

平成30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 法規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。

基本的なルールを定める(A)は、国会において制定する。これを補充するものとして、内閣が(B)を制定し、担当の大臣が(C)を制定する。

	(A)	—	(B)	—	(C)
①	条例	—	法律	—	憲法
②	政令	—	条例	—	法律
③	省令	—	憲法	—	政令
④	法律	—	政令	—	省令

- 2 製菓衛生師法に関する記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 製菓衛生師の免許は、本籍地の市町村長に対して申請する。
- ② 製菓衛生師は、免許を受けたあと、登録事項に変更が生じたときは、名簿の訂正を内閣総理大臣に対して申請しなければならない。
- ③ 製菓衛生師とは、厚生労働大臣から免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者をいう。
- ④ 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、製菓衛生師免許を与えられないことがある。

- 3 食品表示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。

「食品表示法は、(A)、(B)、農林物資の規格化等に関する法律に個別に規定されていた食品表示基準を統合するために、制定された。」

	(A)	—	(B)
①	食品衛生法	—	健康増進法
②	製造物責任法	—	食品衛生法
③	消費者基本法	—	製造物責任法
④	健康増進法	—	製菓衛生師法

- 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 飲食店営業
- ③ 製菓材料等製造業
- ④ あん類製造業

- 5 WHO（世界保健機関）憲章の健康の定義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。

「健康とは、肉体的、（ A ）、（ B ）に完全に良好であり、単に病気がない虚弱でないということではない。」

	(A)	—	(B)
①	精神的	—	社会的
②	精神的	—	文化的
③	衛生的	—	社会的
④	衛生的	—	文化的

- 6 人口統計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 総人口は、5年に1度実施される国勢調査でわかる。
- ② 日本の人口は増加し続けている。
- ③ 平成27年現在の日本の人口ピラミッドは、いわゆる「つぼ型」である。
- ④ 今後12年程度、生産年齢層の負担が増加するとみられている。

- 7 平均寿命と健康寿命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。

「平均寿命」とは、「（ A ）」のことであり、「健康寿命」とは、「健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間」のことである。厚生労働省は平均寿命と健康寿命の差をできるだけ（ B ）することを目標に掲げている。

	(A)	—	(B)
①	平均死亡年齢	—	小さく
②	平均死亡年齢	—	大きく
③	0歳児の平均余命	—	小さく
④	0歳児の平均余命	—	大きく

- 8 生活習慣病等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 生活習慣病は、遺伝、性別、環境及び人種などは関与せず、生活習慣によってのみ引き起こされる。
- ② 喫煙習慣は、肺がん、喉頭がん、口腔がんの発生との関連が指摘されている。
- ③ 健康診断について、給食従業員には、検便が労働安全衛生法で義務付けられている。
- ④ 特定健康診査は、心臓病や脳卒中などの動脈硬化性疾患をまねきやすい病態である「代謝症候群」に着目した健康診断の制度である。

9 公害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。
環境基本法第2条では、大気汚染、()、土壌汚染、騒音、振動、地盤沈下、悪臭を公害と規定している(典型7公害)。

- ① オゾン層の破壊
- ② 地球の温暖化
- ③ 廃棄物の不法投棄
- ④ 水質の汚濁

10 職業病の原因と病名の組み合わせについて、最も適切な組合せを1つ選びなさい。

	原因	—	病名
①	光線	—	気管支喘息
②	温度	—	凍傷
③	気圧	—	運動器疾患
④	すす	—	炭そ病

11 感染症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。

(A)とは、発症時期が明確で症状が急速に進む感染症のことである。その代表例として、(B)がある。

	(A)	—	(B)
①	急性感染症	—	結核
②	慢性感染症	—	インフルエンザ
③	急性感染症	—	コレラ
④	慢性感染症	—	梅毒

12 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として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 腸管出血性大腸菌感染症
- ② 細菌性赤痢
- ③ パラチフス
- ④ エボラ出血熱

13 産業保健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 労働衛生の3管理とは、「作業環境管理」、「作業管理」、「健康管理」である。
- ② 「労働安全衛生法」は、職場における労働者の安全と健康を確保するとともに、快適な職場環境の形成を促進することを目的としている。
- ③ 職場におけるメンタルヘルス対策として、「ストレスチェック制度」が施行されている。
- ④ 業務上疾病とは、労働に直接起因する疾病のみである。

- 14 食品中の水分に関する分類とその特徴の組合せについて、最も適切なものを1つ選びなさい。

	分類	—	その特徴
①	自由水	—	微生物に利用される
②	自由水	—	食品中の成分と強く結合している
③	結合水	—	0℃で凍結する
④	結合水	—	100℃で蒸発する

- 15 食品の色素の名称とその由来に関する組合せについて、最も適切なものを1つ選びなさい。

	名称	—	その由来
①	カロテノイド	—	植物性
②	クロロフィル	—	動物性
③	イソフラボン	—	動物性
④	ミオグロビン	—	植物性

- 16 カラメル反応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。

糖を(A)℃付近に加熱すると、カラメルを形成し、(B)になる。

	(A)	—	(B)
①	100	—	緑色
②	200	—	褐色
③	300	—	黒色
④	500	—	橙色

- 17 次のうち、酸化を促進する要因として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 冷蔵
- ② 光(紫外線)
- ③ ビタミンC
- ④ ビタミンE

- 18 小麦粉の分類とその用途に関する組合せについて、適当でないものを1つ選びなさい。

	分類	—	用途
①	強力粉	—	パン
②	中力粉	—	うどん
③	薄力粉	—	マカロニ
④	薄力粉	—	ケーキ

- 19 機能性食品の分類とその特徴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。

	分類	—	特徴
①	特別用途食品	—	乳児や嚥下困難者等の発育や健康保持を目的とする
②	栄養機能食品	—	栄養成分の補給・補完を目的とする
③	特定保健用食品	—	栄養状態が特殊な人を対象としている
④	機能性表示食品	—	消費者庁の許可は必要ない

科目 食品衛生学

- 20 食品安全委員会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。

食品安全委員会は (A) のもとに、(B) に創設された組織である。

	(A)	—	(B)
①	食品衛生法	—	厚生労働省
②	食品衛生法	—	環境省
③	食品安全基本法	—	内閣府
④	食品安全基本法	—	消費者庁

- 21 細菌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 腐敗菌の代表的なものとして、枯草菌がある。
- ② ボツリヌス菌は、熱や乾燥に強い芽胞を作ることができる。
- ③ カンピロバクターは、らせん菌に分類される。
- ④ 細菌の増殖には、酸素が必ず必要である。

- 22 細菌に関する記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 最低増殖温度以下になると、細菌は死滅する。
- ② 「総菌数測定法」は、生きた菌のみを一定の条件下で発育させて調べる。
- ③ 食品を汚染する細菌は、限られた特定の種のみである。
- ④ 細菌は、分裂により増殖する。

- 23 食品添加物とその用途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。

	添加物の物質名	—	添加物の用途
①	安息香酸ナトリウム	—	酸味料
②	イマザリル	—	防カビ剤
③	L-アスコルビン酸ナトリウム	—	酸化防止剤
④	サッカリンカルシウム	—	甘味料

24 食品添加物とその使用食品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。

	添加物の物質名	—	使用食品
①	亜硫酸ナトリウム	—	甘納豆
②	プロピオン酸	—	氷菓
③	ソルビン酸	—	餡類
④	D-マンニトール	—	落雁

25 健康危害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 赤痢菌は、食中毒の病因物質の1つである。
- ② ヒスタミン中毒は、自然毒食中毒に分類される。
- ③ 食品中の異物とは、毛髪、昆虫、調理器具の部品など、本来その食品中にあるべきではないものを指す。
- ④ アニサキスは、海産魚介類から人に感染する寄生虫である。

26 ノロウイルス食中毒に関する記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ウイルス性食中毒のうち、ノロウイルスによるものは約半数である。
- ② ノロウイルス食中毒の原因食品の90%は、牡蠣（カキ）である。
- ③ ノロウイルスは、食品中で増殖しない。
- ④ ノロウイルスの潜伏期間は、2～5時間程度である。

27 食中毒の分類とその病因物質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	—	カンピロバクター
②	毒素型食中毒	—	ボツリヌス菌
③	動物性自然毒食中毒	—	毒化した貝類
④	植物性自然毒食中毒	—	劣化した大豆油

28 ブドウ球菌食中毒に関する記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ブドウ球菌属のうち、食中毒を起こすのは黄色ブドウ球菌のみである。
- ② 黄色ブドウ球菌は、ブドウの表面にのみ存在している。
- ③ 黄色ブドウ球菌による食中毒の主な症状は、呼吸困難、神経麻痺である。
- ④ 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、テトロドトキシンである。

- 29 衛生管理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 ドライシステムとは、食材をできるかぎり乾燥状態で保管するシステムのことである。
 - ② 冷蔵庫内での食材の保存は、食材の相互汚染を引き起こさないように、食材ごとに区分して保管する。
 - ③ 冷蔵庫には温度計をつけ、定期的に保存温度の確認とその記録をとる。
 - ④ 調理に使用する水として、地下水を使用している場合には、定期的に水質検査を実施する。

- 30 HACCPに関する記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。
- ① 最終製品の抜き取り検査により衛生状態を確認する手法である。
 - ② HACCPは「危害分析重要管理点」と訳される。
 - ③ 一般衛生管理プログラムは、HACCPとは切り離して考えるべき事項である。
 - ④ HACCPの7原則には、「HACCPチームの編成」を含む。

科目 栄養学

- 31 消化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。

生物的消化は、主に(A)に存在する(B)により行われ、未消化物や未吸収成分を分解することをいう。

	(A)	—	(B)
①	口腔	—	歯
②	胃	—	胃液
③	小腸	—	胆汁
④	大腸	—	腸内細菌

- 32 糖質の名称と種類に関する組合せについて、最も適切なものを1つ選びなさい。

	名称	—	種類
①	でんぷん	—	単糖類
②	スクロース	—	二糖類
③	フルクトース	—	多糖類
④	グルコース	—	多糖類

- 33 健康な成人の血糖値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 空腹時血糖値は、70～110mg/dlである。
- ② 食後15～30分で最高値となる。
- ③ 肝臓から分泌されるグルカゴンの作用により血糖値は低下する。
- ④ 食後90～120分で空腹時の血糖値に戻る。

34 無機質とその欠乏症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。

	無機質	—	欠乏症
①	リン	—	骨密度の低下
②	鉄	—	貧血
③	亜鉛	—	味覚障害
④	ヨウ素	—	甲状腺腫

35 次のうち、高血圧の要因として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 肥満
- ② アルコールの過剰摂取
- ③ カリウムの過剰摂取
- ④ 運動不足

36 糖尿病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 2型糖尿病は、過食、運動不足、肥満が主な原因である。
- ② 糖尿病三大合併症は腎症、網膜症、神経症である。
- ③ 重症化すると、口渇、多飲多尿、多食を呈することがある。
- ④ 栄養管理は、糖質を一切摂取しないことである。

科目 製菓理論

37 小麦粉生地に配合する副材料と生地の変化の組合わせについて、最も適切なものを1つ選びなさい。

	副材料	—	生地の変化
①	食酢	—	サクサクともろくなる
②	サラダ油	—	粘弾性が強くなる
③	食塩	—	粘弾性が強くなる
④	ショートニング	—	伸展性がよくなる

38 香料に関する記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 食品の天然香料は、主に動物由来のものである。
- ② 単独で使用するが多い。
- ③ 合成香料は、天然香料を分析し、その化合物を特定して化学的に合成したものである。
- ④ 水溶性香料は耐熱性があり、高温で加工する製菓用として用いられる。

- 39 でんぷん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 でんぷんのうち、ぶどう糖が1本鎖になっているものをアミロースという。
 - ② でんぷん粒の形や大きさは、全ての植物で同じである。
 - ③ でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの糊化が起こる。
 - ④ 糊化したでんぷんを冷却して放置しておく、でんぷんの老化が起こる。
- 40 次の米粉について、もち米から作られるものを1つ選びなさい。
- ① かるかん粉
 - ② 白玉粉
 - ③ 新粉
 - ④ 並早粉
- 41 砂糖の原料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。
- 「主な砂糖の原料は、高温多湿な地域で栽培される(A)と、冷涼な地域で栽培される(B)である。」
- | | (A) | — | (B) |
|---|---------|---|---------|
| ① | サトウカエデ | — | サトウダイコン |
| ② | サトウダイコン | — | サトウキビ |
| ③ | サトウキビ | — | サトウヤシ |
| ④ | サトウキビ | — | サトウダイコン |
- 42 砂糖の名称と分類の組合せについて、誤っている組合せを1つ選びなさい。
- | | 名称 | — | 分類 |
|---|--------|---|------|
| ① | グラニュー糖 | — | ざらめ糖 |
| ② | 中ざら糖 | — | 車糖 |
| ③ | 三温糖 | — | 車糖 |
| ④ | 氷砂糖 | — | 加工糖 |
- 43 次の甘味料について、糖アルコールでないものを1つ選びなさい。
- ① ソルビトール
 - ② トレハロース
 - ③ キシリトール
 - ④ エリスリトール
- 44 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 卵の鮮度が落ちるに従い、濃厚卵白が水様化する。
 - ② カラザにより、卵黄が卵の中心になるよう安定化されている。
 - ③ 卵白は、卵黄に比べて固形分の比率が高い。
 - ④ 温泉卵は、卵白と卵黄の固まる温度差を利用して作られる。

45 牛乳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 牛乳は、生乳を清浄化し、均質化や殺菌などを行ったものである。
- ② 牛乳に含まれている炭水化物は、ほとんどがラクトースである。
- ③ 現在日本で飼育されているほとんどの乳牛はジャージー種である。
- ④ 牛乳に含まれているたんぱく質のうち、約80%はカゼインである。

46 次のチーズ類について、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 モッツァレラ
- ③ クリーム
- ④ カマンベール

47 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。

「バターを泡立て器で攪拌すると、中に大量の空気を取り込んで、細かい気泡を作ることができる。この性質をバターの()という。

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

48 チョコレートの製造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。

「チョコレート生地を強力な力で攪拌し、高温で12～24時間以上練り、チョコレート本来の芳香を引き立たせるために行う作業を()という。」

- ① ロースト
- ② リファイニング
- ③ テンパリング
- ④ コンチング

49 次の果実について、準仁果類に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① リンゴ
- ② ミカン
- ③ クルミ
- ④ ブドウ

50 ジャム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。

「ジャム類は多くは、糖度(A) %に仕上げられ、原材料や製法によって分類される。果実の形が保たれているものは、(B)という。

	(A)	—	(B)
①	30～45	—	プレザーブ
②	45～60	—	ゼリー
③	65～70	—	プレザーブ
④	70～85	—	マーマレード

51 種実類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 ピスタチオナッツは、そのまま食べるほか、製菓用、アイスクリーム用として用いる。
- ② カシューナッツは、ココヤシの果実で、ヤシの実ともいわれる。
- ③ クルミは、リノール酸、リノレン酸含量が多い。
- ④ アーモンドは、ビターとスイートの2種類がある。

52 次の酒類について、蒸留酒に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① ウイスキー
- ② ワイン
- ③ ビール
- ④ 日本酒

53 次の凝固剤について、動物性のものを1つ選びなさい。

- ① カラギーナン
- ② ゼラチン
- ③ ペクチン
- ④ 寒天

54 香辛料の特性と種類に関する組合せについて、最も適切なものを1つ選びなさい。

	特性	—	種類
①	芳香性	—	わさび
②	辛味性	—	マスタード
③	脱臭性	—	サフラン
④	着色性	—	ガーリック

※ 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 和菓子とそ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。

	名称	—	分類
①	ういろう	—	蒸し菓子
②	どら焼き	—	平鍋焼き菓子
③	おきな飴	—	飴菓子
④	落雁	—	打ち菓子

56 次のうち、小豆生飴の水分含量として最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 38～41%
- ② 49～52%
- ③ 60～63%
- ④ 71～74%

57 薯蕷饅頭の製造に関する記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ステンレス製のおろし金の目の粗いほうでヤマイモをすりおろす。
- ② 上白糖を一度に加え、滑らかな粘りが出るようにすり混ぜる。
- ③ 強火の蒸気で10分間くらい蒸し上げ、わたしにとって冷ます。
- ④ 粉の粒子が粗い場合は砂糖の量を少なくし、粉の粒子が細かい場合は砂糖の量を多くする。

58 栗饅頭の製造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 卵と上白糖を合わせ、温度が高くなりすぎないように注意し、湯煎にかけながら泡立て器で混ぜる。
- ② 生地を材料をすべて混ぜ合わせたら、しばらく寝かせる。
- ③ 薄力粉を手粉にして練り、耳たぶくらいの硬さに調整する。
- ④ 焼成後、冷めてから乾いたはけか布巾で表面を軽くなでてつやを出す。

59 淡雪羹の製造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 寒天が完全にとけたら、グラニュー糖とトレハロースを加え、煮詰め上がり際に水飴を加える。
- ② 寒天液を目の細かいふるいでこす。
- ③ メレンゲの角がぴんと立つように泡立てる。
- ④ 寒天液が冷めてからメレンゲを合わせる。

60 和菓子とその材料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。

	名称	—	材料
①	柏餅	—	道明寺粉
②	桃山	—	卵黄
③	水羊羹	—	寒天
④	大福餅	—	赤えんどう豆

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	シュー生地	—	エクレール
②	フィユタージュ生地	—	フィナンシェ
③	メレンゲ類	—	パータ・ダコワーズ
④	コンフィズリー類	—	ヌガー

62 ホワイトチョコレートの昇温型テンパリングの適温に関する組み合わせについて、最も適切なものを1つ選びなさい。

	溶解温度	—	冷却温度	—	保温温度
①	40～45℃	—	26～27℃	—	28～29℃
②	50～55℃	—	26～28℃	—	28～29℃
③	43～47℃	—	26～28℃	—	31～32℃
④	50～55℃	—	27～29℃	—	31～32℃

63 パータ・ジェノワーズの製造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 基本的に共立て法で作る。
- ② ボウルに卵を入れ、泡立て器で軽くほぐし、グラニュー糖を加えて混ぜ合わせ、湯煎にかけて38℃前後に温め、よく混ぜる。
- ③ 卵を温める温度が高いと泡立ちが悪く、低すぎると気泡が大きくなる。
- ④ バターをとかず温度は50℃くらいにする。

64 イングリッシュドーナツの製造に関する記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ベーキングパウダーやイーストを使用しない。
- ② 生地を伸ばして型を抜くと、歯切れのよい製品に仕上がる。
- ③ 揚げ油の温度が高すぎると、でき上がりの製品が油っぽくなりやすい。
- ④ 砂糖でデコレーションを行う場合、砂糖はドーナツが冷めてからかける。

65 クレーム・オ・ブール・ア・ラ・ムラング・イタリエンヌに関する記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 口あたりが軽く、あっさりとしたクリームである。
- ② 日持ちがしないので、早めに使い切る。
- ③ シロップの煮詰め温度は、仕上がりに関係がないので気を付ける必要がない。
- ④ ショートニングを加えると、保存性が高まるとともに、味も向上する。

66 洋菓子とその材料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。

	名称	—	材料
①	トリュフ・オ・ショコラ	—	バター
②	シュトレン	—	牛乳
③	ムース・オ・フランボワーズ	—	ゼラチン
④	マシュマロ	—	卵白

科目 製菓実技 製パン

67 パンの種類とその代表的なパン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。

	種類	—	パンの例
①	ハード系パン類	—	フォカッチャ
②	食パン類	—	ライ麦ブレッド
③	ロールパン類	—	レーズンロール
④	菓子パン類	—	チャバッタ

68 次のうち、ベーグル（直捏法）のケトリングの温度として最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 100℃
- ② 80℃
- ③ 60℃
- ④ 40℃

69 パン・トラディショナルの製造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 直捏法は、フランスパンの最も基本的な製造方法である。
- ② 直捏法は、発酵生成物による香りがよく、作業時間も短い。
- ③ 発酵種法は、発酵種生地の水和を十分にさせることで、製造時間の短縮やパンの老化を遅らせることができる。
- ④ 液種法は、ボリュームがあり、日持ちするパンができる。

70 カイザーゼンメル（直捏法）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 表面に花びら模様があるのが特徴である。
- ② 薄力粉を混ぜると、歯切れが悪くなるので好ましくない。
- ③ 成形は表面がしっかりと張るように丸める。
- ④ 焼成時のスチームはたっぷりと入れる。

71 ブリオッシュ（冷蔵発酵法）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 バターと卵をたっぷりと使ったフランスのパンである。
- ② 生地を冷蔵発酵で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 配合中のバターが多いため、ホイロ温度は40℃が適温である。
- ④ 焼きすぎは、製品のぱさつきの原因となる。

72 パンとその材料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。

	名称	—	材料
①	リュスティック	—	バター
②	メロンパン	—	卵
③	パン・オ・ノア	—	くるみ
④	ブレッツェル	—	オリーブオイル