

平成29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 解答欄を間違えないように注意すること。
- 5 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)。
- 6 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。
- 7 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。
- 8 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。
- 9 問題用紙は、持ち帰ってもかまいません。

愛 媛 県

1 法規の分類とその例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。

	分類	その例
①	憲法	製菓衛生師法
②	法律	日本国憲法
③	政令	製菓衛生師法施行令
④	条例	食品衛生法

2 製菓衛生師法に関する次の文章について、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 都道府県知事は、製菓衛生師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者である場合は、その免許を取り消すことができる。
- ② 製菓衛生師でないものが、製菓衛生師に類似する名称を用いても構わない。
- ③ 本籍地に変更を生じたときには、15日以内に、新しい本籍地の都道府県知事に名簿の訂正を申請しなければならない。
- ④ 製菓衛生師免許の取消処分を受けたときは、当日中に、内閣総理大臣に返納しなければならない。

3 本籍地が東京都で、住所地が愛媛県松山市の者が、香川県の製菓衛生師試験に合格した場合、製菓衛生師免許の申請先として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 香川県知事
- ② 愛媛県知事
- ③ 松山市長
- ④ 東京都知事

4 健康増進法に関する次の文章について、()に入る正しい組合せを1つ選びなさい。

健康増進法は、国民の(A)を総合的に推進する基本的な事項を定めると同時に、国民の(B)の改善など、健康を増進するために必要な措置を講じ、(C)の向上を図ることとしている。

	(A)	(B)	(C)
①	食育	食	食品の安全性
②	グルメ志向	健康状態	製菓衛生師の地位
③	食生活の向上	調理技術	調理師の地位
④	健康増進	栄養	国民保健

- 5 人口ピラミッドに関する次の文章について、()に入る正しい組合せを1つ選びなさい。

人口ピラミッドは、性・年齢階級別の構成を(A)グラフを用いて図示したものであり、わが国の人口ピラミッドは(B)に分類される。

	(A)		(B)
①	円	—	つり鐘型
②	横棒	—	つぼ型
③	折れ線	—	富士山型
④	縦棒	—	富士山型

- 6 環境衛生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 正常な大気中の主な成分とその割合は、酸素が約78%、二酸化炭素が約21%である。
- ② 上水道は、遊離残留塩素を20ppm以上保持するよう定められている。
- ③ 太陽光線は、波長の長いほうから紫外線、可視光線、赤外線に分けられる。
- ④ 衛生害虫には、ハエ、ゴキブリ、カ、ダニが含まれる。

- 7 公害の名称とその原因物質の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	名称		原因物質
①	四日市ぜんそく	—	一酸化炭素
②	イタイイタイ病	—	カドミウム
③	水俣病	—	水銀
④	酸性雨	—	二酸化硫黄

- 8 疾病の動向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 明治32年と比べ、平成23年では、感染症による死亡率が増加している。
- ② 3大生活習慣病は、悪性新生物、糖尿病、結核である。
- ③ 平成26年におけるわが国の死亡率の第一位は、悪性新生物によるものである。
- ④ わが国の心疾患による死亡率は、欧米より高い。

- 9 次のうち、「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」に定める三類感染症であるものを1つ選びなさい。

- ① ペスト
- ② エボラ出血熱
- ③ コレラ
- ④ 日本脳炎

10 次のうち、蚊の媒介により感染する疾患として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 結核
- ② マラリア
- ③ 腸管出血性大腸菌感染症
- ④ 重症急性呼吸器症候群（SARS）

11 職業病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 製菓衛生師の職業病は、けんしょう炎や椎間板ヘルニアなどの局所疲労によるものが多い。
- ② 頸椎障害は、水仕事による強い手荒れが主な症状である。
- ③ 凍傷は、高温での作業による頭痛やめまいが主な症状である。
- ④ 職業病は、因果関係の証明が容易であるため、報告数が非常に多い。

12 母子保健に関する次の文章について、（ ）に入る正しい組合せを1つ選びなさい。

母子保健の目的は「すべての（ A ）が健康を享受できる（ B ）を作る」ことである。

	(A)		(B)
①	国民	—	平和な社会
②	妊産婦	—	公正な社会
③	乳幼児	—	平和な社会
④	親と子ども	—	公正な社会

13 老人保健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 わが国では、健康寿命を延ばすことに重点を置いている。
- ② 寝たきり、認知症などの介護を必要とする高齢者は減少傾向にある。
- ③ 高齢期の食事は、中年期と同様に生活習慣病を予防するため、粗食が最も適切である。
- ④ 食事をかむ力を維持することは、認知症予防や寝たきり予防と関係がないとされている。

- 14 食品とそのうま味成分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		成分名
①	こんぶ	—	グルタミン酸
②	かつお節	—	イノシン酸
③	しいたけ	—	グアニル酸
④	貝類	—	ドコサヘキサエン酸

- 15 米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 たんぱく質が主成分で75%前後、脂質は6～7%含まれ、炭水化物は少ない。
- ② 米のたんぱく質は、動物性食品に比べて質的にやや劣るが、小麦のたんぱく質よりは優れている。
- ③ 玄米を精白米にすると、ビタミンAが特に減少する。
- ④ うるち米はもち米よりも粘りが強く、でんぷんはアミロペクチン100%である。

- 16 野菜の分類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。

	分類		野菜名
①	葉菜類	—	しそ
②	茎菜類	—	大根
③	花菜類	—	なす
④	果菜類	—	カリフラワー

- 17 食肉類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 食肉の主成分は、水分、たんぱく質、炭水化物で、脂質は少ない。
- ② ラードは牛肉の結合組織の部位を煮出して作る。
- ③ 豚肉はビタミンB1が豊富で、牛肉の10～20倍も含む。
- ④ レバーは、心臓のことであり、ビタミンDとカルシウムを多く含む。

- 18 砂糖および甘味料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 砂糖は、さとうきびやてんさいなどの植物に含まれるしょ糖を精製したものである。
- ② 黒砂糖は上白糖に比べてミネラルの含有量が少ない。
- ③ オリゴ糖は整腸作用がある。
- ④ 人工甘味料は甘味は強いがエネルギーは少ない。

- 19 くん煙に関する次の文章について、()に入る正しい組合せを1つ選びなさい。

くん煙法は、燃やした木材の煙にさらして、その熱による(A)と煙成分による(B)を利用し、さらに特有の風味を与えた保存法である。

	(A)		(B)
①	殺菌作用	—	ろ過作用
②	化学反応	—	脱酸素作用
③	防腐作用	—	酸化作用
④	脱水作用	—	防腐作用

科目 食品衛生学

- 20 次の細菌性食中毒の分類と原因菌の組合せのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

	分類		原因菌
①	毒素型	—	腸炎ビブリオ
②	感染型	—	カンピロバクター
③	感染型	—	ボツリヌス
④	毒素型	—	サルモネラ

- 21 微生物による食中毒に関する次の文章について、()に入る正しい組合せを1つ選びなさい。

ウイルス性食中毒は、細菌性食中毒と比べ、(A)の病原体で感染、発症するため、大規模食中毒事件となることが(B)。

	(A)		(B)
①	少量	—	多い
②	多量	—	多い
③	少量	—	少ない
④	多量	—	少ない

- 22 次の有毒植物と有毒成分の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	植物		成分
①	五色豆	—	青酸配糖体
②	トリカブト	—	アコニチン
③	青ウメ	—	強心配糖体
④	ジャガイモ	—	ソラニン

23 黄色ブドウ球菌による食中毒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 ブドウ球菌のうち、食中毒を起こすのは黄色ブドウ球菌のみである。
- ② 潜伏期間は通常、1時間から6時間程度である。
- ③ 国内で患者数が10,000人を超える大規模食中毒が発生したことがある。
- ④ 主な症状は、発熱と血便である。

24 HACCP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 最終製品の検査により、食品の安全性を確認する。
- ② わが国の食品製造事業者には、HACCP方式による衛生管理が義務付けられている。
- ③ 危害分析を行い、管理基準を定めるので、記録の作成は重要ではない。
- ④ 製造工程ごとに危害分析を行い、重要管理点を定め、これを連続的に監視する。

25 次の食品添加物の総称とその使用目的の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	名称	使用目的
①	防ばい剤	— 食品に付着した細菌を殺す。
②	酸化防止剤	— 添加物が酸素と結合し酸素による食品の酸敗を防ぐ。
③	膨張剤	— ガスを発生し、生地を膨張させ、食品を膨らませる。
④	被膜剤	— 水分の蒸発を防ぎ、新鮮さを長く保持させる。

26 真菌類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 真菌類には、かび、細菌、酵母が含まれる。
- ② 生物学的には、細菌よりも高等である。
- ③ かびは全て、強力な発がん性のある毒素を産生する。
- ④ 酵母は全て、腐敗の原因となり、有益なものはない。

27 洗浄及び消毒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 洗浄は、食品の安全確保にとって基本的かつ重要な作業である。
- ② 現在の洗剤の主流は、洗浄成分を微生物が分解できないハード型の陰イオン界面活性剤である。
- ③ ろ過除菌法で、ウイルスの除去ができる。
- ④ アルコールの殺菌力はアルコールの濃度に依存しない。

- 28 次のうち、食品表示法で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、正しいものを1つ選びなさい。
- ① 米
 - ② かに
 - ③ りんご
 - ④ はちみつ
- 29 生卵の鮮度の判定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 透光検査で、鮮度の良いものは卵黄、卵白、気室を区別し、判定できる。
 - ② 1%食塩水に浮くものが最も鮮度が良い。
 - ③ 割卵後の検査で、緑色の卵白のものは、食用適格である。
 - ④ 割卵後の検査で、卵黄係数は卵黄の色により判定するのである。
- 30 食品製造従事者の衛生管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 食品を取り扱う人の健康状態は、食品の安全性に大いに影響する。
 - ② 定期的に検便を行い、細菌性食中毒の原因菌の保菌者でないか確認することは有効である。
 - ③ 食中毒の原因菌の保菌者でないことを検便で確認していれば、手洗いは必要ない。
 - ④ 腸管出血性大腸菌0157の保菌者は、就業制限が感染症予防法で定められている。

科目 **栄養学**

- 31 食物繊維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 不溶性食物繊維は、ナトリウムやコレステロールの吸収を抑制する働きがある。
 - ② ペクチンやアルギン酸は不溶性食物繊維である。
 - ③ 水溶性食物繊維は、腸内細菌によって分解される。
 - ④ セルロースやキチンは水溶性食物繊維である。
- 32 脂肪酸に関する次の文章について、()に入る正しい組合せを1つ選びなさい。
- 脂肪酸は、(A) の数や (B) の数や位置の違いによって分類される。
- | | (A) | — | (B) |
|---|-------|---|-------|
| ① | ナトリウム | — | イオン結合 |
| ② | 窒素 | — | 二重結合 |
| ③ | 酸素 | — | 水素結合 |
| ④ | 炭素 | — | 二重結合 |

33 無機質と欠乏症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。

	無機質名		欠乏症名
①	カルシウム	—	高血圧
②	鉄	—	貧血
③	ナトリウム	—	骨粗しょう症
④	亜鉛	—	高血圧

34 味覚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 五つの基本味（五味）とは、甘味、酸味、塩味、苦味、えぐ味である。
- ② 酸味物質には、有機酸と無機酸があり、それぞれに特有の酸味がある。
- ③ 味覚は、舌の表面にある味蕾という器官の中の味細胞で得た情報を、視神経を通して小脳に伝えられて感知される。
- ④ ほどよい塩加減といわれる塩分濃度は、20%程度とされている。

35 肝臓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 体内で4番目に大きな臓器で、重量は150g程度である。
- ② ぶどう糖をグリコーゲンとして貯蔵するが、貯蔵したグリコーゲンは放出しない。
- ③ 尿素を毒性の強いアンモニアに作り変える。
- ④ 胆汁を生成し、脂質の消化を助ける。

36 糖尿病の食事療法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 炭水化物、タンパク質、脂質のバランスをよくする。
- ② 塩分を控える。
- ③ 砂糖を十分にとる。
- ④ ビタミン、無機質を十分にとる。

科目 製菓理論及び実技

37 次のうち、地上でん粉の原料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 米
- ② タピオカ
- ③ とうもろこし
- ④ 小麦

38 次のうち、強力粉の用途として、最も適切なものを選びなさい。

- ① クラッカー
- ② 即席めん
- ③ クッキー
- ④ 食パン

39 米粉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 上用粉は、うるち米を原料とする、生粉製品である。
- ② 寒梅粉は、もち米を原料とする、生粉製品である。
- ③ 羽二重粉は、うるち米を原料とする、糊化製品である。
- ④ 並早味甚粉は、もち米を原料とする、糊化製品である。

40 次のうち、天然甘味料であるものを1つ選びなさい。

- ① ステビア
- ② アスパルテーム
- ③ ぶどう糖
- ④ グラニュー糖

41 卵白の起泡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。

卵白の起泡性は、温度が高い方が (A) 。泡の安定性は、温度が高い方が (B) 。

	(A)		(B)
①	悪い	—	良い
②	良い	—	良い
③	良い	—	悪い
④	悪い	—	悪い

42 卵の加工品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 液状卵では、マヨネーズ製造の副産物として得られる液状卵黄が最も多い。
- ② 液状卵白の多くは、水産練り製品やソーセージ用として使われる。
- ③ 凍結卵を解凍した卵黄は、ゴム状の塊となりやすい。
- ④ 乾燥卵のほとんどは、噴霧乾燥法によって作られる。

43 油脂の加工適正に関する次の文章について、() に当てはまる言葉として、最も適切なものを1つ選びなさい。

「生地の混合過程で油脂が気泡を抱き込む性質を、油脂の () という。」

- ① 可塑性
- ② クリーミング性
- ③ ショートニング性
- ④ フライニング性

44 次のうち、牛乳中の乳たんぱくで最も高い割合を占める成分として、適切なものを1つ選びなさい。

- ① レシチン
- ② カゼイン
- ③ アルブミン
- ④ グリセリン

45 乳製品に関する次の文章について、() に当てはまる言葉として、最も適切なものを1つ選びなさい。

「() は、牛乳を濃縮したもので、独特の風味があり、加糖、無糖の区分がある。」

- ① 粉乳
- ② クリーム
- ③ 練乳
- ④ バター

46 次の文章について、フロマージュブランの説明文として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① やぎ乳から作られ、ローズマリーをまぶしている。
- ② 25kgほどの円筒形で、スライスや粉末にして使用する。
- ③ 乳酸発酵しただけの白いチーズで、軽い甘みと酸味を持つ。
- ④ 熟成用微生物として、青かびを使用している。

47 チョコレートのブルーム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 チョコレートの表面に白色の粉が浮き、外観が悪くなる。
- ② テクスチャーや香味が著しく低下する。
- ③ 湿度が低いところでテンパリングを行うとなりやすい。
- ④ 流通期間中における取扱いの不備によっても生じることがある。

48 次の果実のうち、液果類に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① さくらんぼ
- ② なし
- ③ 柿
- ④ ぶどう

49 次の文章の特徴を持つジャム類の種類として、最も適切なものを1つ選びなさい。

「かんきつ類の果実を原料とし、かんきつ類の果皮が認められるもの」

- ① プレザーブ
- ② マーマレード
- ③ コンポート
- ④ ゼリー

50 次のうち、脂質を主成分とするナッツの例として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 栗
- ② ぎんなん
- ③ とちの実
- ④ カシューナッツ

51 凝固剤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。

	凝固剤	－	用途
①	アルブミン	－	ホイップクリーム
②	カラギーナン	－	ようかん
③	寒天	－	ゼリー
④	ペクチン	－	マシュマロ

52 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	ラム	－	さとうきび
②	モルトウイスキー	－	とうもろこし
③	バーボンウイスキー	－	大麦
④	ブランデー	－	小麦

53 イーストによる発酵に関する次の文章について、() に当てはまる言葉として、最も適切なものを1つ選びなさい。

「イーストによる発酵で生成された()は、パン生地を膨化させるとともに、伸展性を高める。」

- ① 二酸化炭素
- ② 酸素
- ③ 窒素
- ④ 水素

54 次の文章の特徴を持つ乳化剤として、最も適切なものを1つ選びなさい。

「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。」

- ① グリセリン脂肪酸エステル
- ② レシチン
- ③ しよ糖脂肪酸エステル
- ④ ソルビタン脂肪酸エステル

※ 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 和菓子

55 次の和菓子とその分類に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	和菓子	—	分類
①	黄身（黄味）時雨	—	蒸し菓子
②	外郎	—	練り菓子
③	水ようかん	—	流し菓子
④	らくがん	—	打物菓子

56 あん練りの工程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 鍋に水と砂糖を入れ加熱する。
- ② 沸騰したら生あんを加え、へら数は少なくして、手早く混ぜ合わせる。
- ③ 煮詰まってきたら一気に強火にして、へら数を多くして練り上げる。
- ④ 食塩や卵黄を加える場合は、練り上がり際に加える。

57 次の和菓子とその材料に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	和菓子	—	材料
①	こなし	—	薄力粉
②	雪平	—	卵黄
③	利休まんじゅう	—	黒砂糖
④	吉野かん	—	葛粉

58 練りようか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 糸寒天、並あん、水を鍋に入れて、火にかける
- ② 寒天が完全に溶けたら、グラニュー糖を加える。
- ③ 木杓子でようかんを垂らし円を描いて円が残る程度になったら水あめを加える。
- ④ あら熱をとって、ようかん船に流し、常温で冷やし固める。

59 次の和菓子のうち、製造工程にオーブンを使用しないものを1つ選びなさい。

- ① 長崎カステラ
- ② 栗まんじゅう
- ③ 桃山
- ④ どら焼き

60 次の和菓子のうち、材料にイスパタを使用しないものを1つ選びなさい。

- ① 蒸しカステラ
- ② 田舎まんじゅう
- ③ かるかん
- ④ 茶ぶくさ

科目 洋菓子

61 次の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組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	分類	—	例
①	シュー菓子類	—	エクレール
②	フィユタージュ類	—	アップルパイ
③	タルト・タルトレット類	—	アマンディーヌ
④	クッキー類	—	マカロン

62 スポンジ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 オールインミックス法は、卵白と卵黄を別々に泡立ててから混ぜ合わせる方法である。
- ② パータ・ジェノワーズは、基本的に共立法で作る。
- ③ ロール生地は、通常のスポンジケーキよりも高めの温度で手早く焼成するとよい。
- ④ パウンドケーキは、バター、砂糖、卵、小麦粉を同量ずつ使用する。

63 次の洋菓子のうち、材料にバターを使用しないものを1つ選びなさい。

- ① マドレーヌ
- ② アメリカンドーナツ
- ③ スフレ・ア・ラ・ヴァニユ
- ④ カスタードプディング

64 次のフィユタージュのうち、生地でバターを包んで作られるものを1つ選びなさい。

- ① パート・フィユテ・オルディネール
- ② フィユタージュ・アンヴェルセ
- ③ フィユタージュ・ラピッド
- ④ フィユタージュ・ア・ラ・ミニュット

- 65 クリーム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 クレーム・シャンティイとは、生クリームに砂糖を加えて泡立てたものである。
 - ② 生クリームを泡立てるときは、冷やしながら行う。
 - ③ カスタードクリームは、薄力粉と卵白を用いる。
 - ④ クレーム・オ・ブールは、バターを用いる。
- 66 ガナッシュ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 鍋に生クリームを入れて火にかけ、沸騰させる。
 - ② 細かく刻んだチョコレートに①を加える。
 - ③ 空気を含ませないように乳化させる。
 - ④ 10℃前後の冷蔵庫で冷やし固める。

科目 製パン

- 67 次のパンの種類とその例に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	パンの種類	—	例
①	ハード系パン	—	イギリスパン
②	食パン類	—	レーズンブレッド
③	ロールパン類	—	チーズロール
④	菓子パン類	—	あんパン

- 68 直捏法に関する次の記述について、正しいものを1つ選びなさい。
- ① 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ある。
 - ② あらかじめ発酵させた生地を本生地に加えて作る方法である。
 - ③ スポンジ法ともいう。
 - ④ 機械でのミキシングに適している。

- 69 次のパンのうち、一般的に卵を使用するものを1つ選びなさい。

- ① パン・ド・カンパーニュ
- ② 食パン
- ③ メロンパン
- ④ フォカッチャ

- 70 次のパンのうち、製造工程にバターの折り込み作業があるものを1つ選びなさい。

- ① バターロール
- ② デニッシュ
- ③ カイザーゼメル
- ④ ブリオッシュ

71 次のパンのうち、製造工程にケトリングがあるものを1つ選びなさい。

- ① ベーグル
- ② ピロシキ
- ③ カレーパン
- ④ チャバッタ

72 次のパンのうち、一般的に焼成時にスチームを入れないものを1つ選びなさい。

- ① フランスパン
- ② リュスティック
- ③ イングリッシュマフィン
- ④ スイートロール