

令和4年度 神奈川県製菓衛生師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

【受験の際の注意事項】

- 1 この問題用紙とは別に解答用紙(マークシート用紙)が1枚ありますので、**解答は必ず解答用紙(マークシート用紙)に記入してください。**
- 2 **「製菓理論及び実技」の「実技」は、和菓子分野、洋菓子分野、製パン分野から1分野を選択して、解答してください。**
解答用紙(マークシート用紙)の**選択する分野を必ずマークして**、解答は選択した分野の解答記入欄にマークしてください。
選択した分野以外の分野を解答しても得点になりません。
- 3 試験科目の免除を受けた人は、「製菓理論及び実技」は解答しないでください。
- 4 各問題とも、**4つの選択肢の中から最も適当なものを1つ選び**、その番号を解答用紙(マークシート用紙)のきめられた枠内にマークしてください。
1問に2か所以上マークすると、その問題の答えは得点になりません。
- 5 解答は、**BまたはHBの鉛筆かシャープペンシルを使用し、訂正する場合はプラスチック消しゴムで完全に消してください。**
- 6 解答用紙(マークシート用紙)の[記入上の注意]をよくお読みください。
- 7 途中退出する場合は、試験監督者が解答用紙(マークシート用紙)を回収するので、挙手してお待ちください。
- 8 問題用紙は、持ち帰ってください。

試験問題の内容及び解答の照会には応じられません。

衛 生 法 規

問 1 食品衛生法に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品とは、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に規定する医薬品を含む全ての飲食物をいう。
- 2 営業とは、農業及び水産業における食品の採取業を含まない。
- 3 営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装を輸入しようとする者は、その都度厚生労働大臣に届け出なければならない。
- 4 法改正により、令和3年6月から、あん類製造業は菓子製造業に統合された。

問 2 食品衛生法第1条の目的に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして、**正しいもの**はどれか。

「この法律は、食品の(A)の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、(B)に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の(C)を図ることを目的とする。」

- | | A | | B | | C |
|---|-------|---|----|---|----|
| 1 | 安全性 | — | 食品 | — | 保護 |
| 2 | 安全・安心 | — | 飲食 | — | 推進 |
| 3 | 安全性 | — | 飲食 | — | 保護 |
| 4 | 安全・安心 | — | 食品 | — | 推進 |

問 3 製菓衛生師法に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、住所地の市町村長に申請書を提出しなければならない。
- 2 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- 3 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、豊かな食文化の発展に寄与することを目的とする。
- 4 製菓衛生師試験は、内閣総理大臣の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、厚生労働省が行う。

問 4 法律とその法律が規定する内容の組合せとして、**正しいもの**はどれか。

- | | | | |
|---|---------|---|---------------------|
| 1 | 食品表示法 | — | 特別用途表示の許可 |
| 2 | 食品安全基本法 | — | 食品の安全性の確保に関する基本理念 |
| 3 | 食育基本法 | — | 受動喫煙の防止 |
| 4 | 健康増進法 | — | 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成 |

公衆衛生学

問1 次のうち、第25条で「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。」と定めているものとして、**正しいもの**はどれか。

- 1 アルマ・アタ宣言
- 2 世界保健機関（WHO）憲章
- 3 日本国憲法
- 4 PIC条約

問2 地域保健法に規定されている保健所の業務として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 所管区域に係る地域保健に関する調査及び研究
- 2 医事及び薬事に関する事項
- 3 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 4 大気環境保全対策に関する事項

問3 次の疾病のうち、予防接種法に基づき、市町村長が予防接種を行う疾病として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 破傷風
- 2 結核
- 3 麻しん
- 4 腸チフス

問4 労働衛生に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 従業員が5000人未満の事業所においては、安全衛生推進者の選任は義務付けられていない。
- 2 近年、仕事におけるストレスが原因となって精神障害を発症し、労災認定される労働者が増加している。
- 3 労働者の健康を守るためには、「作業環境管理」、「作業管理」、「生産品質精度管理」の3つの視点が重要である。
- 4 労働基準法で規定されている時間外労働の限度時間は、月80時間、年間540時間である。

問5 「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」に規定する感染性の疾病とその分類の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | |
|---------------|---|--------|
| 1 エボラ出血熱 | — | 1 類感染症 |
| 2 結核 | — | 2 類感染症 |
| 3 腸管出血性大腸菌感染症 | — | 3 類感染症 |
| 4 ジフテリア | — | 4 類感染症 |

問6 保健所の設置主体として、誤っているものはどれか。

- 1 都道府県
- 2 指定都市
- 3 国
- 4 特別区

問7 我が国における人口統計に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 死因では、戦前はがん（悪性新生物）が多かったが、令和2年は結核や肺炎・気管支炎などの感染症が最も多くなっている。
- 2 5年に一度実施される国勢調査は、調査年の10月1日午前0時現在で実施されており、「人口静態統計」の一つである。
- 3 乳児死亡とは、生後5年未満の死亡のことである。
- 4 平均寿命は、0歳の平均余命であるが、健康指標として国際比較に利用されることはない。

問8 職業病とその疾病にかかりやすい職業の組合せとして、最も適当なものはどれか。

- | | | |
|---------------|---|----------------|
| 1 じん肺 | — | 研磨工 |
| 2 重金属中毒 | — | コンピューターのオペレーター |
| 3 高圧作業による肺塞栓症 | — | デパート等販売員 |
| 4 放射線によるがん | — | ドライクリーニング業者 |

問9 次の疾病名と、その原因となる、細菌やウイルスなどを媒介する衛生害虫の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | |
|----------------------|---|-------|
| 1 ペスト | — | ノミ |
| 2 マラリア | — | 蚊 |
| 3 重症熱性血小板減少症候群（SFTS） | — | マダニ |
| 4 結核 | — | ヒゼンダニ |

食 品 学

問1 米に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「収穫した稲穂から (A) を外すと玄米になる。さらにぬか層と胚芽を除くと (B) になる。」

	A		B
1	果皮	—	精白米
2	果皮	—	胚芽米
3	もみ殻	—	精白米
4	もみ殻	—	胚芽米

問2 果実類に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ナシやビワは、準仁果類に分類される。
- 2 リンゴはペクチンを含んでおり、ジャムの原材料になる。
- 3 温州みかんの果肉の色は、 β -クリプトキサニンという色素によるものである。
- 4 レモンの酸味の主な成分は、クエン酸である。

問3 食品とその食品がもつ香気成分の組合せとして、誤っているものはどれか。

1	バニラ豆	—	バニリン
2	ニンニク	—	シナナムアルデヒド
3	干しシイタケ	—	レンチオニン
4	バナナ	—	酢酸イソアミル

問4 食品成分の変化に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 油脂の酸化は加熱処理により、防止できる。
- 2 カラメル化は、カルボニル化合物とアミノ化合物の反応である。
- 3 メイラード反応では、香気成分のピラジンが生成される。
- 4 リンゴの切り口の褐変は、非酵素的褐変反応である。

問5 食品の保存方法に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品中の水分活性（A_w）の値を下げると、その食品の保存性が高まる。
- 2 くん煙処理をすると、煙に含まれている化学物質が食品に付着し、腐敗を防止する。
- 3 放射線照射は、我が国ではジャガイモの発芽防止の目的に限り、許可されている。
- 4 凍結保存法は、すべての微生物を死滅させるので食品の品質低下を防ぐことができる。

問6 食品中のアミノ酸やたんぱく質に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 たんぱく質は、多数のアミノ酸がペプチド結合で重合したものである。
- 2 アルブミンは、複合たんぱく質に分類される。
- 3 グルテンは、牛乳に含まれるたんぱく質の約80%を占める。
- 4 ゼラチンは、コラーゲンが酵素分解されることによって生成される。

食 品 衛 生 学

問 1 食品添加物に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 我が国では、防ばい剤（防カビ剤）であるオルトフェニルフェノール（OPP）は、かんきつ類以外の食品にも使用できる。
- 2 食品の加工の際に添加されるものであって、当該食品の完成前に除去されず、その成分により当該食品に影響を及ぼすものを加工助剤という。
- 3 酸化防止剤であるジブチルヒドロキソトルエンは、魚介類に限り使用できる。
- 4 殺菌料である過酸化水素は、最終食品の完成前に分解又は除去しなければならない。

問 2 使用基準が定められた次の食品添加物の物質名と用途名の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|-----------------|---|-----|
| 1 サッカリンナトリウム | — | 甘味料 |
| 2 L-グルタミン酸カルシウム | — | 香料 |
| 3 鉄クロロフィリンナトリウム | — | 保存料 |
| 4 ソルビン酸 | — | 着色料 |

問 3 サルモネラ属菌による食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 原因食品には、肉類、卵類及びその加工品がある。
- 2 主な症状は、下痢、腹痛、発熱、嘔吐、頭痛などで、死亡例の報告はない。
- 3 サルモネラ属菌は、腸内細菌科に属するグラム陰性の通性嫌気性桿菌である。
- 4 サルモネラ属菌は、多種類の抗原があり、その組合せによって多数の血清型が判明している。

問 4 セレウス菌に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 芽胞を作る菌で、土壌・河川など自然環境に広く分布している。
- 2 セレウス菌の食中毒は、下痢型の1タイプのみである。
- 3 セレウス菌の食中毒の原因食品には、焼き飯、スパゲティなどがある。
- 4 加熱調理後の食品であっても、長時間常温で放置すると、食品中に生残していたセレウス菌が増殖することがある。

問5 アニサキスによる食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 サバ、イカ、イワシなどが原因食品となることがある。
- 2 原因となる魚介類を生食後、数時間後から十数時間後に発症することがある。
- 3 アニサキスの幼虫が寄生している魚介類を生で食べると、消化管の中でアニサキスが成虫となり、胃壁に刺入して激しい腹痛などを起こす。
- 4 魚介類を -20°C で24時間以上冷凍することにより、アニサキスによる食中毒を予防できる。

問6 化学物質による食中毒に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 細菌による食中毒に比べ、発生件数は多いが、症状は軽い。
- 2 赤身魚の筋肉中にはトリプトファンが多く含まれ、細菌がもつ酵素により、トリプトファンからヒスタミンが生成される。
- 3 慢性的な摂取により人体に重大な障害を引き起こした事例として、有機水銀によるイタイイタイ病や、カドミウムによる水俣病がある。
- 4 洗剤や消毒薬を誤って食品中に混入させることにより、食中毒が発生する場合がある。

問7 食品中における有害物質に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品中のアクリルアミドは、食品中のトランス脂肪酸と還元糖を混合する過程で生成されると考えられている。
- 2 ダイオキシン類は、体内に残留しやすく、強い発がん性や催奇形性をはじめ、異常分娩、免疫機能の低下などを引き起こすといわれている。
- 3 PCBは化学的に安定で、熱媒体などに使用されていたが、毒性が明らかになり、製造、使用等が厳しく制限されている。
- 4 アスペルギルス属の真菌（カビ）が産生するアフラトキシン（カビ毒）は、強い発がん性を有している。

問8 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の7原則に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 HA（危害要因分析）の実施
- 2 フローダイアグラムの作成
- 3 各CCPに対応するモニタリング（監視・測定）方法の設定
- 4 検証方法の設定

問9 洗浄又は殺菌に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 石けんは動植物の油脂を酸でけん化して作られたものであるが、軟水に対しては洗浄力が落ちる欠点がある。
- 2 殺菌とは全ての微生物を死滅させることを指し、滅菌は食中毒菌など目的とする微生物を死滅させることを指す。
- 3 低温殺菌法は、40～50℃で15分間の加熱処理を行う方法で、牛乳を殺菌する方法としても用いられている。
- 4 逆性石けんは、汚れなどの有機物に反応すると、殺菌効果が減少する。

問10 食品表示法に基づく食品表示全般に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- 1 食品添加物を表示する場合、名称の簡略化について特に規制はない。
- 2 表示された保存方法に従わなかった場合は、賞味期限前でも、食用不可となる可能性がある。
- 3 遺伝子組換え食品として、表示対象となる農産物には、とうもろこしが含まれる。
- 4 消費期限は定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日である。

問11 食品表示法に基づくアレルギー表示に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 食物アレルギーを起こす特定原材料に準ずるものとして表示が推奨されている21品目の中には、ジャガイモが含まれる。
- 2 特定原材料に由来する添加物について、当該特定原材料の表示は免除されている。
- 3 特定原材料は、卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そばの7品目である。
- 4 製造工程で特定原材料等が混入する可能性がある場合は、「入っているかもしれない」といった可能性表示をしなければならない。

栄 養 学

問1 栄養素に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 でんぷんは、たんぱく質である。
- 2 ステアリン酸は、アミノ酸である。
- 3 葉酸は、ビタミンである。
- 4 リボースは、食物繊維である。

問2 糖質に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 糖質には、食物繊維が含まれる。
- 2 ブドウ糖は、グリコーゲンの構成成分である。
- 3 マルトースは、砂糖の主成分である。
- 4 ラクトースは、単糖類である。

問3 ビタミンに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ビタミンAの過剰症には、肝障害がある。
- 2 ビタミンB₁は、糖質の代謝に関係する。
- 3 ビタミンCは、コラーゲンの合成に必須である。
- 4 ビタミンDは、水溶性ビタミンである。

問4 無機質に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 人体を構成している元素のうち、無機質は14%を占める。
- 2 マグネシウムは、微量ミネラルである。
- 3 無機質の不足による、欠乏症はない。
- 4 ヨウ素は、甲状腺ホルモンの材料となる。

問5 厚生労働省が2013年に策定した「二十一世紀における第二次国民健康づくり運動（健康日本21（第二次））」の目標に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 健康を支え、守るための社会環境の整備
- 2 主要な感染症の発症予防と重症化予防の徹底
- 3 健康寿命の延伸と健康格差の縮小
- 4 社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上

問6 基礎代謝量に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 体重及び体表面積に比例する。
- 2 低栄養時に高くなる。
- 3 月経時に高くなる。
- 4 睡眠時には、約50%減少する。

製菓理論及び実技（製菓理論）

問1 次の甘味料のうち、非糖質甘味料として誤っているものはどれか。

- 1 甘草
- 2 和三盆
- 3 ステビア
- 4 アスパルテーム

問2 チョコレートに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 「チョコレート類の表示に関する公正競争規約」では、チョコレートとは、チョコレート生地のみのもので及びチョコレート生地が全重量の60パーセント以上のチョコレート加工品をいう。
- 2 温度や湿度の急変などにより、チョコレートの表面に白い粉のようなものが浮く現象をブルームという。
- 3 カカオ豆の外皮や胚芽を取り除き、磨砕したものをカカオニブという。
- 4 カカオ豆から得られるココアバター（カカオ脂）は、きわめて安定した植物脂肪である。

問3 次の洋菓子のうち、その製法などから、コンフィズリーに分類される菓子として**最も適当なもの**はどれか。

- 1 キャラメル
- 2 バヴァロア
- 3 プディング
- 4 マドレーヌ

問4 次のうち、油脂の加工適性の一つであるショートニング性に関する記述として、**正しいもの**はどれか。

- 1 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質
- 2 生地中の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質
- 3 混ざりにくいものを均一に分散させる性質
- 4 生地中の小麦グルテンの結着を妨げ、もろい触感を与える性質

問5 次の和菓子のうち、生菓子に分類される菓子として正しいものはどれか。

- 1 艶袱紗つやぶくさ
- 2 むらさめ
- 3 塩がま
- 4 落雁らくがん

問6 次のうち、大麦を原材料とするものとして、適切なものはどれか。

- 1 浮き粉
- 2 はったい粉こうせん（香煎）
- 3 きな粉（黄な粉）
- 4 さらしあん

問7 鶏卵に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 乾燥卵白は、メレンゲの安定性を補強する際に使われる。
- 2 鶏卵から卵殻を取り除いたものの製造をする営業を行うには、食品衛生法で定められている液卵製造業の許可を得る必要がある。
- 3 卵黄は50℃で完全に凝固する。
- 4 卵白を構成する成分のうち、約90%が水分である。

問8 練乳に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「練乳は（ A ）を濃縮したものである。加糖練乳はしょ糖が40%以上含まれているため（ B ）が高い。」

- | | A | | B |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 牛乳 | — | 保存性 |
| 2 | 牛乳 | — | 起泡性 |
| 3 | バター | — | 保存性 |
| 4 | バター | — | 起泡性 |

問9 「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」におけるチーズに関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして、**正しいもの**はどれか。
「チーズとは、(A)チーズ及び(B)チーズをいう。(B)チーズとは、(A)チーズを粉碎し、加熱溶融し、(C)したものをいう。」

	A		B		C
1	ナチュラル	—	プロセス	—	乳化
2	プロセス	—	ナチュラル	—	酸化
3	ナチュラル	—	プロセス	—	酸化
4	プロセス	—	ナチュラル	—	乳化

問10 次のうち、しょ糖の割合が一番高い砂糖として**正しいもの**はどれか。

- 1 黒砂糖
- 2 三温糖
- 3 上白糖
- 4 グラニュー糖

問11 製パンにおいて、酵母（イースト）の発酵により生成される主なものとして、**適当でないもの**はどれか。

- 1 アルコール
- 2 酸素
- 3 炭酸ガス
- 4 有機酸

問12 次の記述のうち、製パン工程にある「ベンチタイム」の役割について、**誤っているもの**はどれか。

- 1 分割、丸められ硬化した生地を緩和し、成形しやすくする。
- 2 パン生地は伸展性を回復する。
- 3 発酵が進み、香りがよくなる。
- 4 パン生地に含まれるガスをしっかり抜く。

問13 次のうち、酸の含有量が一番少ない果物として**適当なもの**はどれか。

- 1 リンゴ
- 2 イチゴ
- 3 オレンジ
- 4 柿

問14 次の記述のうち、()の中に入る語句として**正しいもの**はどれか。
「クリームを泡立てると、空気を抱き込み、適度な硬さのホイップができる。
この時、ホイップの中に含まれる空気の割合を()という。」

- 1 オーバーラン
- 2 チャーニング
- 3 フレーク
- 4 キュアリング

問15 次のうち、穀類を主な原材料とする蒸留酒として**誤っているもの**はどれか。

- 1 ウイスキー
- 2 ジン
- 3 ブランデー
- 4 ウオッカ

問16 次のうち、紅あずま、鳴門金時などの品種がある食材として**正しいもの**はどれか。

- 1 カボチャ
- 2 サツマイモ
- 3 栗
- 4 イチゴ

問17 凝固剤に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 寒天の原材料は牛や豚の骨や皮である。
- 2 ゼラチンは5℃の冷水で融解する。
- 3 高メトキシシルペクチン（HMP）は、カルシウムイオンやマグネシウムイオンと結合するとゲル化する。
- 4 カラギーナンは、紅藻類（スギノリ、ツノマタなど）を原材料とする凝固剤である。

問18 食品添加物として指定されている乳化剤に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 グリセリン脂肪酸エステルは、油脂から得られる脂肪酸とグリセリンを反応させて製造される。
- 2 レシチンは、天然の乳化剤であり、大豆のみに含まれる。
- 3 ショ糖脂肪酸エステルは、ホイップクリームなどに使用される。
- 4 プロピレングリコール脂肪酸エステルは、単用されず、他の乳化剤と併用されることが多い。

問19 膨張剤に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「炭酸水素ナトリウムと、塩化アンモニウムを混合したアンモニア系合成膨張剤である（ ）は、蒸し菓子などによく利用される。」

- 1 イスパタ（イーストパウダー）
- 2 ベーキングパウダー
- 3 炭酸水素アンモニウム
- 4 コーンスターチ

製菓理論及び実技（実技和菓子分野）

*和菓子分野選択者のみ解答してください。

問1 米菓に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句の組合せとして、**適当なもの**はどれか。

「米菓には、（ A ）を原材料としたあられと（ B ）を原材料とした煎餅がある。」

	A		B
1	もち米	—	うるち米
2	もち米	—	<small>ばれいしょ</small> 馬鈴薯
3	うるち米	—	もち米
4	うるち米	—	<small>かんしょ</small> 甘藷

問2 次のうち、蒸し羊羹ようかんの原材料として**適当でないもの**はどれか。

- 1 あん
餡
- 2 くず
葛粉（又は片栗粉）
- 3 薄力粉
- 4 寒天

問3 次の組合せのうち、干菓子と、その干菓子を製造する際に一般的に使用する原材料の組合せとして、**適当なもの**はどれか。

1	<small>うんべい</small> 雲平	—	<small>かんばいこ</small> 砂糖、寒梅粉
2	<small>いしごろも</small> 石衣	—	卵白、米粉
3	<small>かngoおり</small> 寒氷	—	寒天、 <small>もち</small> 餅粉
4	<small>ねりきり</small> 練切	—	求肥、浮き粉

問4 どら焼き生地の一一般的な製造工程に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして、最も適当なものはどれか。

- ① ボールに卵を割り入れほぐし、(A)を加えすり混ぜる。
- ② 蜂蜜を加え、混ぜ合わせる。
- ③ 水で溶いた重曹をすり混ぜる。
- ④ (B)をふるい入れ、調整用の水を加えて生地の硬さを調整する。
- ⑤ 平鍋を熱し、円形に生地を流して焼く。
- ⑥ (C)が出てきたら裏返し、裏面も軽く焼く。

	A	—	B	—	C
1	上白糖	—	葛粉 <small>くず</small>	—	結晶
2	上白糖	—	薄力粉	—	気泡
3	食塩	—	葛粉 <small>くず</small>	—	気泡
4	食塩	—	薄力粉	—	結晶

問5 次のうち、原材料に上新粉を使用する和菓子として、適当でないものはどれか。

- 1 団子
- 2 柏餅
- 3 道明寺
- 4 草餅

製菓理論及び実技（実技洋菓子分野）

*洋菓子分野選択者のみ解答してください。

問1 次のうち、パート・ド・フリユイの一般的な原材料として、適当でないものはどれか。

- 1 グラニュー糖
- 2 果実ピューレー
- 3 生クリーム
- 4 ペクチン

問2 一般的に、クレーム・ダマンドに同量ずつ使用される原材料の組合せとして、適当なものはどれか。

- | | | | | | |
|---|-----|---|-----|---|-----------|
| 1 | バター | — | 砂糖 | — | アーモンドパウダー |
| 2 | バター | — | 小麦粉 | — | アーモンドパウダー |
| 3 | 全卵 | — | 砂糖 | — | 牛乳 |
| 4 | 全卵 | — | 小麦粉 | — | コーンスターチ |

問3 次のうち、チョコレートの昇温型テンパリングの方法として、正しいものはどれか。

- 1 オールインワン法
- 2 タブリエール法
- 3 フラワーバター法
- 4 シュガーバター法

問4 次のパイ生地の製法に関する記述のうち、（ ）の中に入る語句として正しいものはどれか。

「生地でバターを包み折り込む製法を（ ）という。」

- 1 フィユタージュ・アンヴェルセ
- 2 パート・フィユテ・オルディネール
- 3 フィユタージュ・ラピッド
- 4 パータ・フォンセ

問5 次のうち、シュクル・ティレ（引き飴）の煮詰め温度として、最も適当なもの
のはどれか。

- 1 80～90℃
- 2 120～130℃
- 3 160～170℃
- 4 200～210℃

製菓理論及び実技（実技製パン分野）

*製パン分野選択者のみ解答してください。

問1 パンの焼成工程に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 焼成中に、オーブン内でパン生地が急激に膨らむことを窯（釜）伸びという。
- 2 生地を中心温度が上がると、グルテンの凝固が進み、パンの骨格が出来る。
- 3 ケーブイン（腰折れ）を予防するには、焼成後、オーブンから出したらすぐにショックを与えるとよい。
- 4 生地中に存在するイーストは60℃以上で発酵活動を行う。

問2 次のうち、パンの製法とその特徴の組合せとして適当でないものはどれか。

- 1 なかだね 中種法 — 量産型の工場での製造に適している。
- 2 じかごね 直捏法 — パンの硬化（老化）が遅くなる。
- 3 なかだね 加糖中種法 — 糖類の添加量が多いパンに適している。
- 4 えきだね 液種法 — ポーリッシュ法とも呼ばれ、ボリュウムが出る。

問3 パンの製造で使用する食塩に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「食塩は、生地に（ A ）を持たせ、ガス保持力を（ B ）するとともに、（ C ）作用がある。」

- | | A | | B | | C |
|---|-----|---|----|---|-----|
| 1 | 弾力 | — | 弱化 | — | 抗酸化 |
| 2 | 弾力 | — | 強化 | — | 抗菌 |
| 3 | ゆるみ | — | 強化 | — | 抗酸化 |
| 4 | ゆるみ | — | 弱化 | — | 抗菌 |

問4 パンの発酵工程で、イーストの栄養源となるものとして最も適当なものはどれか。

- 1 糖
- 2 たんぱく質
- 3 水
- 4 脂質

問5 次のうち、パンの種類とその一般的な焼成温度及び時間の組合せとして、最も適当なものはどれか。

			温度		時間
1	イギリスパン	—	110℃	—	10分
2	クロワッサン	—	130℃	—	30分
3	バターロール	—	210℃	—	10分
4	ベーグル	—	280℃	—	30分