

平成 26 年度

福岡県製菓衛生師試験問題〔1〕

試 験 科 目
衛生法規 ・ 公衆衛生学 ・ 食品学 ・ 食品衛生学 ・ 栄養学

受験上の注意

- 1 試験開始後ただちに、解答用紙に受験番号と氏名を記入し、試験問題のページ数の確認をしてください。
- 2 試験時間は、午後 1 時から午後 3 時までの 2 時間です。

たゞ、菓子製造工程の工程表は、試験開始前に配布されています。

部免除を願っている方は、「製菓理論」及び「製菓実技」の受験が免除されますので、この場合の試験時間は午後 1 時から午後 2 時 30 分までの 1 時間 30 分となります。

- 3 試験開始後 30 分間は退室できません。また、試験時間終了 5 分前からは試験が終了し、解答用紙の回収が終わるまでは退室できません。
退室する場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
退室後は再入室できません。
また、退室された後は、他の受験生がまだ試験中であり、他の会議室も使われてい

衛生法規

問1 次の食品安全基本法第22条の条文について、(A)、(B)それぞれに入る正しい組み合わせを一つ選び、その記号を記入しなさい。

食品安全基本法

第22条 (A)に(B)委員会(以下「委員会」という。)を置く。

- | | | |
|---|-----------|----------|
| ア | (A) 厚生労働省 | (B) 食品安全 |
| イ | (A) 内閣府 | (B) 食品安全 |
| ウ | (A) 厚生労働省 | (B) 食品衛生 |
| エ | (A) 内閣府 | (B) 食品衛生 |

ア 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者に対し、その申請に基づき、厚生労働大臣が与える。

イ 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。これに違反した者は、30万円以下の罰金に処する。

ウ 製菓衛生師は、本籍地や氏名の変更が生じたときは、20日以内に、申請の原因た

問3 衛生法規とそれぞれの法令で規定している表示の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- | | | | |
|---|---------|---|----------------|
| ア | 食品衛生法 | － | 器具又は容器包装に関する表示 |
| イ | 食品安全基本法 | － | 食品及び添加物に関する表示 |
| ウ | JAS法 | － | 農林物資の品質に関する表示 |
| エ | 健康増進法 | － | 栄養成分又は熱量に関する表示 |

公衆衛生学

問4 次の日本国憲法第25条の条文について、(A)、(B)それぞれに入る正しい組み合わせを一つ選び、その記号を記入しなさい。

日本国憲法

第25条 すべての国民は、(A)で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。
② 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。

- ア (A) 安全 (B) 社会福祉
- イ (A) 健康 (B) 社会秩序
- ウ (A) 安全 (B) 社会秩序
- エ (A) 健康 (B) 社会福祉

問5 我が国における公衆衛生の歴史に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 昭和22年に、飲食に起因する危害の発生を防止することを目的に、「食品衛生法」が制定された。
- イ 平成6年に、地域保健対策の総合的な推進を図るため、「保健所法」が「地域保健法」に改正され、平成9年に全面的に施行された。
- ウ 平成14年8月に、栄養改善を含めた健康増進を図る目的で、「健康増進法」が制定された。
- エ 平成20年4月に、「高齢者の医療の確保に関する法律」が施行され、20～74歳の全ての人を対象に、メタボリックシンドローム予防のための特定健康診断と特定保健指導が実施されている。

問6 一般的に「三大成人病」といわれる疾患について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 悪性新生物、脳血管疾患、結核
- イ 悪性新生物、心疾患、脳血管疾患
- ウ 心疾患、脳血管疾患、結核
- エ 悪性新生物、心疾患、結核

問7 水に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 多量のフッ素が含まれている水を長期間飲み続けると、歯の健康に良い影響を与える。
- イ シアン、水銀が含まれている水を飲むと、急性あるいは慢性の中毒を起こすことがある。
- ウ 一般に、成人が一日に必要な飲用水の量は、2～3リットルといわれている。
- エ 飲み水が病原微生物で汚染された場合、下痢などの病気を起こすことがある。

問8 「衛生害虫」と「その衛生害虫に起因する感染症や食中毒」の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ハエ - 赤痢
- イ 蚊 - マラリア
- ウ ノミ - 日本脳炎
- エ ゴキブリ - 食中毒

問9 環境基本法に規定する公害について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 振動 イ 環境ホルモン ウ 地盤沈下 エ 騒音

問10 感染症及び感染症の予防対策に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 感染症法に規定する1類感染症として、鳥インフルエンザ(H5N1)がある。

イ ハエや蚊などの衛生害虫の駆除は、感染症予防対策として有効である。

ウ 感染症の予防対策として、蚊の駆除は有効である。

必要である。

エ 外国から来る入国者について、検疫法に基づく検疫が行われている。

問11 生活習慣病の予防の方法に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 適度の喫煙

イ 適度の飲酒

ウ 定期的な運動

エ 食塩を控えめにすること

問12 次の労働衛生に関する記述について、(A) (B)に入る正しい組合せを

食 品 学

問13 次の食品のうち、アレルギー物質を含む食品として、食品衛生法令において表示が義務づけられている「特定原材料」に該当するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア あわび イ いくら ウ えび エ いか

問14 エネルギー及び食品の持つエネルギーに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 水1gを摂氏1度だけ上げるのに要する熱の量を1カロリーという。

イ カロリーはエネルギーの単位であるが、ジュールはエネルギーの単位ではない。

ウ 食品成分中、エネルギーを発生するのは、たんぱく質、脂質、炭水化物の3栄養素のみで、他の成分は発生しない。

エ 脂質は、たんぱく質や炭水化物の約2倍以上のエネルギーを発生する。

問15 食品の加熱殺菌に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 低温殺菌法は、牛乳やミネラルウォーターなどの殺菌に用いられる方法で、食品の風味や栄養価を低下させることが少ない。

イ 缶詰食品の殺菌では、缶詰に断熱効果があるため、120℃で20分間程度の加熱を行う必要がある。

ウ 市販されている牛乳の約50%は、120～135℃で2～3秒間（超高温瞬間殺菌）により殺菌されている。

エ 長期保存牛乳（ロングライフ牛乳、LL牛乳）は、高温で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものであり、常温で数ヶ月の保存が可能である。

問16 食品の保存方法に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 放射線を照射して保存性を高める方法は、我が国においては、ジャガイモの発芽防止のほか、様々な用途で用いられている。
- イ 食塩を添加する貯蔵法は、昔から行われており、3%の食塩濃度では、すべての細菌は発育しない。
- ウ 酢漬け法は、酸の添加により、pHを低下させ、微生物の発育を阻止する方法である。
- エ 砂糖漬けにおいて、微生物の発育を阻止するには、少なくとも10%以上の砂糖濃度が必要である。

問17 遺伝子組換え食品に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ある生物から取り出した有用遺伝子だけを他の生物に導入できるため、農作物等の改良の範囲を大幅に拡大できる。
- イ 遺伝子組換え食品の製造、輸入、販売には、安全性の審査を受けることが食品衛生法で義務付けられている。
- ウ 遺伝子組換え作物を栽培するには、農林水産大臣と環境大臣の承認が必要である。
- エ 遺伝子組換え食品やこれらを原料とした食品はすべて、食品衛生法及びJAS法に基づき、表示が義務付けられている。

問18 食品の製造において利用されている微生物として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 青カビ イ 大腸菌 ウ 酵母 エ 乳酸菌

食 品 衛 生 学

問 1 9 食中毒全般に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食中毒とは、食中毒菌が付着し増殖した飲食物、有毒・有害物質が含まれている飲食物などを摂取することによっておきる健康障害をいう。
- イ 保健所が食中毒について調査するのは、当該事故の拡大の防止、原因食品の流通防止及び施設や食品等の取扱いなどの不備な点を改善させるのが目的である。
- ウ 化学物質による食中毒は、季節に関係なく発生している。
- エ 細菌による食中毒のうち、感染型食中毒は、病原微生物が増殖する際につくられた毒素を含んでいる飲食物を摂取することで発症する。

問 2 0 食中毒全般に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食中毒の病因物質が含まれる食品は、全て、臭(におい)、味、色などが人の感覚でわかるほど変化している。
- イ 食中毒は、かつては細菌によるものが多かったため、夏に多発していたが、近年はノロウイルスによるものが中心となり、冬に発生のピークが見られる。
- ウ 細菌性食中毒及びウイルス性食中毒は、食中毒発生件数の約90%を占めている。
- エ 微生物による食中毒では、幼小児、高齢者及び免疫障害者は重症化、死亡する場合もある。

問 2 1 食中毒の分類とその原因細菌・原因物質の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- | | |
|----------------|------------|
| ア 感染型食中毒 | ー 腸炎ビブリオ |
| イ 毒素型食中毒 | ー 黄色ブドウ球菌 |
| ウ ウイルスによる食中毒 | ー ヒスタミン |
| エ 動物性自然毒による食中毒 | ー テトロドトキシン |

問22 腸管出血性大腸菌による食中毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 摂取した菌数が100個程度で感染することもある。
- イ 保菌者の便を介した二次感染は起こさない。
- ウ 潜伏期間は通常2～7日程度、平均3～5日である。
- エ 予防方法は、肉の生食は避け、加熱して食べる食品は中心部までよく熱を通す(75℃1分以上)。

問23 ノロウイルスによる食中毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ノロウイルスに感染した調理従事者等から食品が汚染され、その食品により感染した事例がある。
- イ 現在は、生カキが原因食品と特定される事例が最も多い。
- ウ 熱に弱いので、加熱して食べる食品は、中心温度60℃30秒間、中心部まで加熱することで予防できる。
- エ 機械、器具、容器は、アルコールによる消毒が最も有効である。

問24 ふぐによる食中毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 一般にふぐは肝臓にのみテトロドトキシンという猛毒を持っている。
- イ ふぐの種類や季節によって有毒な部分や毒の強さは変わらない。
- ウ 純粋なテトロドトキシンの結晶は、アルコールによく溶ける。
- エ 中毒症状は、食後20分～3時間程度で現れる。

問25 貝毒による食中毒に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 貝毒には、貝個体の常成分に固有の毒のあるもの（内因性）と、生活環境によって有毒化するもの（外因性）に分けられる。

イ 貝毒には、嘔吐性貝毒と下痢性貝毒がある。

ウ 有毒化する二枚貝については、主要産地で監視体制がとられており、毒量が一定値を超えると出荷自主規制の措置をとっている。

エ 餌にするプランクトンが有毒である場合に、中腸腺に多く毒成分が濃縮され、これにより食中毒を起こすことがある。

問26 食品中の異物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 鉱物性異物は、金属探知機で全て探知できる。

イ 動物性異物には、昆虫、ネズミの毛、人の毛髪がある。

ウ 植物性異物には、紙片、わら、木片がある。

エ 食品衛生法では、不潔、異物の混入等により、人の健康をそこなうおそれがある食品の販売を禁止している。

問27 衛生管理に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 食中毒の原因となる細菌の保菌者であっても発症していなければ、手を通じて食品を汚染することはない。

イ 細菌性食中毒は、加熱調理できる食品では、食品の中心温度が75℃1分以上の加熱で全て防ぐことができる。

ウ 細菌による食中毒予防の三原則は、「細菌をつけない」、「細菌を増やさない」、「細菌を殺してしまう」である。

エ 食品取扱者は、健康であれば、定期的な検便をする必要はない。

問28 食品添加物に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 食品添加物は、その成分が食品であり、食品の製造過程で消費されるものである。

クは保存の目的で使用するものである。

イ 既存添加物名簿から削除された添加物でも、使用できる。

ウ 天然着色料は、使用基準が定められていない。

エ 保存料は、食品の腐敗、変敗を防止し、食品の保存性を高めるものである。

問29 施設、設備、器具等に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 食品衛生法に基づく営業許可を必要とする業種では、施設が基準に合っていないければ許可がおりない。

イ 全ての器具及び容器包装は、規格基準が定められていない。

ウ 木製の器具類は、金属製のものと比較して、洗浄・消毒しにくい。

エ 仕込み用の器具・容器と調理済みの食品を取り扱う器具・容器は区別し、食中毒菌の二次汚染を防ぐようにする。

問30 消毒及び洗浄に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

栄 養 学

問 3 1 栄養素に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア たんぱく質がわれわれの体内にとり入れられると、最終的にはアミノ酸まで分解され、小腸から吸収される。
- イ 脂質は、体内で脂肪酸とモノグリセロール・グリセロールに分解されてから利用される。
- ウ 炭水化物がぶどう糖あるいはグリコーゲンとして体内で代謝されるときには、ビタミンB2の助けをかりなければうまくいかない。
- エ 脂溶性ビタミンは、食物中の脂質と一緒に小腸から吸収され、主として肝臓に貯蔵される。

問 3 2 次の無機質に関する記述のうち、() に入る正しいものを一つ選び、その記号

を記入しなさい。

無機質は、体の中では合成されないので、食物から摂取しなければならない。体の中での主な働きには、「骨や歯の成分となる」、「() などと結合して筋肉・皮膚・臓器・血液などをつくる」、「生理機能を調整する」などがある。

- ア 糖質 イ たんぱく質 ウ 食物繊維 エ ビタミン

問 3 3 栄養素とそれを多く含む食品、その栄養素が欠乏した際の症状の組み合わせのうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

問34 次のエネルギー代謝に関する記述のうち、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

エネルギー代謝には、生きていくために必要な最小のエネルギー代謝量である()と、活動に要する活動代謝と、食品を摂ったときに高まる代謝(食事誘発性体熱産生)とがある。

ア 基礎代謝 イ 生活代謝 ウ 安静代謝 エ 体内代謝

問35 糖尿病の人が日常の食事において気をつけるべきポイントに関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 適正な摂取エネルギー量を守ること。
- イ 健康を保つために必要な栄養素を摂取すること。
- ウ 食品交換表を活用すること。
- エ 脂質コントロールを良くする食事を摂ること。

問36 栄養成分表示に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 栄養表示基準制度とは、販売する食品に、栄養成分又は熱量に関する表示をしようとする場合に義務づけられている基準のことである。
- イ 栄養機能食品は、栄養成分(ビタミン・ミネラル)の補給のために利用される食品で、栄養成分の機能を表示するものであり、消費者庁から個別に許可される。
- ウ 特定保健用食品は、食生活において特定の保健の目的で摂取する者に対し、その摂取により当該保健の目的が期待できる旨の表示をする食品で、消費者庁から個別に許

可される。

- エ 特別用途食品とは、乳児、幼児、妊産婦、病者などの発育、健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示するものであり、国の許可を受ける必要がある。

平成26年度

福岡県製菓衛生師試験問題〔2〕

試 験 科 目
製菓理論 ・ 製菓実技（和菓子・洋菓子・製パン）

※ 「製菓実技」は選択問題になっており、「和菓子」「洋菓子」「製パン」のうちから1つを選ぶことになっています。なお、選択したものについて、解答用紙右下の「製菓実技選択欄」に必ず○をつけてください。

○がついていない場合、または2つ以上○がついていると採点されません。

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。

製菓理論

問1 次の(1)から(3)までのそれぞれの設問の()にあてはまらないものを一つずつ選び、その記号を記入しなさい。

(1) 砂糖のうち、分蜜糖に分類されるものとして、()が挙げられる。

ア 黒砂糖 イ 三温糖 ウ 氷砂糖 エ グラニュー糖

(2) ()には、でん粉が多く含まれている。

ア ジャガイモ イ 小麦粉 ウ 大豆 エ さつまいも

(3) 油脂の変敗を促進させるものとして、()が挙げられる。

ア 光 イ 熱 ウ 抗酸化剤 エ 金属

問2 次の(1)から(4)までのそれぞれの設問の()にあてはまるものを一つずつ選び、その記号を記入しなさい。

(1) ()は、天然甘味料である。

ア サッカリンナトリウム

イ イソメラーゼ

ウ ソーマチン

エ アスパルテーム

(2) () は、「寒晒し粉」と呼ばれることがある。

ア 白玉粉 イ 上新粉 ウ 道明寺粉 エ 餅粉

(3) () は、バターの代替品として開発されたものである。

ア ショートニング イ マーガリン ウ ラード エ 白絞油

(4) () は、熱帯果物類に属する。

ア りんご イ みかん ウ くり エ パイナップル

問3 次の文章のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 甘蔗糖と甜菜糖では成分に大きな違いがある。
- イ 砂糖は、精製工程が少ないほど、不純物が少ない。
- ウ 砂糖は、体内で分解吸収されにくい。
- エ 上白糖には、転化糖の一種である「ビスコ」がかけられている。

問4 次の文章のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 和三盆糖は、ほとんどがアメリカから輸入されている。
- イ 蜂蜜に含まれているぶどう糖と果糖の比率は、常に1：1である。
- ウ メープルシュガーは、すべて液体状である。
- エ トレハロースは、でん粉を原料として作製されている。

問5 次の文章のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 小麦粉の原料となる小麦は各国から輸入されているが、小麦は産地・品種などにより性質が異なる。
- イ 小麦粉の大部分は、胚芽が占めている。
- ウ 小麦粉は、白度が低いほど上級のものであるとされる。
- エ 小麦の性質を決定するのは、小麦粉中のアルブミンの量である。

問6 次の文章のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 糯米のでん粉は、アミロペクチンのみからなる。
- イ 一般に、粒子の大きいでん粉は、吸湿しにくい。
- ウ いったん糊化したでん粉は、低温に保存すれば老化しない。
- エ 菓子を加熱するのは、でん粉の糊化を防ぐためである。

問7 次の文章のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 鶏卵は、一個80gくらいのもが多い。
- イ 鶏卵の殻の、卵全体に対する割合（重量比率）は、10%程度である。
- ウ 鶏卵は、産卵後、必ず一週間以上熟成させてから使用する。
- エ 鶏卵は、殻つきで流通させなければならない。

製菓実技

以下については、「和菓子」「洋菓子」「製パン」のうちから、一つを選択して解答してください。

解答用紙の製菓実技選択欄に○をつけてください。

【和菓子】

問1 一般的な羊羹の製造工程に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア まず、水に砂糖を入れ、沸騰させて溶かす。

イ まず、水に寒天を入れ、沸騰させて溶かす。

ウ まず、水に餡を入れ溶かし、その後、沸騰させる。

エ まず、水に砂糖、餡、寒天を入れ、沸騰させて溶かす。

問2 次の和菓子のうち、一般的に上新粉を使わないものを、一つ選び、その記号を記入しなさい。

さい。

ア 草餅 イ 串団子 ウ 柏餅 エ 羽二重餅

問5 次の和菓子のうち、蒸し菓子に該当するものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 栗饅頭 イ カステラ饅頭 ウ 黄味しぐれ エ 黄味雲平

問6 次の一般的な長崎カステラの製造工程に関する説明のうち、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

長崎カステラは、焼成工程中に()泡切りを行う。

ア 1回 イ 2回 ウ 3回 エ 4回

問7 次の餡に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 美しい餡を作るには、原材料となる良い小豆を選び、豆の性質を見極めて製餡作業を進めなければならない。

イ 煮上がった小豆の皮を除去し、数回、水にさらした後、水分を完全に脱水したものを生餡という。

ウ 水漬けした小豆は、容積で約2.5倍、重量で約2倍になる。

問9 次の原材料のうち、薯蕷^{じょうよ}饅頭の原材料として使用しないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 大和芋 イ 上白糖 ウ 小麦粉 エ 小豆並餡

- ア 砂糖、寒天、餡
イ 砂糖、ゼラチン、餡
ウ 水飴、カラギーナン、餡
エ 水飴、ゼラチン、餡

問11 次の砂糖のうち、最も水分を含んでいるものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア グラニュー糖 イ 黒糖 ウ 上白糖 エ 三温糖

問12 次の和菓子のうち、膨張剤を使用しないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 栗蒸し羊羹 イ カステラ饅頭 ウ 栗饅頭 エ ビスケット饅頭

【洋菓子】

問1 次のスポンジ生地に関する説明のうち、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

スポンジ生地は、卵の気泡性を利用して焼き上げるので、卵は()ことが

- ア よく冷やしておく
- イ あまり泡立てない
- ウ しっかり泡立てる
- エ 液状化させておく

問2 ロール生地の製造工程に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 生地を焼くときは、柔らかくするために中火(150~160℃)でゆっくり焼く。
- イ 上火をきかせ、水分の蒸発を抑える。
- ウ 焼成後、鉄板よりすぐにはずす。
- エ 冷めたら外気に触れにくい状態にして乾燥を防ぐ。

問3 バターケーキの製法のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア フラワーバター法
- イ オールインワン法
- ウ タブリール法
- エ シュガーバター法

問4 次の一般的なシュー生地の製造工程に関する説明のうち、(A)、(B)に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

シュー生地は、水と油脂を(A)させたところに、小麦粉を加えて火にかけ、十分に練りあげた後に(B)を加えてつくる。

- ア (A) 冷却 (B) 全卵
- イ (A) 沸騰 (B) 全卵
- ウ (A) 冷却 (B) 卵黄
- エ (A) 沸騰 (B) 卵黄

問5 フィユタージュ(パイ生地)の一般的な製法のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 生地に溶かしバターを入れる方法
- イ 練り込み式
- ウ 生地でバターを包む方法
- エ バターで生地を包む方法

問6 タルト菓子について、タルト型(もしくはタルトレット型)に敷き込む生地として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア パート・ダイヤモンド
- イ パート・シュクレ
- ウ パート・ド・フリユイ
- エ パータ・ジェノワーズ

問7 次の配合で作られる「濃厚なバタークリーム」に関する説明のうち、()に入る最も適当なものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

<配合>				
卵黄	300 g	砂糖 (B)	400 g	} シロップ
砂糖 (A)	100 g	水	130 g	
バター	1000 g			
<作り方>				
【1】卵黄と砂糖 (A) を泡立てながら、() に煮詰めたシロップを加えさらに泡立てる。				
【2】別のボールでバターが白っぽくなるまで泡立て、さらに【1】を加えて混ぜ合わせる。				

ア 75℃ イ 83℃ ウ 100℃ エ 118℃

問8 洋菓子に使用される凝固剤とその原料の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- | | | |
|----------|---|--------|
| ア 寒天 | — | 紅藻類 |
| イ ゼラチン | — | 紅藻類 |
| ウ カラギーナン | — | 紅藻類 |
| エ ペクチン | — | 柑橘類の果皮 |

問9 次のガナッシュチョコレートの製造工程に関する説明のうち、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

細かく刻んだチョコレートの中に、軽く沸騰させた生クリームを加え、空気を含ませないようによく()。
その後、20℃前後の室温で一晩おき、安定させる。

ア 泡立てる イ 分離させる ウ 乳化させる エ 固化させる

問10 次のクーベルチュールショコラのテンパリングの方法に関する説明のうち、()
に入る最も適切なものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

溶かしたチョコレート(45~50℃)を攪拌しながら冷却(27~28℃)
し、再度()に上昇させる。

ア 29~30℃ イ 31~33℃ ウ 34~35℃ エ 40~45℃

問11 次の洋菓子に関する説明のうち、()に入る正しいものを一つ選び、その記号
を記入しなさい。

ヌガーとは、ローストしたナッツ類をアメ状もしくはキャラメル状に煮詰めた砂
糖と合わせたもので、それを砕いたものを()という。

- ア ナッツチョコレート
- イ マジパン
- ウ フォンダン
- エ プラリネ

問12 次の基本的なマドレーヌの配合のうち、()に入る最も適切なものを一つ選び、
その記号を記入しなさい。

薄力粉	()	ベーキングパウダー	3g
砂糖	120g	レモンの表皮	1/5個
全卵	120g	溶かしバター	120g

ア 60g イ 80g ウ 120g エ 180g

【製パン】

問1 パンに関する記述について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 生地（ドウ）にイースト、食塩、砂糖、油脂等の入ったものをパン用の生地という。
- イ 小麦粉にイースト、食塩、油脂、乳製品等を加えて捏ね上げた生地がイーストの発酵により、プロパンガスと酢酸を生じる。
- ウ 「パン」という言葉は、ポルトガル語の「pão」に由来する。
- エ 小麦粉に水を加えて捏ね上げたものを生地（英語で「ドウ」）という。

問2 次の生地発酵に関する説明のうち、（ ）に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

パン生地発酵中の生地膨張は、酵母によるガス発生量と、そのガスを逃がさないように膜を形成し包み込む（ ）の量が多いか少ないか、質が強い弱いかなどにより左右される。

- ア グルテン イ でんぷん質 ウ 卵白 エ 卵黄

問3 焼成工程後の食パンに関する記述について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア パンをオーブンから出すとき、なるべく衝撃を与えないように静かに扱い、型から取り出す。
- イ パンが完全に冷めるまで室温で放置し、型から取り出す。
- ウ パンをオーブンから出すとき、1回ショックを与える。
- エ パンは、型の蓋部だけオープンにして冷却し、型から取り出す。

問4 焼減率(%)について、次の計算式のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。ただし、窯入れ前の生地重量をA、窯出し後の製品重量をBとする。

- ア $(B - A) \div B \times 100$
- イ $(B - A) \div A \times 100$
- ウ $(A - B) \div A \times 100$
- エ $(A - B) \div B \times 100$

問5 製パン法に関する記述について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 少量の製品を作る際、直捏法が広く採用されている。
- イ 中種法は、直捏法に比べ、工程所要時間が長い。
- ウ 中種法によって製造されたパンは老化が早く、保存性に劣るという欠点がある。
- エ 中種法は、小麦粉の50%以上にイーストと全量の水(中種用分)を混合して中種をつくり、一定時間発酵させた後、ミキサーに戻し、残りの材料を加えて捏ねる方法である。

問6 次のホイロに関する説明のうち、()にあてはまらないものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ホイロは、生地の熟成の最終段階であり、イーストの発酵によるガス発生がゆるやかに生地を膨張させるとともに、()などの芳香物質が生成され、生地伸縮性の増加が起こる。

- ア エステル
- イ 有機酸
- ウ アルコール
- エ 酸素

問7 次のパン生地の焼成工程に関する説明のうち、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

パン生地の焼成工程では、生地の温度上昇によりでん粉を()して風味と消化を良くする。

ア エステル化 イ アミノ化 ウ α 化 エ β 化

問8 クロワッサンの製造工程に関する記述について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 生地に油脂を折り込む際、伸展性を良くするため、生地を30℃程度まで温める。
- イ 折り込み作業を容易にするため、油脂をあらかじめ冷凍し、凍ったまま生地に折り込む。
- ウ 生地と油脂はリターダーで冷蔵しておき、できるだけ同じ固さの状態ですり込み作業を行う。
- エ 折り込み作業を容易にするため、生地は凍結しているほうが良い。

問9 次のフランスパンの配合について、()に入る最も適当なものを一つ選び、その記号を記入しなさい。ただし、フランスパンの製法は、3時間発酵法とする。

<配合>

フランス粉	100%	ビタミンC	10 ppm
イースト	2%	モルト	0.3%
食塩	2%	水	()

ア 35% イ 47% ウ 54% エ 68%

問10 一般的なイーストドーナツの製造工程のうち、ホイロの条件について、最も適当なものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 温度 30℃、湿度 60%
- イ 温度 30℃、湿度 80%
- ウ 温度 40℃、湿度 60%
- エ 温度 40℃、湿度 80%

問11 ドーナツに関する記述について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- イ ケーキドーナツは、主として膨張剤を用いた生地を油で揚げたもので、膨張剤の力を利用して膨らませるものである。
- ウ イーストドーナツは、強力粉と薄力粉の両方を用いることが一般的である。
- エ フライ油の温度は155～160℃程度である。

問12 次のパン・オ・ノアに関する説明のうち、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

--

正 答 表

解答欄 [1]

衛生法規	問 1	問 2	問 3						
	イ	イ	イ						
公衆衛生学	問 4	問 5	問 6	問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
	工	工	イ	ア	ウ	イ	ア	ア	ア
食品学	問 13	問 14	問 15	問 16	問 17	問 18			
	ウ	イ	工	ウ	工	イ			
食品衛生学	問 19	問 20	問 21	問 22	問 23	問 24			
	工	ア	ウ	イ	ア	工			
	問 25	問 26	問 27	問 28	問 29	問 30			
	イ	ア	ウ	工	イ	ア			
栄養学	問 31	問 32	問 33	問 34	問 35	問 36			
	ウ	イ	ア	ア	工	イ			

解答欄 [2]

製菓理論	問 1			問 2			
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(4)
	ア	ウ	ウ	ウ	ア	イ	工
	問 3	問 4	問 5	問 6	問 7		
	工	工	ア	ア	イ		
製菓実技	和菓子	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
		イ	工	工	イ	ウ	ウ
		問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
		イ	ウ	ウ	ア	イ	ア
	洋菓子	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
		ウ	ア	ウ	イ	ア	イ
		問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
		工	イ	ウ	イ	工	ウ
	製パン	問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
		イ	ア	ウ	ウ	ウ	工
		問 7	問 8	問 9	問 10	問 11	問 12
		ウ	ウ	工	ウ	工	イ