

平成28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。
なお、菓子製造に係る1級又は2級の技能検定に合格されている方で試験科目の一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ますので、建物の中では静かにしていただくようお願いします。
- 4 解答用紙を持ち帰ることはできませんが、試験問題は持ち帰ることができます。
- 5 不正行為があれば、受験そのものが無効となります。
- 6 解答用紙の解答欄には答えを1つずつ記入してください。2つ以上記入すると、その解答は無効になります。
- 7 試験問題のうち「製菓実技」について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○がついている場合は、採点できないので、無効となります。

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 製菓衛生師法第1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、その記号をに記入しなさい。

製菓衛生師法

第1条 この法律は、製菓衛生師の資格を定めることにより(A)に従事する者の資質を向上させ、もって(B)の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- ア (A) 菓子製造業 (B) 製菓業界
- イ (A) 食品流通業 (B) 公衆衛生
- ウ (A) 菓子製造業 (B) 公衆衛生
- エ (A) 食品流通業 (B) 製菓業界

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

- ア 食品衛生法が定義する「食品」とは、すべての飲食物をいう。ただし、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品はこれに含まれない。
- イ 食品衛生法が定義する「添加物」とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、湿潤その他の方法によって使用するものをいう。
- ウ 食品衛生法の目的は、食品の安全性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、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることである。
- エ 食品、添加物、器具若しくは容器包装に起因して中毒した患者若しくはその疑いのある者を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに市町村長にその旨を届け出なければならない。

問3 製菓衛生師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。

- ア 製菓衛生師とは、厚生労働大臣の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者をいう。
- イ 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを住所地の都道府県知事に提出しなければならない。
- ウ 製菓衛生師でなければ、菓子製造の業務に従事してはならない。
- エ 製菓衛生師が、その責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させて免許の取消処分を受けた場合、処分の日から3か月を経過するまで免許を与えられない。

公衆衛生学

問4 WHO（世界保健機関）の憲章において、健康に関する定義を次のように記述しているが、（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。

健康とは、状態であり、身体的、（A）そして（B）に完全に良好であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。

- ア （A）衛生的 （B）体力的
- イ （A）精神的 （B）経済的
- ウ （A）衛生的 （B）経済的
- エ （A）精神的 （B）社会的

問5 地域保健法で定める保健所の設置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 保健所の設置主体は、国、都道府県、政令指定都市、中核市、特別区である。
- イ 保健所の設置主体は、都道府県、政令指定都市、中核市、政令で定める市、特別区である。
- ウ 保健所の設置主体は、都道府県、政令指定都市、中核市、市町村、特別区である。
- エ 保健所の設置主体は、都道府県、政令指定都市、中核市である。

問6 水道法における飲料水の水質基準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 一般細菌は、1 ml の検水で形成される集落数が100以下
- イ 大腸菌は、検出されないこと
- ウ ウイルスは、検出されないこと
- エ 味、臭気は、異常でないこと

問7 公害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 水俣病は、工場排水に含まれたメチル水銀が魚介類に蓄積され、この魚介類を摂取したことによって起こった健康被害である。
- イ 近年、大気中の粒子の大きさが $2.5 \mu\text{m}$ 以下の小さな粒子であるPM 2.5 が注目されているが、PM 2.5 は健康に対し影響を及ぼさない。
- ウ 工場排水による公共水域の水質汚染は、年々、増加傾向にある。
- エ 環境基本法で定める公害の範囲に、悪臭は含まれない。

問8 蚊が媒介する感染症について、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 日本脳炎
- イ 発疹チフス
- ウ ウエストナイル熱
- エ マラリア

問9 動物が感染源となる感染症で、動物の種類と感染症名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 ネズミ、ダニ — ペスト、つつが虫病
- イ 犬 — 狂犬病
- ウ ウサギ — デング熱
- エ 牛 — 炭疽

問10 感染症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 エボラ出血熱などの1類感染症は、感染力、罹患した場合の重篤性などからみて、危険性が極めて高い感染症のことである。
- イ 結核などの2類感染症は、感染力、罹患した場合の重篤性などからみて、危険性が高い感染症のことである。
- ウ 腸管出血性大腸菌感染症、コレラなどの3類感染症は、動物、飲食物からヒトに感染するが、ヒトからヒトへの感染はない。
- エ 新型インフルエンザは、新たにヒトからヒトに伝染する能力を有することとなったウイルスを病原体とするインフルエンザである。

問11 病原体が飲食物を介して口から人体に侵入して発病する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 調理に従事する者が下痢や嘔吐等の症状があるときには、気をつける必要があるが、原則、調理に従事してもよい。
- イ 乳幼児、高齢者への生肉（レバ刺し、ユッケ等）の提供は避ける。
- ウ 手洗いを徹底する。
- エ 加熱する食品は、中心部まで十分に加熱調理する。

問12 生活習慣病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 生活習慣病の原因は、長年にわたるアルコール、タバコ、食事などの生活習慣が関係している。
- イ 生活習慣病の対策は、成人期だけでなく幼少期からの生活習慣の見直しや改善による予防が重要である。
- ウ 生活習慣病は、個々人の生活習慣と遺伝的要因が、加齢と共に絡み合って発症する。
- エ メタボリックシンドロームとは、がんを引き起こしやすい病態のことをいう。

食 品 学

問 1 3 食品の特性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 米は、成分上から見れば、精白米に近いほど優れているが、消化吸収率からみれば、玄米に近いほど良好である。
- イ さつまいも（甘藷）は、炭水化物が主成分で、たんぱく質・脂質は少なくビタミンCを多く含む。
- ウ 大麦は、精白米に比べて食物繊維が多く、ビタミンB1は精白米より少ない。
- エ 大豆に限らず、豆類には一般にビタミンB1が多く、調理加工によっても損失しない。

問 1 4 遺伝子組換え食品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 交配を重ねる必要がなく、短期間で農作物の改良ができ、目的とする性質のみを付与できる。
- イ 遺伝子組換え作物の栽培は年々増加する傾向にあり、日本国内においても商業的な栽培が始まっている。
- ウ この技術により、食品の生産量を量的、質的に向上させるだけでなく、食糧の安定供給に貢献し、天然資材の節約をもたらすが、農薬の使用量を減少させることはできない。
- エ 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義務付けられており、安全性の審査は、農林水産省が食品安全委員会に評価を依頼して行う。

問 15 食品の殺菌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 低温殺菌法は、食品の風味や栄養価を低下させることが少ないが、食品中のすべての微生物を死滅させることはできない。
- イ 缶詰食品の殺菌に用いられる高温殺菌は、120℃で20分間位の加熱が行われ、すべての微生物を死滅させる。
- ウ 放射線を照射して穀類、畜産物の保存を高めることが、アメリカなどでは許可されているが、わが国では、認められていない。
- エ 長期保存牛乳（ロングライフ牛乳、LL牛乳）は、140～150℃で数秒間加熱し無菌的に充填したものであり、常温で数か月の保存が可能である。

問 16 次の微生物と発酵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 酵母類 — ビール
- イ 乳酸菌 — ヨーグルト
- ウ 酪酸菌 — チーズ
- エ グルタミン酸菌 — 水飴

問 17 食品のもつエネルギー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 たんぱく質と炭水化物は1グラムあたり9キロカロリー、脂質は1グラムあたり4キロカロリーのエネルギーを出す。
- イ 一般に、食品中のエネルギー含量を概算するには「ジュールの係数」が用いられる。
- ウ 水10グラムを摂氏1度だけ上げるのに要する熱の量を1カロリーという。
- エ 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、他の成分では発生しない。

問 18 植物性食品と動物性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 動物性食品は糖質が多く、消化吸収もよい。
- イ 植物性食品にはカリウムとリンが多く、動物性食品にはカルシウムとリンが多い。
- ウ 植物性食品の脂質は少ないが必須脂肪酸は多い。
- エ 植物性食品にはビタミンB1、ビタミンC、カロテンが多い。

食 品 衛 生 学

問 19 食中毒に関する次の記述のうち、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や、有毒有害物質が含まれている飲食物を摂取することによって起きる健康障害をいい、器具、容器包装を通じて有害物質を摂取した場合は含まない。
- イ 細菌性食中毒とウイルス性食中毒は食中毒の約90%（件数、患者数とも）を占めている。
- ウ 微生物による食中毒の予防三原則は、微生物をつけない（清潔）、微生物を増やさない（迅速又は低温保存）、微生物を殺してしまう（十分な加熱）である。
- エ 自然毒による食中毒は、それらの食品が出回る季節に多く発生しており、化学物質による食中毒は季節に関係なく発生している。

問 20 カンピロバクター食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 感染型食中毒に分類される。
- イ 比較的少量の菌で発症する。
- ウ 食後30分から6時間（平均3時間）くらいの短い潜伏期間で発病し、吐き気、激しい嘔吐、腹痛、下痢などの症状があり、発熱はほとんどない。
- エ 原因食品の多くは、鶏刺しなどの生肉料理で、汚染された水系が原因となることもある。

問21 ノロウイルスに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア ノロウイルスは、食品を媒介する食中毒と人から人へうつる感染症の二つの顔を持ち、冬場に多く発生する傾向があるが1年を通じて発生する。
- イ ノロウイルスは非常に小さい球形のウイルスで、食品中でのみ増殖する。
- ウ 最近のノロウイルスによる食中毒事例では、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、その食品によって感染したと思われる事例が多発している。
- エ 主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱（38℃以下）で、潜伏時間は通常24～48時間である。

問22 食中毒菌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。

- ア 腸炎ビブリオは、細菌性食中毒の中では最も致命率が高い。
- イ 腸管出血性大腸菌O157は、比較的熱に強く、75℃1分以上の加熱でも死滅しない。
- ウ 黄色ブドウ球菌が増殖するときに産生する毒素をテトロドトキシンといい、これが食中毒の原因となる。
- エ ウェルシュ菌による食中毒は、多くの場合前日に加熱調理された食品（食肉や魚を材料としたシチュー、カレーなど）が原因となっている。

問23 自然毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア シガテラは、有毒植物を食べて起きる食中毒である。
- イ きのこと類の有毒成分は、加熱により変化せず、致命率も高い。
- ウ カビ毒の一種であるアフラトキシンは、肝臓に対して強い発がん性がある。
- エ 東アアからされるの中には、化合物を含んでいるものがある。

問24 食品添加物の分類及び主な物質名に関する組み合わせで、正しいものを次の中から一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 保存料 トリウム
- イ 防カビ イソリル
- ウ 殺菌料 エン
- エ 発色 カリウム

問25 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 物の により人の健康をそこなう のある食品を した場合でも食品 生とはならない。
- イ 従事者の が しないよう、 前の や にあたっての や いの着 を に する がある。
- ウ に する食品としては、 、小 、 、チー 、魚介 物、 節などがある。
- エ 、 くず、 、わら等は、原料取 中に包装 等から することが多く、包装を する には が である。

問26 消毒剤に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 性 けんは はほとんどないが、強い殺菌 を持っている。
- イ アル ール 毒には一 にエチルアル ールの75～80% が いられる。
- ウ 素 トリウム の50～200 は飲料水 調理器具 容器などの 毒に いられる。
- エ レ ール けん は の 毒をはじめ、容器や器具などの 毒に いられる。

問27 施設設備の衛生管理に関する次の文章のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 食品生産者は、主に対してのがあるときはよくてを
してもらうとともに、日常の生管理にめることが大である。
- イ みと、調理み食品を取りう器具容器はし、包まなきん等
からの二汚染を防する。
- ウ 器具類で合成やのものは毒しにくいので、やのものにする。
- エ 食品を保管するには、原料と品、食品と生食品などを分して保管するよ
うにする。

問28 食品の取扱いに関する次の文章のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 原材料は常になものをするようにめ、期のされている食品は期
ををするをつける。
- イ 食品を保管するには、出しをし、調理した食品はたのある容器に
れく等にするか、でほかの容器や食品にれないようにする。
- ウ 15℃以下に保存しなけれならない食品や、10℃以下に保存しなけれ
ならないの食品は、これらの温のをずり、温をしくとしてチェ
する。
- エ をしてから保管する場合は、ほかの容器にしかずに、そのまま保管する。

問29 HACCPに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア は、1960年に の 発 (アロ)の一として、
食の微生物学的 保のため 発された しい食品 生管理システ である。
- イ わが では、食品 の 生管理に に く 生管理を取り れた
ものが 合 生管理 として食品 生 で されている。
- ウ は、 害分 管理
の である。
- エ による 生管理は、食品の最 品について細菌 、化学 およ
を い、合 と されれ 出 するもので、これをフ イ ルチェ とい
いう。

問30 アレルギー物質を含む食品の表示について、「特定原材料」として表示が義務化されているものを次の中から一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア さ
イ やまいも
ウ 生
エ ラチン

栄 養 学

問 3 1 栄養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

- ア の 分のう 一番割合が多 のはたんぱく質 ー る
- イ 栄養 とは たんぱく質 ー 化物 脂質 ビタミン類 食物繊維 ー る
- ウ くた に ルギー代謝量を基礎代謝と、う
- エ ビタミンは 組織の 分と る栄養 ー る

問 3 2 無機質（ミネラル）、その無機質が欠乏した際の症状、その無機質を含む食品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。

- | | | |
|----------------------------------|------------------------------|-------|
| ア <input type="checkbox"/> カリウム | ー 筋無力 | ー 肝臓 |
| イ <input type="checkbox"/> ナトリウム | ー <input type="checkbox"/> う | ー 類 |
| ウ <input type="checkbox"/> カルシウム | ー | ー 小魚 |
| エ <input type="checkbox"/> 亜鉛 | ー 味覚障害 | ー 魚介類 |

問 3 3 食生活と疾病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 の ルール は 影響を たえると わね、る
- イ 脂質異常 の食事のポ ントは 飽和脂肪 (類の脂肪 と 飽和脂肪 (物 脂肪、魚の脂) を 1 : 1 の割合 とる
- ウ 尿病の食事のポ ントは 適 ルギーの食事 ー る
- エ う を予防するた に カルシウムの多、食品 りれ 栄養のバ スのよ、食事をすることが ー る

平成28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 次の文章のうち、()にあてはまるものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

--

問2 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。

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。

問4 次の文章のうち、()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。

--

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。

問6 次の文章のうち、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。

問 8 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。

問 9 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。

問 10 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。



問 11 次の文章のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

問 1 2 次の文章のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

製菓実技

以下について、菓^マ菓^マ製菓実技選択にをついで、つを選択し 解答し

【和菓子】

1 菓^マ菓^マ生菓^マに いる菓^マとし ふさわしくないものをつ選 を 入し^マい、

ア 麦秋 イ 龍田川 ウ 落とし水 エ 初雁

菓^マ製菓実技選択に を使用するものをつ選 を 入し^マい、

ア 小麦饅頭 イ 酒饅頭 ウ 栗饅頭 エ 薯蕷^{じょうよ}饅頭

及^マ製菓実技選択に 正しいものをつ選 を 入し^マい、

- ア 水羊羹の糖度は、一般的に練羊羹より高い。
- イ 水羊羹の水分量は、一般的に練羊羹より少ない。
- ウ 水羊羹の糖度が60度位になるまで練り上げる。
- エ 水羊羹を練り上げたら、荒熱を抜き45℃位に冷ました後、型に流す。

4 原材料 **な長ア** 原材料に使用するものを つ選
を 入じ い、

ア 上新粉 イ 強力粉 ウ 片栗粉 エ 薄力粉

菓 **マ** 原材料に 使用しないものを つ選 を 入じ
い、

ア ホーズイ イ すはま ウ 錦玉羹 エ 石衣

原材料 膨張剤に該当しないものを つ選 を 入じ い、

ア シナモン イ イスパタ ウ ベーキング・パウダー エ 重曹

菓 **マ** **語** 意味 組み合 せ 誤っているものを つ選
を 入じ い、

ア ねき - 水飴
イ 割り - 砂糖量
ウ シャリ - ご飯 (米)
エ 浮き - 膨張のこと

菓 **マ**分類と 製品 組み合 せ 誤っているものを つ選
を 入じ い、

ア 上生菓子 - 煉切飴、雪平、求肥
イ 焼菓子 - 栗饅頭、チョコレート饅頭、カステラ
ウ 半生菓子 - 寒氷、黄味雲平、石衣
エ 餅類 - 柏餅、葛桜、わらび餅

9 菓マ 原材料に糯 を使用しないものを つ選 を 入じな い、


ア わらび餅 イ 大福餅 ウ 柏餅 エ おはぎ

1 原材料 米から出来ていないものを つ選 を 入じな い、

ア 上新粉 イ 白玉粉 ウ 片栗粉 エ かるかん粉

11 菓マ 生菓マに該当しないものを つ選 を 入じな い、

ア 茶通 イ 羊羹 ウ どら焼 エ 柏餅

1  とし 最も適当なものを選 を 入じな い、

ア 150℃ イ 180℃ ウ 230℃ エ 260℃

【洋菓子】

問1 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 薄く焼く生地は、全体に強めの温度で、短時間で焼き上げる。
- イ 下火、上火をきかせて、水分の蒸発をおさえる。
- ウ 焼成後、鉄板からすぐはずす。
- エ 熱が抜けたら外気に触れにくい状態にして乾燥を防ぐ。

問2 パイ生地について、通常法（生地でバターを包む方法）を用いるパートフィユテの基本的な配合のうち、に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

<配合>	小麦粉（薄力、強力粉）	500 g
	バター	500 g
	水	250～330 ml
	<input type="text"/>	8～10 g

- ア ベーキングパウダー
- イ 食塩
- ウ コーンスターチ
- エ 牛乳

問3 次のチョコレートガナッシュ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。

ガナッシュはチョコレートをベースに、基本的にと混ぜ合わせたもので、一部を牛乳、ピューレ、卵黄、バター、洋酒に置き換えたりすることで味に変化をつけたり、風味を持たせることができる。

- ア 生クリーム
- イ 水飴
- ウ 転化糖
- エ カカオバター

問4 バターケーキ（パウンドケーキ）の製法の一つであるシュガーバター法について、バターの使い方正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい

- ア ミキサーボールにバター、薄力粉、砂糖を入れミキサーにかけて攪拌する。
- イ 薄力粉とバターを十分に攪拌する。
- ウ バターと砂糖を十分にすり混ぜる。
- エ バターを溶かし、砂糖と薄力粉を加えて混ぜ合わせる。

問5 次のクレームブリュレの一般的な製造工程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。

クレームブリュレは、まず、牛乳との中に砂糖1/2量とバニラビーンズを入れ火にかける。別のボールで混ぜ合わせた卵黄と残りの砂糖を合わせ、150～160℃のオーブンで湯煎で焼成後冷まし、表面をカソナードでブリュレ（キャラメリゼ）する。

- ア はちみつ イ 水飴 ウ 卵黄 エ 生クリーム

問6 ゼリーの凝固剤に関する次の記述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 ー 消化されないので熱量は無い。
- イ ゼラチン ー 常温でも凝固する。
- ウ カラギーナン ー 冷凍でも適する。
- エ ペクチン ー 常温でも凝固する。

問7 次のイーストを使用する発酵菓子に関する記述の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選び、その記号を書きなさい。

- ア サヴァラン ー 焼きあがった生地をシロップに浸す。
- イ クグロフ ー 生地製の法には、3つのタイプがある。
- ウ クロワッサン ー 発酵した生地を伸ばし、バターを包み込み折込む作業をする。
- エ ブリオッシュ ー 基本的な配合として、卵白は入らない。

問8 次のシュー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。

シュー生地の材料は、水分、油脂、小麦粉、卵およびごく少量の食塩であるが、場合によっては砂糖やチーズを加えることもあり、のような膨張剤を使用することもある。

- ア アンモニア
- イ イスパタ
- ウ ベーキングパウダー
- エ タンサン

問9 マカロンの生地の製造工程に関して、ピエ（足）ができるための条件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 生地が出来たら15分ほど待ってから絞る。
- イ 微妙な固さを把握することが大切である。
- ウ メレンゲ生地は柔らかくしすぎない。
- エ 天板に絞る場合、ツノの先が無くなるくらいの固さを目安とする。

問10 次のクレームパティシエール（カスタードクリーム）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。

クリームを滑らかな舌触りにするには、煮上げがポイントになる。でブツブツ沸騰するまでかき混ぜながら煮上げていくとよい。

ア 弱火 イ 中火 ウ やや強めの中火 エ 強火

問11 次のスフレ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 スフレとは「膨らんだ」という意味のフランス語である。
- イ アントルメのスフレは、牛乳、砂糖、小麦粉を煮て、卵黄とバターを加え固く泡立てた卵白を加えたものをもとに作る。
- ウ オーブンで焼くと膨れてもちあがるが、オーブンから出すとしぼんでしまう。
- エ 砂糖を使わないスフレはありえない。

問12 チョコレートのテンパリング（温度調節）の手法に関して、「水冷法」のデメリットについての次の記述のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 外側の部分だけ急激に冷えてしまい、ムラになりやすい。
- イ 水がはいる可能性がある。
- ウ 量が多い場合は、温度を下げるのに時間がかかる。
- エ 道具や場所の条件が多く必要である。

【製パン】

問1 次の製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。

問2 次の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。

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正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

問4 次の製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。

問5 次の製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。

--

問6 パン生地中の酵素のはたらきについて、酵素と作用物質、分解生成物の組み合わせで正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

問 1 1 クロワッサンの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。

- 1 湿 7 %
- 2 7 湿 7 %
- 3 湿 7 %

問 1 2 フランスパンの製造に関する表現で、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

前 蒸 入

正 答 表

解答欄 [1]

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

解答欄 [2]

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