

# 令和6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分を経過するまでは退場できません。  
30分経過後に退場する場合は、係員の指示に従い退場すること。
- 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 製菓衛生師法に基づく製菓衛生師の免許申請は誰に対して行うか。正しいものを1つ選びなさい。

- ① 住所地の都道府県知事
- ② 本籍地の都道府県知事
- ③ 勤務先の所在地の都道府県知事
- ④ 製菓衛生師試験の受験地の都道府県知事

2 食品衛生法に関する次の記述について、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① この法律は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- ② この法律は、食品のほか、添加物、器具、容器包装、乳幼児用おもちゃについても規制している。
- ③ 製菓衛生師であれば、無条件で食品衛生管理者になることができる。
- ④ 食中毒患者を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

3 製菓衛生師法第1条に関する次の記述の(A)及び(B)に入る語句の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「この法律は、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(A)を向上させ、もって(B)に寄与することを目的とする。」

- |   | (A) | — | (B)         |
|---|-----|---|-------------|
| ① | 地位  | — | 菓子産業の振興及び発展 |
| ② | 資質  | — | 公衆衛生の向上及び増進 |
| ③ | 資質  | — | 菓子産業の振興及び発展 |
| ④ | 地位  | — | 公衆衛生の向上及び増進 |

4 法律とそれに規定されている事項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。

- |   | 法律      | — | 規定されている事項            |
|---|---------|---|----------------------|
| ① | 食育基本法   | — | 食文化の継承のための活動への支援     |
| ② | 食品衛生法   | — | 食品中に残留する農薬及び動物医薬品の規制 |
| ③ | 健康増進法   | — | 特定給食施設における栄養管理       |
| ④ | 食品安全基本法 | — | 食品リコール情報の報告制度        |

5 四大公害病とその原因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。

	公害病	—	原因
①	イタイイタイ病	—	メチル水銀
②	新潟水俣病	—	カドミウム
③	四日市ぜんそく	—	硫黄酸化物
④	水俣病	—	ヒ素化合物

6 人口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 国勢調査は、3年に一度実施される。
- 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ある。
- ③ 第1回の国勢調査が実施されて以降、日本の総人口は増加し続けている。
- ④ 日本の人口を維持するために必要な合計特殊出生率は、1.26とされている。

7 日本国憲法第25条の生存権に関する次の記述の(A)及び(B)に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

「第1項 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。  
第2項 国は、すべての生活部面について、(B)、社会保障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	—	保健福祉
②	文化的	—	社会福祉
③	衛生的	—	社会福祉
④	文化的	—	保健福祉

8 病気の予防に関する次の項目のうち、一次予防として適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 適度な運動
- ② 予防接種
- ③ 健康診査
- ④ 禁煙

9 次のうち、環境基本法第2条で公害として規定されていないものを1つ選びなさい。

- ① 水質の汚濁
- ② 悪臭
- ③ 振動
- ④ 日照妨害

10 次のうち、予防接種法第2条第4項に基づく定期の予防接種の対象疾病でないものを1つ選びなさい。

- ① 破傷風
- ② 水痘
- ③ 帯状疱疹ほうしん
- ④ 日本脳炎

11 次のうち、メタボリックシンドロームの診断基準の項目として、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① BMI（ボディマス指数）
- ② 血圧値
- ③ 空腹時血糖値
- ④ ウエスト周囲径（腹囲）

12 わが国の令和5年の死因順位について、次のうち1位から5位までに含まれないものを1つ選びなさい。

- ① 脳血管疾患
- ② 肺炎
- ③ 悪性新生物（がん）
- ④ 新型コロナウイルス感染症

13 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 マラリア
- ② クリミア・コンゴ出血熱
- ③ 日本紅斑熱
- ④ ライム病

- 1 4 食品に含まれる呈味成分<sup>ていみ</sup>と、その成分を含む代表的な食品の組合せとして、適切でないものを1つ選びなさい。

呈味成分	— 代表的な食品
① テアニン	— 茶
② ナリンギン	— グレープフルーツ
③ フルクトース	— でんぷん
④ グルタミン酸塩	— コンブ

- 1 5 精白米の加工品とその特徴の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

加工品	— 特徴
① ビーフン	— うるち米を浸漬、水挽き、蒸し、練り上げ後、押し出し機の細い穴から高圧で沸騰湯中に押し出して作られる麺。
② 道明寺粉	— うるち米を水洗、浸漬、蒸し、乾燥、粗砕したもの。
③ 白玉粉	— もち米を摩砕後、脱水乾燥したもの。
④ 上新粉	— うるち米を粉末状にしたもの。

- 1 6 次の野菜のうち、緑黄色野菜に分類されないものを1つ選びなさい。

- ① ニンジン
- ② ホウレンソウ
- ③ サヤインゲン
- ④ ナス

- 1 7 次のイモ類のうち、グルコマンナンを多く含むものとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① サツマイモ
- ② コンニャクイモ
- ③ サトイモ
- ④ ジャガイモ

18 食用微生物と、その微生物を利用して作られる加工食品の組合せとして、適切でないものを1つ選びなさい。

食用微生物	—	加工食品
① カビ	—	納豆
② 酵母	—	ワイン
③ 細菌	—	ヨーグルト
④ カビ+酵母	—	清酒

19 機能性表示食品に関する次の記述の（A）及び（B）に入る語句の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「機能性表示食品とは、（A）の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品で、販売前に消費者庁長官に（B）必要がある。」

（A）	—	（B）
① 事業者	—	届け出る
② 国	—	許可を受ける
③ 事業者	—	許可を受ける
④ 国	—	届け出る

科目      食品衛生学

20 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合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

原因食品	—	原因物質
① ムラサキイガイ	—	アフラトキシン
② フグ	—	シガトキシン
③ スイセン	—	ソラニン
④ イヌサフラン	—	コルヒチン

21 食中毒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 カビが産生する毒素には、発がん性を有するものがある。
- ② 変敗した油脂の摂食により、嘔吐、腹痛、下痢などの食中毒を引き起こすことがある。
- ③ はちみつによる乳児ボツリヌス症で、まれに死に至ることもある。
- ④ ヒスタミンによる食中毒は、肉料理が原因となることが多い。

2 2 サルモネラ食中毒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 サルモネラ属菌による食中毒は、肉や卵が原因食品となることが多い。
- ② サルモネラ属菌による食中毒は、毒素型食中毒に分類される。
- ③ サルモネラ属菌は、熱に対する抵抗性が比較的弱く、60℃で20分加熱すると死滅する。
- ④ サルモネラ食中毒予防のため、卵は冷蔵庫で保存するとともに、割り置きしないようにする。

2 3 カンピロバクター食中毒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 カンピロバクター属菌は、3%前後の食塩が存在する環境で最もよく発育する。
- ② 飲料水（井戸水）が原因で、カンピロバクター食中毒が発生したことがある。
- ③ カンピロバクター食中毒の主な症状は、下痢・腹痛・発熱である。
- ④ 100個程度の少ない菌数でも感染し、食中毒を発症することがある。

2 4 黄色ブドウ球菌による食中毒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 黄色ブドウ球菌が増殖したときに作られる毒素は、エンテロトキシンと呼ばれている。
- ② 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、熱に強く、調理過程の加熱温度では、ほとんど壊れない。
- ③ 黄色ブドウ球菌による食中毒の原因食品として、にぎり飯、調理パン、生菓子類などがある。
- ④ 潜伏期間が2～7日間と他の食中毒に比べてやや長い。

25 ノロウイルス食中毒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 ノロウイルスは、カキなどの二枚貝の体内でのみ増殖する。
- ② 潜伏期間は、24～48時間である。
- ③ ノロウイルスに感染した食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品が原因となる事例が多い。
- ④ ノロウイルスの不活性化には、通常の消毒用アルコールでは効果が薄く、次亜塩素酸ナトリウムなど塩素系の消毒薬が有効である。

26 熱に強い芽胞を作る細菌として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 黄色ブドウ球菌
- ② 腸管出血性大腸菌
- ③ ウエルシュ菌
- ④ サルモネラ属菌

27 次の食品添加物とその主な用途の組合せとして、適切でないものを1つ選びなさい。

食品添加物	— 主な用途
-------	--------

28 殺菌消毒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 アルコールの殺菌力は濃度によって異なり、70%濃度のエタノール水溶液が強い殺菌効果を持つといわれている。
- ② 次亜塩素酸ナトリウムは、食品添加物に指定されている。
- ③ 紫外線は、光の波長が260nm前後で殺菌効果がある。
- ④ 逆性せっけん（陽イオン界面活性剤）は、洗浄力と殺菌力がともに強い。



29 次のうち、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づけられているものを1つ選びなさい。

- ① サバ
- ② そば
- ③ 牛肉
- ④ 大豆

30 食品取扱者の衛生管理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 異物の混入を防ぐため、調理場には作業に不必要なものを持ち込まない。
- ② 衛生的な手洗いの最後の手順は、「流水で十分にすすぐ」→「アルコールを手につけ、手指全体にすり込む」→「ペーパータオルでふく」である。
- ③ 調理にあたっては、専用の清潔な衣類、帽子、マスク、履物を着用する。
- ④ 検便で腸管出血性大腸菌O157の保菌者であることがわかったときは、完全に菌がなくなるまで医師の治療を受け、その間は直接食品を取り扱う仕事をしない。

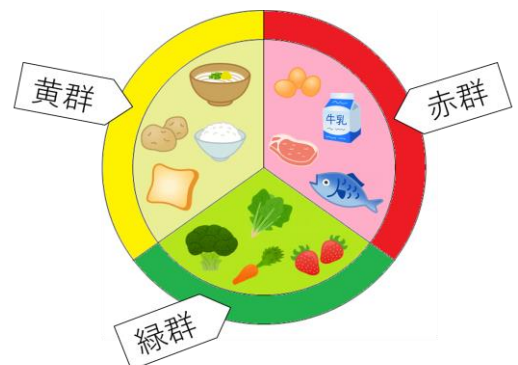
## 科目 栄養学

31 栄養素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 炭水化物（糖質）、脂質、たんぱく質は「三大熱量素」と呼ばれる。
- ② 炭水化物（糖質）1gの燃焼で、4kcalを供給する。
- ③ たんぱく質1gの燃焼で、4kcalを供給する。
- ④ 脂質1gの燃焼で、4kcalを供給する。

32 保育所や小学校で広く利用されている「三色食品群」は、赤群、黄群、緑群に分けられる。このうち、赤群の働きとして最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 力や体温となる
- ② 血や肉を作る
- ③ 体の調子をよくする
- ④ 皮膚や粘膜を保護する



- 3 3 たんぱく質を構成する約20種類のアミノ酸のうち、体内で十分に合成されないため、食物から摂取しなければならない9種類のアミノ酸のことを何というか。正しいものを1つ選びなさい。
- ① 必要アミノ酸
  - ② 必須アミノ酸
  - ③ 合成アミノ酸
  - ④ 非必須アミノ酸
- 3 4 ビタミンB<sub>2</sub>の欠乏症として、最も適切なものを1つ選びなさい。
- ① 夜盲症
  - ② 口角炎
  - ③ 脚気(かっけ)
  - ④ ペラグラ
- 3 5 食物繊維の生理作用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 満腹中枢の刺激による食事量減少と肥満予防
  - ② 血中コレステロール値や血糖値の上昇抑制
  - ③ 脳へのエネルギーの供給
  - ④ 便秘の改善・予防による大腸がんの予防
- 3 6 医学的には「食習慣、運動習慣、休養、喫煙、飲酒などの生活習慣が、その発症、進行に関与する症候群」と定義されているものを何というか。最も適切なものを1つ選びなさい。
- ① ロコモティブシンドローム
  - ② サルコペニア
  - ③ 生活習慣病
  - ④ フレイル

37 小麦や小麦粉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 小麦粉は、小麦粒から「胚乳」の部分を取り出して製粉したものである。
- ② 小麦は、種まきや収穫時期の違いによって「冬小麦」や「春小麦」と呼ばれる。
- ③ 小麦粉の等級は、品質の高いものから順に「特等粉」、「1等粉」、「2等粉」、「3等粉」、「末粉」に分類される。
- ④ 小麦粉を構成する成分のうち、最も多いのは「たんぱく質」である。

38 でんぷん類に関する次の記述の（ ）に入る語句として、最も適切なものを1つ選びなさい。

「生のでんぷんに水を加えて加熱すると、糊化でんぷんとなり、粘度が上昇する。これをでんぷんの（ ）化という。」

- ① アルファ
- ② ベータ
- ③ ガンマ
- ④ デルタ

39 ショ糖が加水分解されてブドウ糖と果糖になる現象のことを何というか。最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① カラメル化
- ② 転化反応
- ③ メイラード反応
- ④ 浸透

40 次の甘味物質のうち、甘味度（甘みの強さ）が最も高いものを1つ選びなさい。

- ① アスパルテーム
- ② 水あめ
- ③ 乳糖
- ④ キシリトール

4 1 卵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 卵黄の固形分の約90%がたんぱく質であり、脂質はほとんど含まれていない。
- ② 卵を加熱していくと、卵白と卵黄はいずれも55℃付近で凝固を開始する。
- ③ 卵白がメレンゲになるのは、「起泡性」と「空気変性」という特性が関係している。
- ④ メレンゲを作るとき、配合する他の材料が泡立ちやすさに影響を与えることはない。

4 2 乳化に関する次の記述の（ ）に入る語句として、最も適切なものを1つ選びなさい。

「卵黄には（ ）が含まれているため、卵黄を配合した生地では、中に含まれる水分と油脂をうまく乳化させることができる。」

- ① グルテニン
- ② レシチン
- ③ メラノイジン
- ④ カゼイン

4 3 次の乳牛の種類のうち、現在日本で最も飼育数が多いものを1つ選びなさい。

- ① ジャージー種
- ② ガンジー種
- ③ ブラウンスイス種
- ④ ホルスタイン種

4 4 次のナチュラルチーズのうち、白カビによって熟成されるものを1つ選びなさい。

- ① カマンベール
- ② カッテージチーズ
- ③ モッツァレラ
- ④ クリームチーズ

4 5 バター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 バターは、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令(※)」において乳脂肪80%以上と規定されている。  
※令和6年4月1日付で「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」から現在の名称に変更された。
- ② 折り込みパイ生地を作る際、生地の中でバターが薄く層状に伸びていくのは、「可塑性」という特性を持つためである。
- ③ クッキーなどをサクサクと軽い口あたりに仕上げる性質を、バターの「クリーミング性」という。
- ④ バターの製造工程では、原料乳に含まれる乳脂肪を遠心分離により濃縮している。

4 6 ショートニングに関する次の記述の(ア)及び(イ)に入る語句の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「ショートニングは、19世紀末にアメリカで(ア)の代用油脂として考案された。マーガリンとは違い、(イ)という特徴がある。」

(ア) — (イ)

- 
- ① バター — 15%程度の水分を含む
  - ② バター — 水分や乳成分をまったく含まない
  - ③ ラード — 15%程度の水分を含む
  - ④ ラード — 水分や乳成分をまったく含まない

4 7 カカオマスの説明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 ラグビーボールのような形をしたカカオの実のことをいう。
- ② カカオ豆を覆う白い果肉のことをいう。
- ③ 焙焼したカカオ豆を破砕し、不要部位を除いた純度の高い胚乳のことをいう。
- ④ カカオニブをすり潰し、ドロドロのペースト状にしたものをいう。

- 48 チョコレートを保存している間に、表面に生じることがある、白い筋や斑点のような模様のことを何というか。最も適切なものを1つ選びなさい。
- ① ブルーム
  - ② フレーク
  - ③ カード
  - ④ ロースト
- 49 次の果実とその分類の組合せのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。
- | 果実 | — 分類 |
|----|------|
|----|------|
- 50 次の特徴を持つ凝固剤として、最も適切なものを1つ選びなさい。  
「紅藻類 (スギノリ、ツノマタ) を原料とする凝固剤で、分子構造の特性から  $\kappa$  (カッパ) -型、 $\iota$  (イオタ) -型、 $\lambda$  (ラムダ) -型に分類される。」
- ① ゼラチン
  - ② カラギーナン
  - ③ ペクチン
  - ④ 寒天
- 51 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 ワイン
  - ② ビール
  - ③ ウイスキー
  - ④ 日本酒
- 52 次の食品添加物のうち、生地を膨らませることを目的として用いるのが適切でないものを1つ選びなさい。
- ① 安息香酸ナトリウム
  - ② 炭酸水素ナトリウム
  - ③ イスパタ (イーストパウダー)
  - ④ ベーキングパウダー

5 3 着色料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 天然着色料は、合成着色料と比べて色のびが良いので使用量は少なくなる。
- ② 全てのタール系色素は、日本では食品添加物としての使用が認められていない。
- ③ 着色料を添加する場合は、効果的に着色できるように添加時期を決めておくとよい。
- ④ 着色料は、そのほとんどが水に溶けない。

5 4 「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」で規定されている「クリーム」の成分規格として、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 乳脂肪分 : 18.0% 以上
- ② 酸度（乳酸として） : 0.20% 以下
- ③ 細菌数 : 1 mL 当たり 10 万以下
- ④ 大腸菌群 : 1 mL 当たり 5 万以下

※ 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 次の和菓子のうち、生菓子の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 ボーロ
- ③ 落雁らくがん
- ④ 長崎カステラ

56 次のうち、みたらし団子の原材料として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 中力粉
- ② 羽二重粉はぶたえこ
- ③ 薄力粉
- ④ 上新粉

57 角きんつばの製法に関する次の記述について、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 小豆、グラニュー糖、糸寒天、水を使って羊羹ようかんを作る。
- ② 白玉粉、水、上白糖、薄力粉を使って生地を作る。
- ③ 切り分けた羊羹の一面ずつに生地を付けて焼く。焼いたものを冷まし、はみ出した生地があれば、はさみなどで切り落とす。
- ④ 生地は羊羹にたっぷり付け、1cm程度の厚さの皮にするのが一般的である。



58 次のうち、膨張剤として炭酸アンモニウムを使用する和菓子はどれか。最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 芋きんとん
- ② 大福餅
- ③ ちゃぶくさ (つやぶくさ)
- ④ 水羊羹

59 和菓子の特徴に関する次の記述について、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 餅物の桜餅は、道明寺粉を用いることから、道明寺桜餅とも呼ばれる。
- ② 利久饅頭<sup>まんじゅう</sup>は、黒砂糖の風味を生かした饅頭で、黒糖饅頭、大島饅頭とも呼ばれる。
- ③ 黄味時雨の特徴である表面の亀裂は、生地が軟らかいと大きく割れ、逆に硬いと割れにくいので硬さには注意する。
- ④ 求肥 (うぐいす餅) や雪平の製法には、蒸し練り、水練り、ゆで練りの3通りがある。

60 和菓子に関する用語とその意味の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- | 用語 | — 意味 |
|----|------|
|----|------|

6 1 シュー生地を用いる洋菓子として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① サブレ・フロランタン
- ② パリ・ブレスト
- ③ アップルパイ
- ④ マカロン

6 2 次の洋菓子とその材料の組み合わせとして、適切でないものを1つ選びなさい。

洋菓子	— 材料
① フレンチドーナツ	— イースト
② シュトレン	— ラム酒漬けレーズン
③ モンブラン	— パート・ド・マロン
④ オペラ	— コーヒーシロップ

6 3 フィユタージュの生地として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① シュー生地
- ② ビスケット生地
- ③ バターケーキ生地
- ④ 折り込みパイ生地

6 4 洋菓子の特徴に関する次の記述について、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① ビスキュイ・ジョコンドは、薄力粉の分量が極端に少ない代わりに、粉末アーモンドの分量が多い生地である。
- ② コンポートは、果実・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、凍らせたものである。
- ③ ラング・ド・シャはフランス語で直訳すると「猫の舌」という意味である。
- ④ ソース・オ・ショコラは、溶かしたチョコレートに生クリームや砂糖などを加えて作られる。

6 5 チョコレート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 チョコレートの種類によって、テンパリングの適温は異なる。
- ② ガナッシュとは、チョコレートに生クリームを混ぜ合わせたものである。
- ③ テンパリングは、チョコレート自体の温度管理が重要である一方、作業場の室温は気にしなくてよい。
- ④ トリュフ・オ・ショコラには、ガナッシュが用いられる。

6 6 洋菓子に関する用語とその意味の組合せのうち、適切でないものを1つ選びなさい。

用語	— 意味
① mariner (マリネ)	— 風味と香りづけ、保存、繊維を軟らかくするために材料を汁に漬け込む
② piquer (ピケ)	— クリームなどで覆う
③ glacer (グラッセ)	— つやをつける
④ étaler (エタレ)	— 広げる、薄くのばす

67 次のうち、イタリアの代表的なパンとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① クリームパン
- ② フォカッチャ
- ③ プレッツェル
- ④ マフィン

68 次のパンのうち、ハード系パン類に分類されないものを1つ選びなさい。

- ① パン・ド・ミ
- ② パン・ド・カンパーニュ
- ③ カイザーゼンメル
- ④ リュスティック

69 次のうち、フランス語で「クルミ入りのパン」を意味するものとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① パン・トラディショナル
- ② ベーグル
- ③ パン・オ・ノワ
- ④ デニッシュ

70 製パン工程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 ミキシングは、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 パンチは、適正に発酵した生地を押す工程である。
- ③ 焼き上がったパンの側面が内側にくぼむ現象を「ベンチタイム」という。
- ④ 「焼減率」は、パンの焼き上がり具合を判断する目安となる。

7 1 ブリオッシュに関する次の記述の (A) 及び (B) に入る語句の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「ブリオッシュは、(A) の代表的なパンの1つで、バターと卵を (B) のが特徴である。」

(A) — (B)

- 
- ① フランス — 使用しない
  - ② イギリス — たっぷりと使用する
  - ③ フランス — たっぷりと使用する
  - ④ イギリス — 使用しない

7 2 パンに関する用語とその意味の組合せのうち、適切なでないものを1つ選びなさい。

用語	— 意味
① クープ	— フランスパンなどを焼く前に入れる切り込みのこと。
② クラム	— パンの外皮の硬い部分のこと。
③ フィンガーテスト	— 発酵した生地指を突き刺し、発酵の度合いを確認するテストのこと。
④ フィリング	— 中に入れる詰めもののこと。