

令和元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、受験番号欄の数字をぬりつぶすこと。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、解答番号の枠の中をぬりつぶすこと。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つを選択し、解答用紙の選択する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、受験願書に技能検定の合格証書等を添えて、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、こ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 食品衛生法に関する次の文章について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

食品衛生法の目的は、「食品の安全性の確保のために (A) の見地から必要な規制その他の措置を講じることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の (B) を図ること」である。

	(A)	—	(B)
①	公衆衛生	—	保護
②	公平性	—	向上
③	健康増進	—	底上げ
④	環境衛生	—	増進

- 2 製菓衛生師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 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が目的である。
- ② 麻薬、あへん、大麻、覚せい剤の中毒者には、製菓衛生師免許が与えられないことがある。
- ③ 製菓衛生師の免許を有しない者が「製菓衛生師」に類似した名称を用いることは、禁止されている。
- ④ 製菓衛生師は、免許を受けたあと、本籍地都道府県名、氏名、生年月日、性別及び勤務地に変更が生じたときは名簿の訂正を申請しなければならない。

- 3 次の食品関係の法律とその内容に関する記述の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	法律名	—	内容
①	調理師法	—	飲食店に調理師を設置する義務が規定されている。
②	栄養士法	—	栄養士と管理栄養士に関する資格を定めている。
③	健康増進法	—	健康を増進するために必要な措置を講じ、国民保健の向上を図ることが目的である。
④	食品安全基本法	—	食品の安全性の確保に関する基本理念が定められている。

- 4 次の業種について、愛媛県内で営業する際、営業許可を必要としない業種を1つ選びなさい。

- ① 菓子製造業
- ② 添加物製造業
- ③ 冰雪製造業
- ④ 液卵製造業

- 5 日本国憲法第25条の生存権に関する次の文章について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

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

	(A)	—	(B)	—	(C)
①	社会的	—	権利	—	増進
②	文化的	—	権利	—	増進
③	社会的	—	義務	—	進歩
④	文化的	—	義務	—	進歩

- 6 次のうち、1978年、カザフスタンのアルマアタ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 プライマリーヘルスケアの推進
- ② ヘルスプロモーションの推進
- ③ アクティブ80ヘルスプランの構築
- ④ ピンピンコロリのすすめ

- 7 病気の予防に関する次の文章について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

病気の予防は「病気にならないように努めること」であり、一次予防として(A)、二次予防として(B)、三次予防としてリハビリテーションが該当する。

	(A)	—	(B)
①	予防接種	—	健康診断
②	人間ドック	—	食生活の改善
③	薬の予防内服	—	体重のコントロール
④	生活習慣の改善	—	運動

- 8 保健統計調査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 国勢調査は、5年に1度実施される。
- ② 平均寿命とは、その年に生まれた子どもの平均余命と等しい。
- ③ 「通院者率」は、国勢調査の調査結果から算出される。
- ④ 人口動態統計は、出生、死亡、婚姻、離婚および死産の人口動態事象である。

- 9 次の職業病と関連性が強いとされる原因の組合せについて、最も適切な組合せを1つ選びなさい。

	職業病名	—	原因
①	白内障	—	超音波
②	糖尿病	—	振動
③	高山病	—	高圧作業
④	アレルギー性鼻炎	—	粉じん

- 10 次の疾患と関連性が強いとされる生活の悪習慣の組合せについて、最も適切な組合せを1つ選びなさい。

	疾患名	—	悪習慣
①	乳がん、大腸がん、動脈硬化症	—	運動不足
②	肺がん、喉頭(こうとう)がん、口腔がん	—	過食・夜食
③	痛風、前立腺肥大症、前立腺がん	—	睡眠不足
④	高血圧、胃がん	—	食塩の過剰摂取

- 11 産業保健に関する次の文章について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

国は、職場におけるメンタルヘルス対策として、「(A) 制度」を施行した。この制度は、従業員数50名以上の事業者に対し、1年に(B)、労働者のストレスの状況について検査することを義務化している。

	(A)	—	(B)
①	カウンセリング	—	1回
②	ストレスチェック	—	1回
③	カウンセリング	—	2回
④	ストレスチェック	—	3回

- 12 感染症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 感染症とは、微生物が体内に侵入、寄生し、何らかの症状を引き起こすことをいう。
- ② 病原微生物が体内に侵入してから症状が現れるまでの期間を潜伏期という。
- ③ 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において、腸管出血性大腸菌感染症は、二類感染症に指定されている。
- ④ 慢性感染症とは、発症時期が明確ではなく、ゆっくりと進行する感染症で、結核や梅毒が含まれる。

13 ライフステージと健康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 「母子健康法」に基づき、胎児から幼児までの子と母を健康に保つために行政が行う事業を「母子保健事業」という。
- ② 「学校保健安全法」において、大学の学生は対象であるが、幼稚園の園児は対象ではない。
- ③ 勤労者は産業保健の該当者となり、「労働安全衛生法」で健康が守られる。
- ④ 高齢者とは、医学的・行政的には65歳以上の者を指し、高齢者に関する保健事業は、介護予防事業が大きな柱となる。

科目 食品学

14 次の食品と色素の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	食品	—	色素
①	肉	—	ミオグロビン
②	コンブ	—	アスタキサンチン
③	トマト	—	リコピン
④	茶	—	カテキン

15 穀類に関する次の記述について、誤っているもの1つ選びなさい。

- ① 三大穀類と呼ばれている穀類は、米、小麦、トウモロコシである。
- ② 小麦粉は炭水化物含量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉に分類される。
- ③ 六条大麦を精白し、平たく圧したものを「押し麦」という。
- ④ 玄米を精白米にすることを搗精(とうせい)という。

16 次の果実類の食用部位による分類とその果物の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	分類	—	果物
①	仁果類	—	リンゴ
②	核果類	—	柿
③	漿果(しょうか)類	—	ブルーベリー
④	準仁果類	—	ウンシュウミカン

17 鶏卵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 放卵後、時間が経過した卵は、重量が軽くなり、水に浮きやすくなる。
- ② 卵黄の黄色は、カロテノイド色素によるもので、鶏の餌由来の成分が移行したものである。
- ③ 長期間保存すると、卵の内部は酸性化する。
- ④ 卵白の凝固温度は60～80℃、卵黄の凝固温度は65～70℃である。

- 18 牛乳、乳製品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 牛乳に含まれるたんぱく質のうち、約80%はカゼインである。
 - ② 無脂肪牛乳、低脂肪牛乳、特別牛乳のうち、最も乳脂肪分の割合が多いのは特別牛乳である。
 - ③ 練乳は牛乳を減圧下で加熱し、2～2.5倍に濃縮したものである。
 - ④ ラクトアイスの成分規格のうち、乳脂肪分は8.0%以上と定められている。

- 19 次の野菜の分類と野菜の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	分類	—	野菜
①	根菜類	—	カブ
②	果菜類	—	ピーマン
③	茎菜類	—	タケノコ
④	葉菜類	—	ブロッコリー

科目 食品衛生学

- 20 食品衛生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 食品衛生には、食品そのものの安全性だけでなく、調理器具、食器、従事者の作業環境、健康管理までを含む。
 - ② 食品衛生とは、食品や経口医薬品の生産から消費に至る各段階で、品質、安全性、有効性を保持するためのすべての手段をいう。
 - ③ 食品安全基本法では、食品等の事業者、行政の責務に加え、消費者の役割も明記されている。
 - ④ 食品安全委員会は食品のリスク評価を行い、リスク管理機関の厚生労働省、農林水産省、環境省等と連携し、食の安全性に対応する組織である。
- 21 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。
- ① 100℃では、すべての細菌が瞬間的に死滅する。
 - ② ボツリヌス菌は、偏性嫌気性菌である。
 - ③ 「うどん」、「そば」は、原材料の段階で枯草菌(こうそきん)による汚染を受けていることがある。
 - ④ 一般的に、細菌は、中性から弱アルカリ性で増殖するものが多い。
- 22 食品の汚染指標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 糞便汚染の評価は、ノロウイルス数の測定により行われる。
 - ② 食品の品質状態、適切な保存状況を知る方法として、食品中の菌数を調べる方法がある。
 - ③ 食品中の微生物の数や種類を検査することにより、食品の品質状態や保存状況を知ることができる。
 - ④ 一般生菌数測定法は、好気的な環境で実施する。

23 次の食品添加物に関する組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	物質名	—	用途
①	カロテン	—	着色料
②	プロピオン酸C a	—	保存料
③	L-アスコルビン酸N a	—	甘味料
④	ビタミンE	—	酸化防止剤

24 健康危害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 健康危害は、危害物質の特性により、生物的危害、化学的危害、物理的危害、毒物学的危害に分類される。
- ② 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指定された感染症は、重篤度などにより、一類から五類に分類されている。
- ③ 熊肉には、旋毛虫が寄生していることがあるため、生食しないようにする。
- ④ 魚類に寄生するアニサキス類は、人に急性胃腸炎を引き起こすことがある。

25 次の食中毒の分類に関する組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	食中毒の分類	—	病因物質
①	感染型食中毒	—	サルモネラ属菌
②	毒素型食中毒	—	ヒスタミン
③	動物性自然毒食中毒	—	フグ
④	植物性自然毒食中毒	—	トリカブト

26 サルモネラ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 サルモネラ属菌は、芽胞を作るため、熱に耐性がある。
- ② サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒は、鶏卵を原因食品とすることが多い。
- ③ 豚肉がサルモネラ属菌に汚染されていることは、全くない。
- ④ サルモネラ食中毒は、感受性の高い幼児や高齢者で重症となる場合があるが、死亡した例はない。

27 衛生管理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 卵を使用する菓子の原材料として殺菌液卵を使用することは、サルモネラによる食中毒予防対策として有効である。
- ② 冷蔵保存が必要な原材料は、納品時のダンボール箱に入れたまま、冷蔵庫内で保存すると良い。
- ③ 床面を常に乾燥状態に保つ施設構造を、ドライシステムという。
- ④ 卵を取り扱う調理器具は、残渣(ごんさ)が残らないようにするため、分解洗浄が可能なものを用いる。

28 次の原材料について、食品表示基準により特定原材料としてアレルギーの表示が義務付けられているものを1つ選びなさい。

- ① ジャガイモ
- ② コーヒー豆
- ③ 小麦
- ④ レモン

29 衛生管理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 衛生的な手洗いをするためには、爪は短く切り、指輪は外すようにするが、腕時計は装着したままで良い。
- ② 衛生的な手洗いの最後は、「流水で十分すすぐ→アルコールを手につけ、手指全体にすり込む→ペーパータオルなどで拭く」が、適切な手順である。
- ③ 食品を製造・調理する際の作業衣は、汚れが目立つ白いものを選び、小まめに洗濯するとともに、作業衣のまま外出することは避けるべきである。
- ④ 食品衛生責任者が食品衛生についての知識を身に付けてさえいれば、他の従業員への衛生教育は必要ない。

30 ノロウイルス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 主な症状は、肝障害である。
- ② 給食で提供されたパンにより、食中毒が発生したことがある。
- ③ 潜伏期間は、1～3日程度である。
- ④ ノロウイルスの不活性化には、塩素系消毒薬が有効である。

科目 栄養学

31 栄養素の働き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、筋肉や酵素、ホルモンを作る。
- ② ビタミンと無機質(ミネラル)は、代謝を調節する。
- ③ コレステロールは、ステロイドホルモンや胆汁酸の材料となる。
- ④ 脂質1gは、燃焼することで4kcalのエネルギーを供給する。

32 食べ物の消化と吸収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 でんぷんは、アミラーゼなどにより、グルコースに分解され、吸収される。
- ② たんぱく質は、ペプシンなどの酵素によってアミノ酸に分解され、最終的に小腸で吸収される。
- ③ 副交感神経が優位な状況では、消化機能は抑制される。
- ④ よくかむことによって脳内のヒスタミン量が増加し、食欲が抑制される。

- 33 食物繊維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 水溶性食物繊維と脂溶性食物繊維に分類される。
 - ② 便秘の改善や免疫機能の向上、生活習慣病予防効果がある。
 - ③ 食後の急激な血糖値の上昇を抑制する。
 - ④ 人の消化酵素では消化できない。
- 34 妊娠期の女性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 胎児の神経管閉鎖障害予防のため、妊娠前から十分に葉酸を摂取することが推奨されている。
 - ② 推奨体重増加量は、非妊娠時のBMIが18.5未満の場合、5kgである。
 - ③ 妊娠して発症した耐糖能異常を妊娠糖尿病といい、難産や新生児の低血糖をまねく。
 - ④ 妊娠中期以降の著しい体重増加は浮腫の可能性はある。
- 35 高齢期の栄養管理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 肥満であっても体重管理は必要でない。
 - ② 高齢期は、エネルギー消費量が増大する。
 - ③ 体の水分量が減るため、水分摂取量は少ない方がよい。
 - ④ 低栄養を予防するために十分なたんぱく質とエネルギーが必要である。
- 36 次のうち、健康日本21(第二次)で目指している健康づくりの目標として、誤っているものを1つ選びなさい。
- ① 食事を一人で食べる子どもの割合の増加
 - ② 食品中の食塩や脂肪を減らす取組を行う食品企業の増加
 - ③ 適正体重を維持している者の増加
 - ④ 健康寿命の延伸

科目 製菓理論

- 37 次の米粉について、うるち米から作られるものを1つ選びなさい。
- ① 道明寺粉
 - ② 新粉
 - ③ 白玉粉
 - ④ 羽二重粉
- 38 砂糖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 砂糖の原料には、サトウキビやてんさいなどがある。
 - ② 黒砂糖は、含蜜糖に分類される。
 - ③ 三温糖は、グラニュー糖よりも転化糖の含有率が低い。
 - ④ 氷砂糖は、ゆっくりととけるため果実酒などに利用される。

39 ショ糖の調理特性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。

「ショ糖に酸を加えて加熱したり酵素を反応させたりすると、中央の結合部分が切断されて、ブドウ糖と果糖になる。この反応をショ糖の()という。」

- ① カラメル反応
- ② 転化反応
- ③ 異性化反応
- ④ メイラード反応

40 蜂蜜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 ミツバチが花の蜜を集めて巣の中に貯蔵したものである。
- ② 果糖は保水性が高いため、蜂蜜を生地に加えるとしっとり仕上がる。
- ③ 蜂蜜を配合した生地は焼き色が付きにくい。
- ④ 冬場などに、ブドウ糖が結晶となって析出し、白い沈殿物ができることがある。

41 卵の特性に関する次の文章について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

「卵白を泡立て器で攪拌すると、(A)が液体の表面張力を弱め、泡立つ。さらに、空気変性を起こして(B)の構造を作るため、泡が維持される。」

	(A)	—	(B)
①	炭水化物	—	ゼリー状
②	脂質	—	顆粒状
③	無機質	—	網目状
④	たんぱく質	—	膜状

42 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、生乳の中に含まれる乳脂肪を濃縮したもので、製菓用として用いられているものには乳脂肪分35～50%くらいの範囲でさまざまな製品がある。」

- ① バター
- ② ヨーグルト
- ③ チーズ
- ④ 生クリーム

43 次のチーズ類のうち、青カビチーズに分類されるものを1つ選びなさい。

- ① ゴルゴンゾーラ
- ② カッテージ
- ③ ラクレット
- ④ カマンベール

- 44 次のうち、バターの製造法として最も適切なものを1つ選びなさい。
- ① 乳脂肪の濃縮 → チャーニング → 殺菌 → エイジング → ワーキング (練圧)
 - ② 乳脂肪の濃縮 → 殺菌 → エイジング → チャーニング → ワーキング (練圧)
 - ③ 乳脂肪の濃縮 → 殺菌 → チャーニング → エイジング → ワーキング (練圧)
 - ④ 乳脂肪の濃縮 → エイジング → 殺菌 → チャーニング → ワーキング (練圧)
- 45 バターの調理特性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。
- 「バターは、外から加えられた力によって粘土のように自由に形を変えることができる。この性質をバターの()という。」
- ① ショートニング性
 - ② 乳化性
 - ③ クリーミング性
 - ④ 可塑性(かそせい)
- 46 次のカカオ豆の品種のうち、世界で最も多く栽培されているものを1つ選びなさい。
- ① フォラステロ種
 - ② クリオロ種
 - ③ ナシオナル種
 - ④ トリニタリオ種
- 47 次の脂肪酸うち、カカオバターにほとんど含まれないものを1つ選びなさい。
- ① パルミチン酸
 - ② オレイン酸
 - ③ ステアリン酸
 - ④ ミリスチン酸
- 48 果実加工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。
- 「果実をまるごと、または切ってから砂糖漬けにしたあと、砂糖の中で保存したものを()という。」
- ① マーマレード
 - ② ジャム
 - ③ コンフィ
 - ④ ドライフルーツ

49 次の種実類のうち、「ナッツの女王」といわれるものを1つ選びなさい。

- ① ピスタチオナッツ
- ② ヘーゼルナッツ
- ③ ココナッツ
- ④ アーモンド

50 蒸留酒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。

	蒸留酒	—	主な原料
①	ジン	—	サトウキビ
②	ウォッカ	—	リンゴ
③	ブランデー	—	ブドウ
④	ラム酒	—	トウモロコシ

51 香料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 調合香料には、水溶性香料、油性香料、乳化性香料、粉末香料などがある。
- ② 水溶性香料は揮発しやすいため、高温で加熱するものには使用しにくい。
- ③ 乳化性香料は、香料に天然ガム、ペクチンなど数種類を混合し、水を加えて乳化したものである。
- ④ 粉末香料は、そのままでも強い香気を感じる。

52 凝固剤に関する次の組合せのうち、最も適切な組合せを1つ選びなさい。

	凝固剤	—	主な原料
①	ゼラチン	—	果物
②	カラギーナン	—	海藻
③	ペクチン	—	動物の皮、骨
④	寒天	—	果物

53 次のうち、最中餡の配糖率として最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 60%程度
- ② 70%程度
- ③ 80%程度
- ④ 100%程度

54 生クリームの取扱い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 保存の際は5℃前後で冷蔵保存する。
- ② 紫外線により変質するため、なるべく直射日光に当てないようにする。
- ③ 15℃以上の温度帯で泡立てると、最もきめ細かく滑らかな状態に泡立つ。
- ④ においを吸収しやすいため、においの強いもののそばに置かない。

※ 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

55 和菓子の分類に関する次の文章について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

生菓子は、用途や日持ちの違いから、(A)と(B)に分けられる。
(A)は大福餅など作った当日に食べたほうがよい老化の早いもの、(B)は練切など2～3日は日持ちするものをいう。

- | | (A) | — | (B) |
|---|------|---|------|
| ① | 朝生菓子 | — | 半生菓子 |
| ② | 朝生菓子 | — | 上生菓子 |
| ③ | 上生菓子 | — | 朝生菓子 |
| ④ | 半生菓子 | — | 上生菓子 |

56 次の和菓子のうち、蒸し物に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① ういろう
- ② きんつば
- ③ どら焼き
- ④ 中花

57 和菓子とその材料に関する次の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | 名称 | — | 材料 |
|---|------------|---|------|
| ① | 薯蕷(じょうよ)饅頭 | — | ヤマイモ |
| ② | 菓饅頭 | — | 小麦粉 |
| ③ | 浮島 | — | 黒糖 |
| ④ | 黄味時雨 | — | 卵黄 |

58 乳菓に関する次の文章について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

「乳菓は、(A)とした食感の洋風の焼き菓子で、(B)と相性が良い。」

- | | (A) | — | (B) |
|---|------|---|------|
| ① | もっちり | — | 小豆並餡 |
| ② | ふわり | — | みそ餡 |
| ③ | さくさく | — | 白並餡 |
| ④ | しっとり | — | 黄味餡 |

- 59 雪平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 求肥に卵白が入った、ふわりとした食感の餅生地である。
 - ② 製法には、蒸し練り、水練り、ゆで練りの3通りがある。
 - ③ 白餡を入れると、弾力が強くなり、成形がしやすくなる。
 - ④ 上生菓子や引き菓子などに多く用いられる。
- 60 落雁（らくがん）の製造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 しとり蜜（「ねきみつ」ともいう）が、多いと形が崩れやすく、少ないとききれいな模様が出ない。
 - ② 生地もみが不十分だと型にくっつきやすい。
 - ③ 寒梅粉を加えた後は、さっくりと混ぜる。
 - ④ 型はしっかりと乾燥させてから使う。

科目 製菓実技 洋菓子

- 61 生地や製品の種類による洋菓子の分類とその例に関する次の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	生地・種類	—	例
①	スポンジケーキ類	—	ショートケーキ
②	シュー菓子類	—	シュー・ア・ラ・クレーム
③	メレンゲ類	—	フィナンシェ
④	コンフィズリー類	—	ヌガー

- 62 次のうち、フィユタージュ生地の基本材料として誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小麦粉
- ② 食塩
- ③ バター
- ④ 生クリーム

- 63 フルーツケーキ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 ドライフルーツなどをブランデーやラムに漬け込み、味がなじんでから、牛乳、砂糖、卵、アーモンドパウダーを同量使用した生地に加えて焼いたものである。
- ② 密封すれば、長期保存が可能である。
- ③ レーズンなどは、表面に薄力粉をまぶすことで、焼いたときにケーキの底に沈むのを防ぐことができる。
- ④ レーズンなどを混ぜる際に、あまり混ぜすぎると、硬い焼き上がりになる。

64 デザート類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、果物や野菜のピューレや果汁に乳製品を加え、空気を含ませながらかき混ぜ、凍らせたもので、イタリアのフィレンツェが発祥とされる。」

- ① シャーベット
- ② 氷菓
- ③ ジェラート
- ④ アイスクリーム

65 チョコレートのテンパリングの適温に関する次の組合せについて、最も適切な組合せを1つ選びなさい。

	チョコレートの種類	—	溶解温度
①	ホワイトチョコレート	—	43～47℃
②	ダークチョコレート	—	50～55℃
③	ミルクチョコレート	—	50～55℃
④	ダークチョコレート	—	40～45℃

66 洋菓子とその材料に関する次の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	名称	—	材料
①	ラング・ド・シャ	—	卵黄
②	サブレ	—	バター
③	パータ・ダコワーズ	—	アーモンドパウダー
④	マカロン	—	卵白

科目 製菓実技 製パン

67 パンの分類に関する次の文章について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

「パンは、配合により、油脂や卵などが少ない(A)なパンと油脂や卵が多い(B)なパンに区別される。」

	(A)	—	(B)
①	ハード	—	リーン
②	ソフト	—	ハード
③	リーン	—	リッチ
④	リッチ	—	ソフト

68 次のパンのうち、菓子パン類に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① フランスパン
- ② クロワッサン
- ③ フォカッチャ
- ④ イギリスパン

69 パンとその材料に関する次の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	名称	—	材料
①	パン・オ・ノア	—	レーズン
②	グラハムブレッド	—	グラハム粉
③	スイートロール	—	卵
④	ブリオッシュ	—	バター

70 クレセントロール（直捏（じかこね）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 細長い三日月型が特徴のパンである。
- ② ミキシングは、薄い膜ができるまでこねる。
- ③ 焼成時のスチームはたっぷりと入れる。
- ④ 発酵時間が長く、熟成しやすいので、ミキシング時間は高速で短めにとる。

71 次のうち、イングリッシュマフィンの原材料として誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 強力粉
- ② ショートニング
- ③ ベーキングパウダー
- ④ 塩

72 ブレッツェルの製造に使用するラウゲン溶液に関する次の文章について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

「ラウゲン溶液は水に（ A ）をとかしたもので、焼成前にブレッツェルをラウゲン溶液に浸すことにより、独特の光沢のある（ B ）に仕上がる。」

	(A)	—	(B)
①	水酸化カリウム	—	白色
②	塩化ナトリウム	—	赤茶色
③	塩化カリウム	—	白色
④	水酸化ナトリウム	—	赤茶色