成する前にオーブンを予熱し、オーブン全体が温まってから生地焼成を行う。

6 5 洋菓子とその材料に関する組み合わせについて、適当でないものを1つ選びなさい。

- ① シフォンケーキ — 卵白
- ② サブレ・フロランタン — 生クリーム
- ③ マドレーヌ — バター
- ④ ザッハートルテ — ベーキングパウダー

66 デザート（アントルメ）類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① スフレは、硬く泡立てた卵白と、ほかの材料を混ぜ合わせて焼き上げた、軽くて軟らかい菓子あるいは塩味の料理。
- ② バヴァロワは、クレーム・アングレーズにゼラチン、泡立てた生クリームを合わせて冷やし固めた菓子。
- ③ プディングの主材料は、牛乳、卵、砂糖で、湯煎焼きや蒸し焼きにしたデザート及び料理の総称。
- ④ コンポートは、果実や野菜のピューレ、果汁に乳製品を加え、空気を含ませながら攪拌し、凍らせたもの。

6 7 次の各国の代表的なパンのうち日本の代表的なパンを1つ選びなさい。

- ① フォカッチャ
- ② マフィン
- ③ メロンパン
- ④ クロワッサン

6 8 製パン法の種類に関する記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 直捏法は、油脂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、機械耐性に優れる。
- ② 中種法は、小麦粉の一部（50～100%）、酵母、水などを混ぜ合わせ中種を作り、発酵させてから残りの材料とともにミキシングする方法で「スポンジ法」とも呼ばれる。
- ③ 液種法は、あらかじめ発酵させた生地を本生地に加えてパンを作る方法で、「老麺法」とも呼ばれる。
- ④ 発酵種法は、小麦粉全量の20～40%、小麦粉と同量の水、酵母を混ぜ合わせて液種を作り最低2時間発酵させてから、残りの材料とミキシングする方法で「ポーリッシュ法」とも呼ばれる。

6 9 次のブリオッシュに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① バターと卵をたっぷりを使用したフランスの代表的なパンの1つである。
- ② 冷蔵発酵で生地を長時間休ませることで生地にこしが出て、製品のボリュームがよくなる。
- ③ ホイロ温度は70℃とする。
- ④ 材料にはフランスパン用粉、生イースト、グラニュー糖、バターなどを使用する。

7 0 製パン工程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 ミキシングとは、材料を混ぜ合わせてこね、第一段階の状態の生地を作る工程である。
- ② 発酵とは、ミキシングが終わった生地を適切な温度と湿度に置くことにより、特有の風味と味を作り出し、膨らませる工程を指す。
- ③ パンチとは、分割、丸めによって引き締まった生地を、休ませ緩ませ、成形しやすくするための工程である。
- ④ ホイロとは、成形した生地を焼成前に再度発酵させ、製品容積の70～80%まで膨張させる工程である。

7 1 次の記述の（ ）に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「パンの焼成後、型焼きパンなどを型から出してそのまま放置しておく、側面が内側にくぼむことがある。これは（ ）と呼ばれる現象である。」

- ① ベンチタイム
- ② 窯伸び
- ③ 腰折れ
- ④ ギルド

7 2 次のうちフランスパン用粉を使用するものを1つ選びなさい。

- ① パン・ド・ミ
- ② チョココロネ
- ③ デニッシュ
- ④ バターロール