

令和 7 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」を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)の決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 衛生法規の分類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。

公衆衛生法規は、地域保健法や母子保健法等の(A)法規と、製菓衛生師法や水道法等の(B)法規に分類される。

A		B	
1	保健予防	—	環境衛生
2	労働衛生	—	保健衛生
3	疾病予防	—	予防衛生
4	環境保全	—	環境衛生

問 2 製菓衛生師法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、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)の向上及び増進に寄与することを目的とする。

A		B	
1	技術	—	公衆衛生
2	技術	—	国民の健康
3	資質	—	公衆衛生
4	資質	—	国民の健康

問 3 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 複合型そうざい製造業を営もうとする者は、許可とは別に都道府県知事の認証を受けなければならない。
- 2 国、都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、食品衛生に関する施策が総合的かつ迅速に実施されるよう、相互に連携を図らなければならない。
- 3 日本では、農薬が一定の量を超えて残留する食品の販売等を原則禁止するポジティブリスト制度が導入されている。
- 4 この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

問 4 食品衛生法第 6 条で販売等が禁止される食品又は添加物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。

腐敗し、若しくは (A) したもの又は (B) であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは除く。

	A		B
1	変敗	—	過熟
2	変敗	—	未熟
3	褐変	—	過熟
4	褐変	—	未熟

公衆衛生学

問 1 公衆衛生に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 WHO（世界保健機関）では、健康とは、身体的、精神的及び社会的に完全に良好な状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではないと定義している。
- 2 パスツールやコッホによるウイルスの発見により、公衆衛生学が発展した。
- 3 アルマ・アタ宣言では、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明言している。
- 4 日本国憲法第25条では、健康は人間の基本的権利であり、政治的・社会的・経済的な理由で格差が生じてはならないと定めている。

問 2 衛生統計に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 人口動態統計における死亡率とは、人口1,000人に対する年間の死亡数のことである。
- 2 人口動態統計における合計特殊出生率とは、15歳から49歳までの女性の年齢別の出生率を合計したものである。
- 3 人口動態統計における早期新生児死亡とは、生後1週未満の死亡をいう。
- 4 国勢調査は10年ごとに実施される。

問 3 公害に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 PM_{2.5}は、粒子が小さいため、肺の奥深くまで入り呼吸器系に影響を与える。
- 2 水質汚濁の原因は工場排水であり、一般家庭からの生活排水が問題になることはない。
- 3 水質汚濁を示す指標として、BOD（生物化学的酸素要求量）やCOD（化学的酸素要求量）等が用いられる。
- 4 水俣病は、工場排水に含まれるメチル水銀が原因で起こった神経系疾患である。

問 4 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規定する感染症とその分類の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|-----------|---|-------|
| 1 | マールブルグ病 | — | 一類感染症 |
| 2 | ジフテリア | — | 二類感染症 |
| 3 | パラチフス | — | 三類感染症 |
| 4 | ノロウイルス感染症 | — | 四類感染症 |

問 5 次のうち、蚊が媒介する感染症として、**正しいもの**はどれか。

- 1 日本紅斑熱
- 2 ペスト
- 3 かいせん 疥癬
- 4 日本脳炎

問 6 次のうち、感染症が発生する3つの要因として、誤っているものはどれか。

- 1 感染源
- 2 感染経路
- 3 疫学
- 4 感受性のある宿主

問 7 次のうち、予防接種法に基づき定期の予防接種の対象となっている疾病として、誤っているものはどれか。

- 1 A型肝炎
- 2 B型肝炎
- 3 麻疹
- 4 急性灰白髄炎（ポリオ）

問 8 消毒薬の用途に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ポピドンヨードは、手指皮膚の消毒に使われる。
- 2 次亜塩素酸ナトリウムは、手指皮膚の消毒に使われる。
- 3 アルコールは、吐物・排泄物を除き、広範囲な対象の消毒に使われる。
- 4 逆性石けんは、吐物・排泄物を除き、広範囲な対象の消毒に使われる。

問 9 次のうち、事業者に、医師による労働者の健康診断の実施を義務付けている法律として、**正しいもの**はどれか。

- 1 健康保険法
- 2 健康増進法
- 3 労働安全衛生法
- 4 労働基準法

食 品 学

問 1 次のうち、二糖類とそれを構成する単糖の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|--------------|---|---------------|
| 1 マルトース（麦芽糖） | ー | グルコースとフルクトース |
| 2 ラクトース（乳糖） | ー | グルコースとガラクトース |
| 3 スクロース（ショ糖） | ー | グルコースとグルコース |
| 4 トレハロース | ー | フルクトースとフルクトース |

問 2 次のうち、水溶性ビタミンとして、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンA
- 2 ビタミンC
- 3 ビタミンD
- 4 ビタミンE

問 3 次のうち、食品の味とその主な呈味成分^{ていみ}の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|------------|---|---------|
| 1 お茶のうま味 | ー | カプサイシン |
| 2 コーヒーの苦味 | ー | ククルビタシン |
| 3 こしょうの辛味 | ー | ピペリン |
| 4 しいたけのうま味 | ー | クエン酸 |

問 4 小麦粉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。

加水した小麦粉を練ると、グリアジンとグルテニンが、粘り気の強い（ ）を形成する。

- 1 グルテン
- 2 ガラクタン
- 3 グルタミン
- 4 ふすま

問 5 食品の保存方法に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 酢漬け法は、食品の pH を高くすることで微生物の増殖を抑制する方法である。
- 2 砂糖漬け法は、食品中の自由水を増やすことで保存性を高める方法である。
- 3 乾燥法は、食品の水分活性を低くし、微生物の増殖を抑制する方法である。
- 4 冷蔵法は、温度を低くして微生物を殺菌し、保存性を高める方法である。

問 6 特定原材料及び特定原材料に準ずるものの表示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。

(A) は特定原材料として、表示が義務付けられている。

(B) は特定原材料に準ずるものとして、表示が推奨されている。

A		B	
1	マカダミアナッツ	—	くるみ
2	マカダミアナッツ	—	アーモンド
3	落花生（ピーナッツ）	—	くるみ
4	落花生（ピーナッツ）	—	アーモンド

食 品 衛 生 学

問 1 次のうち、毒素型食中毒の原因菌として、正しいものの組合せはどれか。

- A 黄色ブドウ球菌
- B ボツリヌス菌
- C 腸炎ビブリオ
- D サルモネラ属菌

- 1 AとB
- 2 BとC
- 3 CとD
- 4 AとD

問 2 次のうち、食中毒菌とその特徴の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|---|-------------------|
| 1 | カンピロバクター | — | 鶏肉の菌陽性率が高い。 |
| 2 | 腸管出血性大腸菌 | — | 100個程度の菌数では感染しない。 |
| 3 | 腸炎ビブリオ | — | 3 %前後の塩分で死滅する。 |
| 4 | ボツリヌス菌 | — | 酸素がなければ増殖できない。 |

問 3 ノロウイルス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 令和 6 年の食中毒統計で、患者数が最も多い。
- 2 潜伏期間は 1 ～ 2 日で、主な症状は吐き気・嘔吐・下痢・腹痛である。
- 3 ノロウイルスは、ヒトの腸管内では増殖しない。
- 4 ノロウイルスに感染した調理従事者を介して汚染された食品が、原因食品になることがある。

問 4 食中毒を引き起こす寄生虫に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 アニサキスは、酸に抵抗性があるため、料理で使う程度の食酢では死なない。
- 2 クドア・セプテンブクタータは、主にヒラメに寄生しており、食中毒の予防には－20℃で4時間以上の冷凍処理が有効である。
- 3 サルコシスティス・フェアリー食中毒は、主に海水魚の生食が原因で発生する。
- 4 クリプトスポリジウムは塩素消毒に抵抗性があるため、過去に水道水に起因した集団感染が発生したことがある。

問 5 次のうち、食中毒の予防対策として、誤っているものはどれか。

- 1 黄色ブドウ球菌食中毒予防のため、手指に化膿^{そう}巣があったので、調理に従事しないことにした。
- 2 ヒスタミン食中毒の原因となるヒスタミンは、熱に弱く、加熱調理で消滅するため、冷凍赤身魚を常温で解凍後に、よく加熱して提供した。
- 3 セレウス菌食中毒予防のため、加熱調理後の食品を速やかに冷却して冷蔵保存した。
- 4 油脂の変敗による食中毒を予防するため、揚げ油の酸価と過酸化物価を確認した。

問 6 次のうち、食品添加物とその分類の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|---------|---|----------|
| 1 | コチニール色素 | － | 指定添加物 |
| 2 | サッカリン | － | 既存添加物 |
| 3 | バニラ | － | 天然香料 |
| 4 | ペクチン | － | 一般飲食物添加物 |

問 7 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 農産物の中には、ヒ素の残留農薬基準値が定められているものがある。
- 2 食品中に残留するP C Bの暫定的規制値（いわゆる暫定基準）は、魚介類には定められていない。
- 3 食品中の放射性物質については、食品群ごとに放射性セシウムの基準値が定められている。
- 4 生物濃縮は食物連鎖を介する間接濃縮と、呼吸や体表面を通じての直接濃縮がある。

問 8 衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理従事者の健康状況を把握するため、定期的な検便検査が重要である。
- 2 まな板や包丁は、肉、魚、野菜用等用途に応じて使い分けるとよい。
- 3 食品衛生法では、冷凍食品は－15℃以下で保存しなければならないと定められている。
- 4 腸管出血性大腸菌食中毒予防のため、中心温度50℃で1分以上加熱するとよい。

問 9 食品衛生法で制度化されたH A C C Pに関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 H A C C Pに基づく衛生管理は、コーデックスの6原則に基づいて、厚生労働省が作成した計画により衛生管理を行う手法をいう。
- 2 衛生管理の実施状況を記録し、保存する必要がある。
- 3 H A C C Pに沿った衛生管理は、大規模事業者を対象としているため、小規模事業者は行わなくても良い。
- 4 食中毒菌は危害要因に含まれるが、残留農薬は含まれない。

問10 次のうち、食品表示に用途名を表示しなければならない食品添加物として、**正しいもの**の組合せはどれか。

- | | | |
|---------|---|-----|
| 1 保存料 | と | 甘味料 |
| 2 酸化防止剤 | と | 酵素 |
| 3 苦味料 | と | 膨張剤 |
| 4 香料 | と | 凝固剤 |

問11 一般用加工食品の食品表示に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 表示すべき事項が、食品衛生法により定められている。
- 2 食品関連事業者の氏名又は名称を表示すれば、住所や所在地は表示しなくてもよい。
- 3 消費期限とは、品質が急速に劣化しやすい食品に表示する期限であり、年月日の順で表示する。
- 4 製造工程において、特定原材料のコンタミネーションの可能性が排除できない場合には、「入っているかもしれない」等の可能性表示をすることが望ましい。

栄 養 学

問 1 次のうち、五大栄養素とその機能による分類の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|-----|
| 1 | ビタミン | — | 構成素 |
| 2 | 無機質 | — | 熱量素 |
| 3 | たんぱく質 | — | 構成素 |
| 4 | 糖質 | — | 調節素 |

問 2 脂質に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 コレステロールは、エネルギー源になる。
- 2 中性脂肪には、たんぱく質が含まれる。
- 3 飽和脂肪酸を多く摂取することで、動脈硬化の予防効果が期待される。
- 4 レシチンには、乳化作用がある。

問 3 消化と吸収に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 そしやく咀嚼は、化学的消化である。
- 2 消化酵素による栄養素の分解は、生物学的消化である。
- 3 小腸での栄養素の吸収は、すべて能動輸送で行われる。
- 4 吸収された水溶性栄養成分は、門脈を経て肝臓に取り込まれる。

問 4 エネルギー代謝に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 糖質のアトウォーター係数は、9 kcal/gである。
- 2 基礎代謝量は、性別の影響を受ける。
- 3 テレビ視聴等の静的な活動のメッツは、3.0より大きい。
- 4 食事誘発性熱産生（D I T）では、脂質のエネルギー産生量が最も大きい。

問 5 ライフステージ別の栄養に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 妊娠期では、妊娠前の体格に応じた適切な体重増加が望まれる。
- 2 初乳には、感染防御作用のある免疫グロブリン等の物質が含まれる。
- 3 幼児期の間食は、栄養管理上避けるべきである。
- 4 学童期・思春期に多く見られる貧血は、鉄欠乏性貧血である。

問 6 成人期の疾病及びその予防に関する次の記述のうち、**最も適当なもの**はどれか。

- 1 一般に高血圧症の食事療法では、野菜の摂取を制限する。
- 2 ^{こつそしょうしょう}骨粗鬆症は、女性に多い疾患である。
- 3 2 型糖尿病は、自己免疫疾患である。
- 4 体格指数（BMI）は、メタボリックシンドロームの診断項目の 1 つである。

製菓理論及び実技（製菓理論）

問 1 次のうち、和菓子の種類とその分類の組合せとして、最も適切なものはどれか。

- | | | | |
|---|--------------------|---|-----|
| 1 | おこし | － | 蒸し物 |
| 2 | ^{ねりきり} 練切 | － | おか物 |
| 3 | ボーロ | － | 押し物 |
| 4 | きんつば | － | 焼き物 |

問 2 次のうち、原材料にりんごを使った洋菓子として、最も適切なものはどれか。

- 1 オペラ
- 2 アリュメット・オ・ポム
- 3 ガレット・デ・ロワ
- 4 パリ・ブレスト

問 3 砂糖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。

（ ）は加工糖の一種であり、濃度が高い糖液の中で、長い時間をかけて結晶を大きく成長させたものである。ゆっくり溶ける特徴がある。

- 1 グラニュー糖
- 2 氷砂糖
- 3 粉砂糖
- 4 上白糖

問 4 甘味料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。

() はでんぷんを酸や酵素の働きで分解して作られた粘液状の甘味料で、製菓ではショ糖の結晶防止、艶出しや乾き止めの目的で使用する。

- 1 水飴
- 2 異性化糖
- 3 アスパルテーム
- 4 ステビア

問 5 蜂蜜に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 成分の80%以上を麦芽糖が占めている。
- 2 蜜源によって色や香りが異なる。
- 3 蜂蜜を配合した生地は焼き色がつきにくい。
- 4 砂糖かえで楓の樹液を集めて熟成させた糖液である。

問 6 でんぷんに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 小麦でんぷんは、じゃがいもでんぷんに比べて糊化が始まる温度が低い。
- 2 アミロペクチンは、ブドウ糖の分子が直鎖状につながったものである。
- 3 葛くずを原材料とするでんぷんは、地上でんぷんに分類される。
- 4 砂糖の添加によって、でんぷんの老化を抑えることができる。

問 7 次のうち、でんぷんの種類と原材料の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|-----------|---|------------------------|
| 1 浮き粉 | — | 甘藷 <small>かんしょ</small> |
| 2 片栗粉 | — | とうもろこし |
| 3 タピオカ粉 | — | キャッサバ |
| 4 コーンスターチ | — | 小麦 |

問 8 卵黄の特性に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 卵黄の成分は、卵白に比べて脂質の割合が高い。
- 2 卵黄が黄色いのは、ルテイン、ゼアキサンチン、クリプトキサンチン等のカロテノイド色素を含むためである。
- 3 卵黄は卵白に比べ、起泡性が低い。
- 4 卵黄は、50℃の加熱で完全に凝固する。

問 9 乳製品に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 クリームをそのまま乾燥させたものを、スキムミルクという。
- 2 生乳を酪酸発酵させて製造したチーズを、プロセスチーズという。
- 3 バターに牛乳を加えて液状化させたものを、バターミルクという。
- 4 乳清を乾燥させて粉末状にしたものを、ホエイパウダーという。

問10 あるチーズ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。

()は、牛乳を原料乳とし、長く熟成させたハードタイプで、アナトー色素によって着色されたオレンジ色のチーズもある。

- 1 カッテージチーズ
- 2 カマンベールチーズ
- 3 チェダーチーズ
- 4 ロックフォールチーズ

問11 チョコレート類に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カカオバターは、カカオ豆に約50%含まれる脂肪である。
- 2 カカオバターに含まれる脂肪酸は、主にパルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸である。
- 3 カカオ豆に含まれるテオブロミンは、カカオバターにはほとんど含まれていない。
- 4 テンパリングの適温は、約60～70℃である。

問12 油脂に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 バターは、乳脂肪分が98%以上、水分が約2%以下と定められている。
- 2 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させたもので、芳香が強い。
- 3 マーガリンは、ショートニングの代用品としてスペインで開発されたものである。
- 4 ラードは、精製した牛の脂肪である。

問13 果実加工品に関する次の記述のうち、()の中に入る語句として、**最も適当なもの**はどれか。

果肉を煮沸して裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものを()という。

- 1 フルーツソース
- 2 プレザーブ
- 3 コンポート
- 4 マーマレード

問14 種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 アーモンドはビターとスイートの2種類があり、製菓用としてはスイートが多く用いられる。
- 2 ピスタチオナッツは、果肉の白色の部分を利用する。
- 3 ウォールナッツは、リノール酸、リノレン酸を多く含む。
- 4 ココナッツの完熟した実は、細切乾燥して製菓用に用いられる。

問15 パンの発酵に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 発酵途中で生地を抜くことを、ベンチタイムという。
- 2 パン酵母が活性化する温度は10℃以下である。
- 3 アルコールや有機酸が生成されることで、パン独特の風味と香りが生まれる。
- 4 成形でガス抜きされた生地を発酵室に入れて膨張させる工程を、パンチという。

問16 次のうち、製パン改良剤（イーストフード）とその働きの組合せとして、**正しいものはどれか。**

- | | | | |
|---|------------|---|------------------|
| 1 | 硫酸アンモニウム | － | 保存性の向上 |
| 2 | 硫酸カルシウム | － | 水の硬度調整、生地の pH 調整 |
| 3 | L－システイン塩酸塩 | － | 生地の酸化を促す |
| 4 | L－アスコルビン酸 | － | 生地の還元を促す |

問17 寒天に関する次の記述のうち、**正しいものはどれか。**

- 1 テングサやオゴノリ等の海藻由来の凝固材料である。
- 2 十分に吸水膨潤させた後、40～50℃で加熱し、溶解させる。
- 3 ゲル化すると離水しにくい。
- 4 カルシウムイオンと結合すると、網目構造を作りゲル化する。

問18 次のうち、辛味性の香辛料として、**正しいものはどれか。**

- 1 ジンジャー（ショウガ）
- 2 パプリカ
- 3 クローブ
- 4 フェンネル

問19 水溶性香料（エッセンス）に関する次の記述のうち、**正しいものはどれか。**

- 1 香気成分をプロピレングリコールやグリセリン等の溶剤に溶かしたもので、耐熱性が高い。
- 2 香気成分をアルコールやグリセリン等の混合液に溶かして水溶性にしたもので、揮発性がある。
- 3 香料を天然ガムやゼラチン等数種類と混合し、水を加えて乳化したもので、揮発性が抑えられている。
- 4 ブドウ糖やコーンスターチ等を賦形剤^{ふけいざい}として香料を内包させて微粉末にしたもので、熱や紫外線に対して比較的安定している。

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 米菓の原材料となるもち米及びうるち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。

（ A ）のでんぷんはアミロペクチンのみで構成されているので、膨化力が（ B ）より（ C ）。

	A		B		C
1	うるち米	－	もち米	－	小さい
2	うるち米	－	もち米	－	大きい
3	もち米	－	うるち米	－	小さい
4	もち米	－	うるち米	－	大きい

問 2 和菓子に使用する膨張剤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。

蒸しカステラには（ A ）を使用し、どら焼きには（ B ）を使用する。

	A		B
1	重曹	－	ミョウバン
2	重曹	－	イスパタ
3	イスパタ	－	重曹
4	ミョウバン	－	イスパタ

問 3 次のうち、オーブンを使用する饅頭^{まんじゅう}として、正しいものはどれか。

- 1 栗饅頭^{まんじゅう}
- 2 薯蕷饅頭^{じょうよまんじゅう}
- 3 菓饅頭^{まんじゅう}
- 4 利久饅頭^{まんじゅう}

問 4 次のうち、打ち物に分類される菓子として、正しいものはどれか。

- 1 いしごろも
石衣
- 2 らくがん
落雁
- 3 かngoり
寒氷
- 4 すはま
州浜

問 5 桃山の製造に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 き み ひ とりあん 黄味火取餡に かんばいこ 寒梅粉や みじんこ 味甚粉を加えて混ぜ、休ませる。
- 2 卵黄とみりんを加えて、生地 hardness を調整する。
- 3 包餡するときは、濡れ布巾を使い、手を拭きながら行う。
- 4 160℃のオーブンに入れて焼く。

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、クリームに関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 クレーム・ムースリーヌはアーモンドクリームのことであり、タルト等の生地詰めて焼く。
- 2 クレーム・パティシエールは火からおろした後、氷水で一気に冷却する。
- 3 クレーム・オ・ブール・ア・ラ・ムラング・イタリエンヌに使うムラング・イタリエンヌは、卵白を泡立てながら煮詰めたシロップを加えて作る。
- 4 クレーム・シャンティイは冷やしながら泡立てる。

問 2 次の洋菓子の用語のうち、「つやのある焼き色をつけるために生地に卵等を塗る」ことを意味する言葉として、正しいものはどれか。

- 1 beurrer（ブレ）
- 2 glacer（グラッセ）
- 3 flamber（フランベ）
- 4 dorer（ドレ）

問 3 次のうち、キャラメル原材料として、誤っているものはどれか。

- 1 生クリーム
- 2 グラニュー糖
- 3 卵黄
- 4 水飴

問 4 シュー生地の製造に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 油脂を水分と共に沸騰させる。
- 2 小麦粉は、数回に分けて少しずつ加える。
- 3 小麦粉を加えた後は加熱し、でんぷんが糊化しないようにする。
- 4 生地の温度を上げないために、冷えた卵を使用する。

問 5 次のうち、バターでデトランプを包み、折り畳む方法で作るパイ生地として、**正しいもの**はどれか。

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

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 パンの製造で使用する食塩の役割に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 小麦粉中のグルテンに作用し、べたつきを抑え弾力のある生地を作る。
- 2 パンの味を引き締める。
- 3 雑菌の繁殖を抑える。
- 4 イーストの発酵を促進する。

問 2 次のうち、パンの種類とホイロの温度及び湿度の組合せとして、最も適当なものはどれか。

			温度		湿度
1	食パン	—	35～38℃	—	75～85%
2	ドーナツ	—	38～40℃	—	90～95%
3	菓子パン	—	28～32℃	—	70%
4	フランスパン	—	35～38℃	—	70～75%

問 3 ミキシングによる生地の変化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。

（ A ）とは、原材料が雑然と混じっている段階であり、ピックアップステージとも呼ばれる。さらにミキシングを続けると、弾力が出て、しっかりとした生地になる。一般的に、最もパン生地に適した状態とされる（ B ）では、生地は伸展性が強く、表面はつややかである。

	A		B
1	麩 ^ふ 切れ段階	—	水切れ段階
2	麩 ^ふ 切れ段階	—	最終結合段階
3	つかみどり段階	—	水切れ段階
4	つかみどり段階	—	最終結合段階

問 4 パンの焼成に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 焼成の目的の一つは、生地を膨張させ、パンのボリュームを形成することである。
- 2 メイラード反応と糖質のカaramel化により、焼き色がつく。
- 3 生地の温度が40℃になると、パン酵母は死滅する。
- 4 腰折れを防ぐためには、焼成後のパンに衝撃を与え、クラムの中の高温のガスや水蒸気を外に出すことが有効である。

問 5 クロワッサンの製造に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ミキシングは控えめにする。
- 2 生地を25℃で18時間発酵させる。
- 3 折り込み作業は、生地がしっかりと冷えた状態で行う。
- 4 ホイロの温度は、使用している油脂の融点より低くする。

