

平成23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。
退室後の再入室できません。
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、選択した問題について、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 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。
- イ 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請者の住所地の都道府県知事に提出しなければならない。
- ウ 製菓衛生師は、本籍地都道府県名（日本国籍を有しない者は国籍）、氏名を変更したときは、60日以内に名簿の訂正の申請をしなければならない。
- 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たとき、都道府県知事は、その免許を取り消すことができる。

問2 食品衛生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 食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- イ 食品とは全ての飲食物をいう。ただし、薬事法に規定する医薬品及び医薬部外品は含まない。
- ウ 飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業を行おうとする者は、市町村長の許可を受けなければならない。
- エ 政令で定められた営業を行う者は、その製造又は加工工程を衛生的に管理するために“食品衛生管理者”を置かなければならない。

問3 食品安全基本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 食品の安全の確保は、国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に行われなければならない。

イ 食品の安全性の確保について優れた識見を有する者で構成する“食品安全委員会”を内閣府に置くこととされた。

ウ この法律において「食品」とは、加工食品を除くすべての飲食物をいう。

エ 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。

公衆衛生学

問4 次の公衆衛生に関する説明について、(A)～(C)それぞれに入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

公衆衛生とは、国や(A)あるいは組織化された社会の責任において、人々の生命と(B)をおびやかす社会的、医学的原因をとり除き、人々が長生きする方法をも考え、さらに(C)、身体的能力及び人間としての尊厳の向上を図る学問及び技術である。

- ア (A) 市町村 (B) 繁栄 (C) 健康的
- イ (A) 都道府県 (B) 生活 (C) 科学的
- ウ (A) 地方公共団体 (B) 健康 (C) 精神的
- エ (A) 社会福祉法人 (B) 財産 (C) 文化的

問5 保健所の業務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 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- イ 住宅、水道、下水道、廃棄物の処理等に関する事項
- ウ 精神保健に関する事項
- エ 消費生活に関する事項

問6 厚生労働省が作成する「人口動態統計」の統計対象となる要因について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 出生・就職・婚姻・死亡
- イ 出生・婚姻・離婚・死亡
- ウ 出生・就職・婚姻・出産
- エ 出生・婚姻・出産・死亡

問7 「水道法」及び「水質基準に関する省令」の規定のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 一般細菌が検出されないこと。

イ 大腸菌が検出されないこと。

ウ 水道の出口から出てきた水は、0.1mm以上の遊離残留塩素を含有する。

エ 味や臭気が異常でないこと。

問8 菓子製造施設の環境衛生の確保に必要な事項のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 使用するその水と排水

イ 作業従業員の体温や検便などの健康状態

問10 感染症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 感染源とは、病原体の存在する場所のことで、「人体感染源」、「動物感染源」及び「土壌感染源」が主なものである。
- イ 感染経路とは、病原体が感染源から他の人へ伝染していく方法のことで、「飲食物」、「飛沫、じんあい」及び「昆虫類の媒介」が主なものである。
- ウ 飲食物を介して他の人へ経口感染を起こさせる感染症には、ジフテリア、しょう紅熱、麻疹などがある。
- エ 昆虫類の媒介による感染症には、フィラリア症、黄熱、発しんチフスなどがある。

問11 感染症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。

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 定期的に検便を行う。
- イ 手洗い、消毒（特に用便後、調理前）を励行する。
- ウ 腹痛、下痢等の胃腸症状があるときは、薬を飲んでから調理に従事する。

食 品 学

問 1 3 食品の保存方法、処理・調理及びその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 | 化学的処理 | － | 砂糖漬 | － | ジャム |
| イ | 総合的処理 | － | 調味 | － | 佃煮 |
| ウ | 細菌学的処理 | － | カビの応用 | － | チーズ |
| エ | 物理的処理 | － | 放射線の照射 | － | さつまいも |

問 1 4 いも類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 さつまいもは、じゃがいもと同様にビタミンCを多く含む。
- イ じゃがいもの発芽時の芽に含まれる毒素は、サキシトキシンである。
- ウ やまのいもは、サポニンを含んでいるので、でん粉質の消化を助ける。
- エ 里芋の地下茎は、アミグダリンが含まれるため、食用にならない。

問 1 5 調味料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 醤油は、大豆と小麦の混合物にこうじを育成させ、食塩を20%程度加えて熟成させてもろみを作り、これを圧搾して汁液を取り、加熱殺菌して作る。
- イ ソースは、野菜に各種香辛料を加え、煮熟浸出した汁液に調味料などを加えて作る。
- ウ 合成酢は、穀類・果実等を原料としてアルコールと糖分を含む液を作り、これに酢酸菌を加え、酢酸発酵させて作る。
- エ 塩には岩塩と海塩があり、その主成分は塩化ナトリウムである。

問 1 6 麦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 小麦粉は、食物繊維の含量が多い順に、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉となる。
- イ 大麦は精白米に比べ、食物繊維が多く、消化吸収率は劣るがビタミンB1が多い。
- ウ えん麦は、他の穀類と比較してたんぱく質、脂質、食物繊維が多い。
- エ ライ麦は、黒パンの材料に用いられる。

問 1 7 大豆製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 湯葉は、豆乳を平たい鍋に入れて弱火で加熱し、表面にできた膜を引きあげたものであり、たんぱく質は多量に含むが、脂肪はほとんど含まない。
- イ 凍豆腐は、豆腐を凍らせて脱水乾燥したものである。
- ウ 納豆は、蒸した大豆に納豆菌を作用させて粘質発酵を起こさせたものである。
- エ 味噌は、蒸した大豆に米・麦などのこうじ及び塩を加えて発酵熟成させたものである。

問 1 8 食品の変質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 食品に含まれる酵素の作用や食品に付着又は混入した微生物が増殖して食用にできなくなる現象を「変敗」という。
- イ 空気中の酸素の作用による変質の一種である「酸化」は、微生物が関与して起こる現象である。
- ウ 微生物の作用によって起こる分解現象で、その生産物がわれわれの生活に有用な物質である場合、その現象を「発酵」という。
- エ 動植物が生活力を失うと同時に酵素が活動を始め、自身を分解して鮮度を低下させる現象を「自己消化」という。

食 品 衛 生 学

問 1 9 食品の取扱い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 作業前に、手の爪は短く切り、指輪や腕時計ははずしてから手洗いに取りかかる。
- イ 消化器系の感染症は、発病していない場合でも、病菌を出す健康保菌者である場合がある。
- ウ 食品取扱いの3原則は、清潔、迅速又は低温保存、加熱である。
- エ 手の傷口などは、救急絆創膏などでしっかり傷の応急手当を行い、食品等を取り扱うこと。

問 2 0 腸管出血性大腸菌O157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 菌数が100個位で感染し、また、保菌者の便を介して二次感染を起こし、感染症としても位置づけられている。
- イ 75℃、1分以上の加熱で死滅するので、食品は中心部までよく熱を通し、生肉で食べることは避ける。
- ウ 低温状態には弱く、冷蔵庫に保管すれば死滅する。
- エ ベロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。

問 2 1 施設、設備及び食品等の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 HACCPは、できあがった食品の一部を定期的に検査して、製造した食品の安全性を確認する手法である。

ⓧ 明日、空明日社には食品衛生法上の相模がないため、営業者が安全のための注意を!

問 2 2 食中毒細菌と原因となりやすい食品及び潜伏期間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 | カンピロバクター | － | 二枚貝 | － | 12～24時間 |
| イ | ボツリヌス菌 | － | いずし、瓶詰めの保存食品 | － | 12～72時間 |
| ウ | セレウス菌 | － | 焼飯、スパゲティ | － | 1～16時間 |
| エ | 腸炎ビブリオ | － | 魚の刺身、すし、たたき | － | 10～24時間 |

問 2 3 食品添加物の用途とその添加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。

- | | | | |
|---|------|---|------------|
| ア | 甘味料 | － | サッカリンナトリウム |
| イ | 防かび剤 | － | 亜硝酸ナトリウム |
| ウ | 保存料 | － | ソルビン酸カリウム |
| エ | 膨張剤 | － | 炭酸水素ナトリウム |

問 2 4 食品の表示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 アレルギー表示が義務化されている特定原材料は、卵、乳、小麦、そば、落花生、

イ 食品の表示は、内閣総理大臣が基準を定めることができる。

ウ 発色剤を使用した場合は、その物質名のみ表示する。

エ 使用した添加物で表示の必要があるのは、化学的合成品のみであり、天然物は表示する必要がない。

問25 黄色ブドウ球菌による食中毒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 食後30分から6時間位の短い潜伏期間で発病し、嘔吐、腹痛、下痢等の症状がある。
- イ にぎりめし、弁当、シュークリームなどが、この菌による食中毒の原因となりやすい。
- ウ この菌は、化膿した傷、頭髮、副鼻腔などに見られるため、作業時には帽子、マスクを着用し、手指に傷がある場合は食品を取り扱わないよう注意する。
- エ この菌が産生するテトロドトキシンは、熱に対して強く加熱調理しても無毒化しないが、酸・アルカリにより無毒化する。

問26 洗浄及び消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 食器の洗浄に用いられる洗浄剤は、食器衛生法で定められた規格に準拠して使用が定め

られている。

- イ 器具や食器などは、残菜などをかき落とした後に下洗いを行うのがよい。
- ウ 中性洗剤は、消毒作用があることが特徴である。
- エ 衣料用の洗浄剤には、アルカリ剤、蛍光染料、酵素などが配合されているので食品等の洗浄には不適當である。

問 2 8 食品添加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 食品添加物には必ず“食品添加物”と表示されている。

イ 食品添加物は、必ず必要最小限を使用するようにし、正確に秤量して、食品中に均一に混和するようにする。

ウ 食品添加物は、ポジティブリスト制度により使用基準が定められている。

エ いったん許可された食品添加物でも、安全性に疑いが生じた際は、食品添加物の指定を解除し、使用を禁止する措置がとられる。

問 2 9 食中毒全般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 食中毒菌が食品に付着すると、臭い・味・色などが変化するため、気をつけていれば気づく。

イ 農薬に汚染された食品の摂取による健康障害は、食中毒には含まない。

ウ 保健所が食中毒について調査するのは、当該事故の拡大防止、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。

エ 検食の保存が必要なのは、学校給食等の集団給食施設だけである。

問 3 0 消毒及び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 日光消毒と違い、紫外線殺菌灯による消毒は、紫外線の当たらない陰の部分及び内部にも効果がある。

イ 缶詰には、超高温瞬間殺菌法（120～135℃、2～3秒）が用いられている。

ウ 長期間保存牛乳（ロングライフミルク）は、低温殺菌法（63～65℃、30分以上）で殺菌され、特殊容器に無菌的に充てんされる。

エ 次亜塩素酸ナトリウムは希釈すると、時間の経過や温度の上昇等によって有効塩素量が減少し、効果がなくなる。

栄 養 学

問 3 1 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 高血圧症の原因の一つとして食塩の過剰摂取があげられ、一般的に中程度の制限の場合、1日7g程度が用いられている。
- イ 骨粗しょう症の予防には、カルシウムの多い食品を取り、運動は骨に負荷が加わるため避ける。
- ウ コレステロールや中性脂肪は、基本的には食物から人体が再合成するものであるため、脂質代謝異常症の予防のためには食べ過ぎないことが大切である。
- エ 糖尿病の場合、アルコールは食事療法を乱す原因となりやすいため、原則として禁止する。

問 3 2 栄養表示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 一般の消費者に販売する食品に、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、食品衛生法に基づくものである。
- イ 栄養成分を表示しようとする場合は、表示しようとする栄養素の含有量だけでなく、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの含有量も表示しなければならない。
- ウ 栄養成分について「多い」、「含んでいる」、「入っていない」、「低い」といった強調表示をする場合は、内閣府令で定める基準を満たしている場合に限られる。
- エ 栄養表示が栄養表示基準に従っていない場合は、消費者庁長官は指示をし、また、指示に従わないときはその旨を公表することができる。

問 3 3 生体における無機質（ミネラル）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 骨や歯の成分となる。
- イ たんぱく質などと結合して筋肉、皮膚、臓器、血液などをつくる。
- ウ 生理機能を調整する。
- エ 1 gあたり4キロカロリーのエネルギー源となる。

問 3 4 無機質（ミネラル）、その欠乏症状、多く含まれる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 鉄 | － | 甲状腺肥大 | － | 肝臓、卵、牛乳 |
| イ 亜鉛 | － | 味覚障害 | － | 魚介類、玄米 |
| ウ ヨウ素 | － | 骨粗しょう症 | － | 海草類、海産類 |
| エ カルシウム | － | 貧血 | － | チーズ、もやし |

問 3 5 「国民健康・栄養調査」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 健康増進法の規定により厚生労働省が毎年実施している。

問36 ビタミ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 脂溶性ビタミンの主なものに、ビタミンA・D・E・Kがある。

イ ビタミンCは、熱、空気、アルカリに対して不安定で、水に溶けやすい。

ウ ビタミンは微量であるが、いろいろな栄養素を助けて正常な健康を維持するものであり、過剰症はみられない。

エ ビタミンのほとんどのものは、体内で合成されないため、食物として摂取する必要がある。

平成 2 3 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(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) () は多くの人が好む甘味料である。

ア 食塩 イ 砂糖 ウ 食酢 エ 白玉粉

(2) 一度溶けた砂糖が再び () することを防ぐために、転化糖や水飴を加えることがある。

ア 結晶化 イ 溶解 ウ 転化 エ 混合

(3) () は地下でん粉の一つであり、糊化したときの粘度が高い。

ア 米でん粉
イ 小麦でん粉
ウ とうもろこしでん粉
エ ジャガイモでん粉

ずつ選び、その記号を記入しなさい。

(1) () は通常、果実中などのペクチンを利用して作る。

- ア ジャム
- イ マーマレード
- ウ ペクチンゼリー
- エ マシュマロ

(2) 製パン時にパン酵母（イースト）により () が生成する。

- ア 蔗糖
- イ 炭酸ガス
- ウ アルコール
- エ 有機酸

(3) 小麦粉生地を膨張させるために () が使用されることがある。

- ア 炭酸水素ナトリウム（重曹）
- イ 次亜塩素酸ナトリウム
- ウ ベーキングパウダー（B.P.）
- エ イスパタ

問4 卵(鶏卵)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 卵のうち、卵黄は約50% (重量比率) を占める。
- イ 卵は室温保存する必要がある。
- ウ 卵白は凍結しても変性しない。
- エ 同重量の卵黄と卵白では、卵黄の方が卵白に比べ脂質が多い。

問5 油脂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 バターは製菓によく使われる油脂である。
- イ マーガリンにはショートニング性がない。
- ウ バタークリームは、バターのクリーミング性を利用している。
- エ 油脂の変敗は、熱、光、金属などにより促進される。

問6 牛乳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 牛乳には、乳脂肪、ラクトアルブミンが含まれる。
- イ 牛乳には、バター脂、ラクトグロブリンが含まれる。
- ウ 牛乳には、パーム油、アミロースが含まれる。
- エ 牛乳には、乳糖、カゼインが含まれる。

問7 ココアバター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 ココアバターは、カカオ豆に含まれる脂肪である。

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 和菓子の製菓器具とその説明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 ダイス — 蒸し窯、ボイラーの上のにせる中央に小さな穴のある厚い板、または鉄板
- イ タンポ — 銅製、ステンレス製の深い壺のような泡立て用のボール
- ウ つかみ — 煉切餡を細長く押し出す器具
- エ エンマ — 餡煉用に使用するポートのオールのような形をした木の大きな杓子

問2 和菓子の専門用語とその説明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 久助(又は、まさご種) — 菓子の返品や再生した生地を指す
- イ 火取る — 餡を硬めに煉ること
- ウ 割り勝ち — 砂糖が粉量より多いこと
(何割り勝ちというように使う)
- エ イラ引き — 粉の粘り、弾力をなくすこと

問3 和菓子とその材料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 葛桜(葛饅頭) - 葛粉、水、上新粉、薄力粉、上白糖、中餡
- イ 利久饅頭 - 上白糖、黒砂糖、水、水飴、重曹、薄力粉、中餡
- ウ 蒸しかすてら - 卵、上白糖、イスパタ、白並餡、水、強力粉
- エ 味噌松風 - 薄力粉、上白糖、水、イスパタ、卵黄、水飴

問4 次の配合により製造される和菓子について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

<配合> (45g 1/3、約69個分)			
薄力粉	500g	白並餡	25g
上白糖	250g	サラダ油	15g
バター	75g	重曹	3g
全卵	180g		

- ア どら焼 イ 焼皮桜餅 ウ 残月 エ 月餅

問5 和菓子分類とその製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 半生菓子 - 桃山
- イ 餅菓子 - うぐいす餅
- ウ 上生菓子 - 栗饅頭
- エ 蒸し菓子(朝生菓子) - 黄味しぐれ

問6 砂糖製品の種類とその特徴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、その記号を記入しなさい。

ア 角砂糖 - グラニュー糖を原料にして砂糖液を振りかけ押し固めたもの。

イ 中白糖 - 精製の度合いが上白糖より高く、色がついていない。

エ 三温糖 - 中白糖より精製の度合いが低く、褐色している。

問7 餡の種類とその説明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 小豆並餡 - 配糖率60~70%の餡で主に蒸し饅頭に使う。

イ 白中割餡 - 配糖率70%前後の餡で主に焼菓子に使われる。

入しなさい。

＜配合＞			
薄力粉	350 g	イスパタ	6 g
グラニュー糖	400 g	大納言甘納豆	200 g
水	120cc	卵白	100 g
牛乳	200cc		

- ア 黄味羽二重しぐれ
- イ 松風 ミルク松風
- ウ 黄味しぐれ
- エ 蒸しカステラ 露くさ

問11 次の和菓子のうち、一般的に寒天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 錦玉羹
- イ 小倉ぜんざい
- ウ 大納言羊羹
- エ 黄味しぐれ

【洋菓子】

問1 クリーム・パティシエール（カスタードクリーム）の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 ボールに卵黄、半量の砂糖、薄力粉を加え、ホイッパーでよく合わせる。

ウ アにイを少しずつ加え、ホイッパーでよく混ぜ合わせ、裏漉しして鍋に移し、じっくり混ぜながら弱火で炊きあげる。

エ ステンレスボールまたはバットに移し、氷水をあてる等して冷ます。

問2 スポンジ生地の共立法の工程について、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

<工程>

全卵を割りほぐし、砂糖を加え攪拌し、湯煎にかけ()まで温め、リボン状になるまでホイッパーで泡立てる。ふるった小麦粉を混ぜ、温めた油脂を手早く混ぜ、オーブンで焼成する。

問4 ショコラ（クーベルチュールチョコレート）とその材料（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 ダーク（スイート）チョコレート － カカオバター・カカオマス・バニラ
- イ ミルクチョコレート － カカオバター・カカオマス・全脂粉乳
- ウ ホワイトチョコレート － カカオバター・カカオマス・粉乳
- エ カカオマスチョコレート － カカオバター・カカオマス・香料

問5 次の配合により製造されるバターケーキについて、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

<配合>				
アーモンド粉末	400 g	} T・P・T	薄力粉	400 g
粉糖	400 g		卵白	720 g
粉糖	800 g		バター	300 g

- ア フィナンシェ
- イ マドレーヌ
- ウ ビスキュイ・ジョコンド
- エ クレーム・ダイヤモンド

問6 タルト型にパート・ブリゼ生地を仕込む工程について、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

<工程>

小麦粉（強力粉、薄力粉）の中でバターを細かく刻み、()状にして食塩・冷水を加え生地をまとめる。冷蔵庫で生地を休ませ、好みのタルト型に敷き込み、余分な生地を切り落とす。

ア らせん イ 棒 ウ 山 エ 泉

問7 イースト物に分類される菓子等のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

ア ブリオッシュ イ パン・オ・レ ウ ショソン エ クロワッサン

問8 バヴァロア・ア・ラ・バニーユの一般的な配合について、()に入る正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

<配合>

()	3個	牛乳	300ml
グラニュー糖	75g	生クリーム	300ml
ゼラチン	12g	バニラビーンズ	1/3本

ア 卵白 イ 卵黄 ウ 全卵 エ 乾燥卵白

問9 一般的にコンフィズリーといわれる加工品に分類される洋菓子のうち、誤っているものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 凍結類の加工品 (グラス、ソルベ)
- イ 砂糖類の加工品 (フォンダン、キャラメル、ヌガー)
- ウ 果実類の加工品 (ジャム、マーマレード、ゼリー)
- エ チョコレート類の加工品 (スイート・ミルク・ホワイトチョコレート)

問10 一般的に洋菓子に使用されるゲル化剤 (凝固剤) のうち、凝固のため10℃以下に冷却する必要がある正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 寒天
- イ カラギーナン
- ウ ゼラチン
- エ ペクチン

問11 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 ラピッド法 (連成法)
- イ フラワー・バター法
- ウ シュガー・バター法
- エ オール・イン・ワン法

問12 カスタードプリンを作る際の注意点について、正しいものを一つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 卵と砂糖を泡立てる。
- イ 型から外しやすくするため、型に薄くバターを塗ってもよい。
- ウ 焼くときの湯煎は、少々沸く位にした方が、口に入れたときにおいしい。
- エ 焼き上がりは、少し”ス”が入る程度がよい。

【製パン】

問1 製パン時における「重量、時間、温度計測の重要性」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 小麦粉は計測しなくても、小麦粉と水のバランスに影響を与えない。
- イ 酵母の計量を間違えると発酵の増減となり、工程時間に長短ができて管理上難しくなる。
- ウ 作業管理の際の時間測定を怠ると、作業時間の予定がわからなくなり、製品のバラツキができることがある。
- エ 温度管理は製品の変動をなくすうえで非常に重要なことである。

問2 製パン時における「ミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）」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 つかみどり段階・・・材料が雑然と混じった状態。
- イ 水濡れ段階・・・生地の伸展性が増し、粘着性がでる。
- 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 麩切れ段階・・・生地は弾力を失い、結合力がなくなる。

問3 パン生地発酵時における酵素のはたらき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 インベルターゼは、しょ糖に作用し、ぶどう糖と果糖に分解する。
- イ マルターゼは、麦芽糖に作用し、3分子のぶどう糖に分解する。
- ウ ラクターゼは、乳糖に作用し、ぶどう糖とガラクトースに分解する。
- エ アミラーゼは、でん粉とグリコーゲンに作用し、麦芽糖に分解する。

問4 製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 比容積は、食型の容積(m l)を生地重量(g)で割って得られた値である。
- イ 食型に合わせて生地重量を決めると、型容積÷比容積値=生地量となる。
- ウ 生地を分割するときは、生地が乾くように、風乾させる方がよい。
- エ 丸めの目的は、分割生地を丸めてなめらかにし、グルテン構造を整えることである。

問5 ベンチタイム及び成形工程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 ベンチタイムは、中間発酵ともいい、生地を休ませて回復させることである。
- イ ベンチ箱の中では、生地の間隔を開けないでつめて並べることが大事である。
- ウ 生地の冷え込みや生地表面の乾燥は、いずれも製品上に悪影響を及ぼす。
- エ 成形の目的は、形良く均一に整えることと、す立ちのよいパンを作ることである。

問6 焼成工程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 型詰めされた生地を直ちにオープンに入れて焼くと、生地はヒビ割れ、容積も小さく、品質の悪いパンになる。
- イ ホイロで80%前後まで発酵し膨張した生地をオープンで加熱し、完全にパンのポリュームを形成するのが焼成の目的である。
- ウ 焼成の際、発酵生地の温度上昇によりイーストのガス発生が止まる。
- エ 焼成は、たんぱく質の熱変性によりグルテニンが凝固し、パン生地を流動化させる。

問7 焼成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 生地がオーブンで焼成されて失う重量を焼成ロス（焼減率）という。
- イ 焼減率は、窯出し後の製品重量を、窯入れ前の生地重量で割った数を%に換算した数値をいう。
- ウ 焼減率の大きいときほど、火どおりが悪いと判断される。
- エ 低温だけで焼成すると、最低の焼減率となる。

問8 製パン法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 少量の製品を作る際、中種法が広く採用されている。
- イ 直捏法は、技術的にむずかしいという欠点がある。
- ウ 中種法は、手作り志向に適合した製法として人気がある。
- エ 直捏法は、機械耐性に優れ、製品の保存性が良く老化が遅い。

問9 一般的なフランスパンの製造工程等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 フランスパンの製造で、バタール（あいのこ）に入れるクープは、通常6本である。
- イ クープの切込みは、1/4～1/3だぶらせて切る。
- ウ 窯入れの前後には、特に蒸気を必要としない。
- エ フランスパン特有の艶は、食塩を使用しないからである。

問10 一般的なパン・オ・ノア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・オ・ノアは、レーズンを混入したパンである。
- イ パン・オ・ノアには、イーストを使用しない。
- ウ パン・オ・ノアのホイロは、温度50℃以上、湿度90%以上、約60分程度とする。
- エ パン・オ・ノアの焼成は、フランスパンの製法に準ずる。

問11 一般的な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 クロワッサンは、パイの製法と同じであり、イーストは使用しない。
- イ クロワッサン生地への油脂包みのポイントは、油脂の硬さと生地の硬さが同じであることが望ましい。
- ウ クロワッサンのホイロは、油脂が多く含まれているため、温度40℃前後、湿度90%以上とする。
- エ ホイロ後、クロワッサンには塗卵し、温度130℃で長い時間焼成する。

問12 一般的な菓子パン（直捏法）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 菓子パンのホイロは、温度約38℃、湿度約85%、約50分前後である。
- イ 焼成は、窯温度を低くし、じっくり140℃程度で長く焼く。
- ウ ホイロ後、パン生地が乾かないように、生地の表面に薄い卵白液を塗卵する。
- エ 焼成は下火を効かせて焼き上げる。