

平成 27 年度

福岡県製菓衛生師試験問題 [1]

解答用紙に受験番号と氏名を記入

午後 1 時から午後 3 時までの 2 時間

午後 1 時から午後 2 時 30 分までの 1 時間 30 分

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。

衛 生 法 規

問1 製菓衛生師法令に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ば。 は ん もれ ど らる ずれ
は ん 。 で は ずれ どん どずれ
ば。」 とに 。 ば ずれ
ん でばにりに ど もで れき。 は ずれ
ばに
は ん ら どずれ ば。 と もれ
ん 。 ん は に にりに
き。 は ず らる。 は
は に ん ど ば。 ば は ん る
ず どきと れ

問2 食品衛生法に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

は ば。 は は で に は は ん
せれ ど らる。 は ん 。 で は は ん れ どと
れ
れ」 どば。 では と る。 。
にな れ
れ」 どば。 は は で ば
は ば は と。 。 は は ら で
ずれ ん
。 。 ば で ば は
は れ ん 。 ば は ん ば。 は
ん に にりに

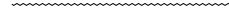
問3 次の各事項とその事項を規定する法律名との組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

は

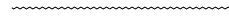
は

は

は



必



ル

~~~~~

必

ル

ル

ル

~~~~~

~~~~~

必

~~~~~

必

~~~~~

ふ

~~~~~

ふ

必

必

食 品 学

問 1 3 いも類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 ジャがいもに含まれるビタミンCは、貯蔵に際しても比較的安定である。
- イ さつまいもの発芽時の芽には、有毒なソラニンが含まれている。
- ウ 里芋の葉柄部分は、ずいきと呼ばれ、食用になる。
- エ こんにゃく芋の主成分であるグルコマンナンは、人体ではほとんど消化されない。

問 1 4 豆類に含まれる成分に関する次の記述について、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

大豆には、泡立ちやすく脂質の代謝を促進する成分である()が含まれている。

- ア サポニン
- イ カロテン
- ウ カプサイシン
- エ レシチン

問 1 5 米の特性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 米は、成分的には玄米に近いほど優れているが、消化吸収率からみれば精白米に近いほど良好である。
- イ もち米のねばり成分は、アミロペクチンである。
- ウ 米を貯蔵する場合、^{もみ}粳米貯蔵が最良であり、白米として貯蔵しないのが原則である。
- エ 米を長期間貯蔵すると、たんぱく質が著しく減少する。

問16 次の食品の変質に関する記述について、(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。

食品に付着、混入した微生物が増殖して、タンパク質等を分解し、有害物質や有臭物質を生じる現象を(A)という。

また、炭水化物や脂質が微生物の増殖によって分解し、酵素の作用等によって変化して、風味が悪くなり、食用不適となる現象を(B)と称し、(A)と区別している。

- | | | |
|---|--------|--------|
| ア | (A) 変敗 | (B) 腐敗 |
| イ | (A) 腐敗 | (B) 変敗 |
| ウ | (A) 変敗 | (B) 酸化 |
| エ | (A) 腐敗 | (B) 酸化 |

問17 次の食品の保存方法と食品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 | 燻煙法 | — | ベーコン |
| イ | 砂糖漬 | — | ジャム |
| ウ | 酢漬法 | — | チーズ |
| エ | 凍結乾燥法 | — | 高野豆腐 |

問18 食品の成分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 炭水化物や脂質は、主として体構成源となる。
- イ ビタミンは、体調節源となるが、このほか、エネルギー源となる。
- ウ 食物繊維は、消化されやすく、また、腸の蠕動ぜんどうを促し便通を良くする働きがある。
- エ 五大栄養素とは、タンパク質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミンである。

食 品 衛 生 学

問 19 食中毒の分類と原因菌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 20 サルモネラ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。

問 21 食中毒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。

問 2 2 ノロウイルス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。

問 2 3 製餡^{あん}材料として輸入される雑豆に含まれることがある自然毒の名称として、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

問 2 4 食品添加物の用途と物質名及び使用できる食品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。

問 2 5 食品中の放射性セシウムの基準に関する組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

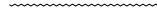
問 2 6 食品取扱者の衛生に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

問 2 7 食品取扱設備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。

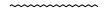
問28 HACCP（危害分析重要管理点）の7原則として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

問29 アレルギー物質を含む食品について、食品衛生法で表示が義務付けられている特定原材料7品目の組み合わせとして、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

問30 食品保存の目的として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。



ギ	シ	レ	_____
グ	ミ	ル	_____
ゴ	ミ	ル	_____



び	に	び	は	」	ど	た	び
		げ	」	に		ギ	ル
り	び	」	び	」	に	ギ	ル
	ぜ				り		ぐ

ギ	リ	ト	
グ			
ゴ	」	ポ	ト
		リ	ト


~~~~~

|  |   |   |   |   |  |   |   |
|--|---|---|---|---|--|---|---|
|  | 」 | 」 | 」 | 」 |  | 」 |   |
|  |   |   | ぐ |   |  | び | 」 |
|  | 」 |   |   | 」 |  |   | 」 |

ギ

グ シ レ ぐ

ゴ

~~~~~

ギ		っ	ゴ		」		ぐ		っ
			っ	ぐ					
グ					に			」	ど
	び				に				
						っ			に
ゴ				っ			ぐ		に

平成27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 次の文章の（ ）にあてはまるものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

（ ）は、砂糖の主要な原料である。

ア 甘蔗^{しよ} イ 蜂蜜 ウ でん粉 エ 麦芽

問2 次の文章の（ ）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。

（ ）は天然甘味料で、かつ非糖質である。

ア 甘草 イ ステビア ウ ソーマチン エ 楓糖^{かえで}

問3 次の文章の（ ）にあてはまるものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

（ ）は小麦粒の約2%を占め、栄養素を豊富に含んでいる。

ア 胚乳 イ 胚芽 ウ 表皮 エ ふすま

問4 次の文章の（ ）にあてはまるものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

一旦、糊化^{いったん}したでん粉が、再度もとのでん粉の状態に近くなることを（ ）と呼ぶ。

ア α化 イ 膨化 ウ 糖化 エ 老化

問5 次の文章の（ ）にあてはまるものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

小麦粉の主成分は（ ）である。

ア グリアジン イ グルテニン ウ でん粉 エ たんぱく質

問6 次の文章の（ ）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。

（ ）を製造する際には、加熱処理が行われる。

ア 道明寺粉 イ 寒梅粉 ウ 上南粉 エ 白玉粉

問7 次の文章の（ ）にあてはまるものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

卵白は主に水と（ ）からなる。

ア たんぱく質 イ 脂質 ウ でん粉 エ 食物繊維

問8 次の文章の（ ）にあてはまるものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

カスタードプリンは（ ）の熱凝固性によりゲル化させる。

ア 牛乳 イ 卵（鶏卵） ウ 砂糖 エ バニラエッセンス

問9 次の文章の（ ）にあてはまるものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

（ ）には、炭酸水素ナトリウム、酸性剤などが含まれている。

- ア 重曹
- イ 炭酸水素アンモニウム
- ウ ベーキングパウダー
- エ 塩化アンモニウム

問10 砂糖と転化糖の性質を比較した次の文章のうち、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

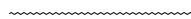
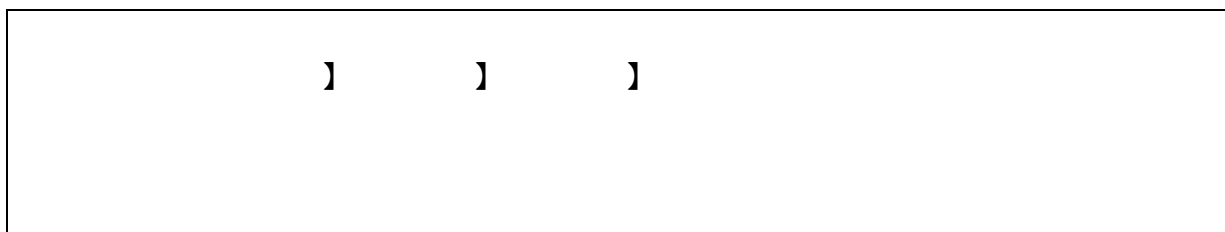
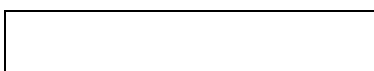
- ア 砂糖は吸湿性が低く、結晶しやすい。
- イ 転化糖は吸湿性が低く、結晶しやすい。
- ウ 砂糖は吸湿性が高く、結晶しやすい。
- エ 転化糖は吸湿性が高く、結晶しやすい。

問11 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 小麦でん粉は、アミロースとアミロペクチンからなる。
- イ 小麦でん粉は、アミロースのみからなる。
- ウ 小麦でん粉は、アミロペクチンのみからなる。
- エ 小麦でん粉は、アミロースもアミロペクチンも含まれていない。

問12 油脂の変敗を防ぐための方法として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 抗酸化剤を添加する。
- イ 金属にふれないようにする。
- ウ 光にあてないようにする。
- エ 紫外線を照射する。



ア 浮島 イ 蒸し羊羹 ウ 村雨 エ 菓饅頭（小麦粉饅頭）



ア 柏餅 イ 羽二重餅 ウ おはぎ エ 大福餅



ア ういろう イ 塩がま ウ あんドーナツ エ 最中



ア ビスケット饅頭 イ 桃山 ウ 栗饅頭 エ かすてら饅頭

-
- ア 大島餡 … 小豆並餡に黒糖を入れ練り上げたもの。
イ 黄味餡 … 白餡に黄色の着色料を入れ練り上げたもの。
ウ 味噌餡 … 白餡に味噌を加え練り上げたもの。
エ 胡麻餡 … 白餡に胡麻を加え練り上げたもの。

-
- ア どら焼き イ 甘酒饅頭 ウ 松風 エ チョコレート饅頭

-
- ア 片栗粉 イ 黄奈粉 ウ 白玉粉 エ 葛粉

水羊羹は材料を入れ加熱し煮詰め、()位まで冷ましてから流し型に流す。

- ア 35℃ イ 45℃ ウ 55℃ エ 65℃

-
- ア 桜餅 イ 菱餅 ウ くるみ餅 エ うぐいす餅

~~~~~

( ) は、強めの蒸気にかけて蒸しあげる。

- ア 菓饅頭（小麦粉饅頭）
- イ 田舎饅頭
- ウ 葛桜（葛饅頭）
- エ 薯蕷饅頭（上用饅頭）

~~~~~

卵	2,250 g	上白糖	1,400 g
グラニュー糖	750 g	水飴	400~450 g
水	180~200ml	()	960 g

- ア 薄力粉
- イ 強力粉
- ウ 片栗粉
- エ 上新粉

- ~~~~~
- ア 餅物 … 赤飯
 - イ 蒸し物 … ういろう
 - ウ 流し物 … むらさめ
 - エ 練り物 … 雪平

~~~~~

作業する室内の温度は、（ ）が適温であるが、日常の作業では必ずしも適温の状態で作業できるとは限らない。

- ア 5～10℃
- イ 12～15℃
- ウ 18～20℃
- エ 22～25℃

- ~~~~~
- ア バター — 皮が厚ぼったくなるが味と風味が一番よい。
  - イ サラダ油 — 皮が薄く柔らかくなり味にクセがない。
  - ウ ラード — 焼き上がりが重く日持ちしない。
  - エ ショートニング — 軽く焼きあがるが味の点で落ちる。

- ~~~~~
- ア ムラング・スフレ — ふっくらとしたメレンゲ
  - イ ムラング・オルディネール — 冷製メレンゲ
  - ウ ムラング・イタリエンヌ — 熱いシロップのメレンゲ
  - エ ムラング・シェイス — 温製メレンゲ
- ~~~~~



マカロン生地のマレンゲに使用する卵白は、（ ） 使用するのが良い。

- ア 割卵後1週間程度おいたものを
- イ 割卵後4～5日程度おいたものを
- ウ 割卵後一晩おいたものを
- エ 新鮮なものを割卵後その日のうちに

- ア パータ・ジェノワーズ — バターを使用する。
- イ パータ・ビスキュイ — 別立てで作る。
- ウ ビスキュイ・ダイヤモンド — アーモンド類を使う。
- エ ビスキュイ・ジョコンド — コーンスターチを使う。

プディングは口に入れたときの舌の感触も大切な味の要素なので、アパレイユをきちんと（ ）。

- ア 沸騰させる
- イ 泡立てる
- ウ 休ませる
- エ 裏漉<sup>うらご</sup>しする

ムースは裏漉ししたフルーツなどに（ ）やメレンゲ、ゼラチンなどを加えてふんわりと仕上げたデザートやケーキをさす。

- ア 泡立てた生クリーム
- イ 原液の生クリーム
- ウ 沸かした生クリーム
- エ 沸かして冷ました生クリーム

- ア 寒天
- イ ゼラチン
- ウ カラギーナン
- エ ペクチン

クレーム・シャンティイは生クリームに砂糖を加えて泡立てただけのものであるが、ベースとなる生クリームは、本来最低30%以上の（ ）を含み、殺菌されていなければならない。

- ア 乳脂肪
- イ 無脂乳固形分
- ウ 植物性脂肪
- エ 水分

- 
- ア オーブンの強火でナッツを焼き用意する。
  - イ 砂糖を鍋に入れ、中火で黄金色に溶かす。
  - ウ 温めておいたナッツを加え、糖液をからめる。
  - エ マーブル（大理石台）に油を薄く塗り、広げて冷ます。

- 
- |   |             |   |                                             |
|---|-------------|---|---------------------------------------------|
| ア | タブリール法      | — | マーブル（大理石台）に薄く広げて冷却する。                       |
| イ | 種付け法（フレーク法） | — | ブロック（板状）のままのチョコレートをゆ<br>っくり溶かす。             |
| ウ | 水冷法         | — | 溶かしたチョコレートを水にあてて冷却する。                       |
| エ | その他の方法      | — | 溶かしたチョコレートを放置し、温め、再<br>び放置した後、熱いチョコレートを加える。 |

---

カトルカールとは4の4という意味で、（ ）、バター、砂糖、卵の4種類  
の材料を等量使って作った菓子をいう。

- ア コーン・スターチ
- イ プードル・ア・クレーム
- ウ アーモンド・プードル
- エ 小麦粉

## 【製パン】

問1 パン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 パンとは、小麦粉などの穀類にイースト、砂糖、食塩、油脂、水などを加えて捏ね上げた後、イーストの発酵により炭酸ガスと酵素が発生して膨張した生地を焼き上げたものである。
- イ パンを作るには小麦粉に含まれているグルテンが重要な役割を果たしている。
- ウ パンが最初に日本に伝わったのは、ポルトガルからである。
- 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 次のパン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。

菓子パンは主に間食に用いられるもので、菓子パン生地には（ ）の配合割合を増やすことが多い。

- ア 砂糖    イ 油脂    ウ 食塩    エ 卵

問3 パン生地ミキシング中の生地状態を表す段階の説明として、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア つかみどり段階    —    材料が雑然と混じった状態。
- イ 水切れ段階        —    生地は粘着状になり流動性を帯びる。
- ウ 結合段階            —    生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- エ 最終結合段階        —    結合力の頂点で、生地が絹のように光沢を帯びる。

問4 次のパン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。

生地発酵の目的は、生地を伸展しやすい状態にし、生地膜を薄くして生地の酸化を促進させ、( )を強めて、生地中に発酵生成物を蓄積し、パンに良い風味と芳香を与えることである。

ア ガス保持力    イ 乳化力    ウ 冷凍耐性    エ 還元力

問5 次のパン生地中の酵素と作用物質及び分解生成物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。

| 酵素名       | 作用物質    | 分解生成物       |
|-----------|---------|-------------|
| ア インベルターゼ | — ショ糖   | — ぶどう糖、果糖   |
| イ マルターゼ   | — たんぱく質 | — ショ糖       |
| ウ アミラーゼ   | — でん粉   | — 麦芽糖       |
| エ プロテアーゼ  | — たんぱく質 | — アミノ酸、ペプチド |

問6 次の焼減率の計算式のうち、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 焼減率 (%) =  $\frac{B - A}{B} \times 100$

イ 焼減率 (%) =  $\frac{A - B}{B} \times 100$

ウ 焼減率 (%) =  $\frac{A - B}{A} \times 100$

エ 焼減率 (%) =  $\frac{B - A}{A} \times 100$

問7 次のパン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。

焼き上げた直後のパンは、中心温度が( )、表面は130℃前後である。

- ア 57～59℃
- イ 77～79℃
- ウ 97～99℃
- エ 117～119℃

問8 パン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 生地を丸める目的は、分割によって開いて広がった生地の表面を丸めてなめらかにし、グルテンの構造を整えることである。
- イ ベンチタイムとは、捏ね上げた生地を発酵させ、分割作業に移るまでの時間を指す。
- ウ 丸めた生地は休ませることで、成形工程で生地がよくのびるようになる。
- エ 成形の目的は、生地を形よく均一に整え、ガス抜きを十分に行い、す立ちのよいパンを作ることである。

問9 焼成を終えてオーブンから出した食パンを型から取り出すときの記述について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 特に気をつけることはない。
- イ 1回軽くショックを与えて、パンを型から取り出す。
- ウ 振動を与えないようにゆっくり型から取り出す。
- エ 力強く数回ショックを与えて、パンを型から取り出す。

問 10 次のフラスパンの配合について、( )に入る最も適当なもの

正 答 表

解答欄 [ 1 ]

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

解答欄 [ 2 ]

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