

令和5年度

製菓衛生師試験問題

令和5年9月5日

群馬県

注意事項

- 1 係員の指示があるまで、試験問題を開いてはいけません。
 - 2 この問題とは別に、解答用紙を1枚配付してあります。
 - 3 解答は、各問題の中から正解を1つ選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入してください。
 - 4 解答の記入には鉛筆を使用し、書きまちがえたときはよく消して書きなおしてください。
 - 5 願書提出時に「製菓理論及び実技」の免除を申請した方は、「製菓理論及び実技」は解答しないでください。（免除される問題番号は、問37～問70です。）
 - 6 (ア) 問題は、6科目で70問出題されています。（解答は、60問です。）
(イ) 「製菓理論及び実技」の科目のうち、和菓子、洋菓子、製パンの実技5問は、選択問題となっています。いずれか1つの分野を選択してください。
(ウ) 解答用紙の選択欄に選択した分野の番号を必ず記入してください。記入のない場合は、製菓実技の得点を無効とします。
 - (エ) 2分野以上に解答した場合は、製菓実技の得点を無効とします。
 - 7 解答用紙には、受験票に記入してある「受験番号」と「氏名」を、忘れずに記入してください。
-

衛生法規

1 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 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。
- 2 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、製菓衛生師の免許を与えないことがある。
- 3 この法律において「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。
- 4 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て与える。

2 次の製菓衛生師法に関する記述で、、 にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

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

を向上させ、もって の向上及び増進に寄与することを目的とする。

A

B

- 1 資 質 ————— 公衆衛生
- 2 身 分 ————— 公衆衛生
- 3 資 質 ————— 食品衛生
- 4 身 分 ————— 食品衛生

3 次の製菓衛生師法施行令第3条に関する記述で、、 にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

製菓衛生師免許を受けた後、結婚・養子縁組などによる氏名の変更が生じたときは、 以内に必要な書類を添え、 に名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。

A

B

- 1 30日 ————— 本籍地の都道府県知事
- 2 10日 ————— 住所地の都道府県知事
- 3 30日 ————— 免許を与えた都道府県知事
- 4 10日 ————— 厚生労働大臣

公衆衛生学

4 次の日本国憲法第25条に関する記述で、 ~ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

すべての国民は、 で文化的な最低限度の生活を営む を有する。国は、すべての生活部面について、 、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。

	A		B		C
1	健康	_____	権利	_____	社会福祉
2	幸福	_____	権利	_____	社会意識
3	健康	_____	義務	_____	社会福祉
4	平等	_____	義務	_____	社会意識

5 次のうち、細菌性赤痢の感染経路として、正しいものを選びなさい。

- 1 母子感染
- 2 飛沫感染
- 3 空気感染
- 4 経口感染

6 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 令和2年の死因別死亡順位は、第1位が悪性新生物、第2位が老衰である。
- 2 合計特殊出生率は、18～49歳までの女性の年齢別出生率を合計したものである。
- 3 出生率は、人口1,000人に対する年間出生数の割合である。
- 4 人口動態統計は、ある一定の時点において調査した全人口の状態に関する統計である。

7 次のうち、予防接種法の定期予防接種におけるA類疾病として、誤っているものを選びなさい。

- 1 日本脳炎
- 2 肺炎球菌感染症（高齢者）
- 3 ヒトパピローマウイルス感染症
- 4 結核

8 次の疾病予防の段階とその対策の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- | | 段 階 | | 対 策 |
|---|------|-------|-----------|
| 1 | 一次予防 | ————— | 健 康 教 育 |
| 2 | 二次予防 | ————— | 健 康 診 断 |
| 3 | 二次予防 | ————— | 予 防 接 種 |
| 4 | 三次予防 | ————— | リハビリテーション |

9 次の労働衛生に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 事業者は、労働者が労働災害により死亡した場合には、遅滞なく労働基準監督署長へ届ける必要がある。
- 2 事業者は、従業員が10人以上50人未満の小規模事業場であっても、産業医を雇用しなければならない。
- 3 事業者は、労働基準法に基づき、有害な業務の従事者に特殊健康診断を実施しなければならない。
- 4 労働安全衛生法において、使用者は労働者に休憩時間を除き、1週間について40時間を超えて労働させてはならないと規定されている。

10 次の消毒薬と使用目的の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- | | 消毒薬 | | 使用目的 |
|---|------------|-------|-------------|
| 1 | 次亜塩素酸ナトリウム | ————— | 金 属 器 具 |
| 2 | クレゾール石けん | ————— | 吐物・排泄物による汚染 |
| 3 | グルタラール | ————— | 非 金 属 器 具 |
| 4 | ポピドンヨード | ————— | 手 指 皮 膚 |

11 次の環境汚染に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 水俣病は、ヒ素に汚染された飲料水や農作物の摂取が原因とされる。
- 2 ダイオキシン類は、窒素酸化物や炭化水素が紫外線の作用によって変化して発生する。
- 3 イタイイタイ病は、メチル水銀が蓄積した魚介類の摂取が原因とされる。
- 4 ホルムアルデヒドは、シックハウス症候群の代表的な原因物質である。

12 次の感染症のうち、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で、3類感染症に該当するものを選びなさい。

- 1 後天性免疫不全症候群
- 2 新型コロナウイルス（COVID-19）感染症
- 3 腸管出血性大腸菌感染症
- 4 ジフテリア

栄 養 学

13 次のうち、飽和脂肪酸として、正しいものを選びなさい。

- 1 オレイン酸
- 2 α -リノレン酸
- 3 アラキドン酸
- 4 パルミチン酸

14 次の消化吸収率に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 消化吸収率は、摂取する食品の種類や組合せによっても異なる。
- 2 動物性食品は、植物性食品に比べ消化吸収率が高い。
- 3 真の消化吸収率は、栄養成分の尿中排泄量を考慮して計算する。
- 4 消化吸収率は、摂取した栄養成分が体内に吸収された割合を求めたものである。

15 次のミネラルに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 亜鉛は、筋肉の収縮や体液の浸透圧維持に関与する。
- 2 リンは、過剰に摂取すると腎機能や骨密度の低下を引き起こす。
- 3 ヨウ素は、肝臓に多く存在し、消化酵素の材料となる。
- 4 カルシウムは、レバー、赤身の肉、魚、緑黄色野菜に多く含まれる。

16 次のうち、栄養成分表示が義務づけられている項目として、誤っているものを選びなさい。

- 1 熱量
- 2 ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）
- 3 糖質
- 4 炭水化物

17 次のエネルギー代謝に関する記述で、**A** ~ **C** にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

食品に含まれているエネルギー産生栄養素のうち、糖質と **A** は1gあたり4kcal、**B** は9kcalのエネルギーを発生する。この値は **C** といひ、食品に含まれるエネルギー量の概算値を算出する際に利用される。

	A		B		C	
1	たんぱく質	_____	脂	質	_____	基礎代謝基準値
2	脂	質	_____	たんぱく質	_____	ルブナー係数
3	たんぱく質	_____	脂	質	_____	アトウォーター係数
4	脂	質	_____	たんぱく質	_____	物理的燃焼価

18 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 アルブミンとヘモグロビンは、単純たんぱく質に分類される。
- 2 ゼラチンは、コラーゲンを熱水で変性させ抽出したものである。
- 3 たんぱく質は、アミノ酸がペプチド結合で重合し高分子化したものである。
- 4 たんぱく質は、体内で酵素やホルモン、免疫体として利用される。

食 品 学

19 次の米に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 玄米からぬか層と胚芽を除く作業を脱穀という。
- 2 長期間貯蔵するとアリルイソチオシアネートが増加し、古米臭の原因になる。
- 3 ビーフンは、もち米を原料として作られる麺である。
- 4 米は、必須アミノ酸のリシン、トレオニンが少ないため、アミノ酸スコアが劣る。

20 次のイモ類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ジャガイモの芽や緑変した皮には、有毒物質のソラニンが含まれる。
- 2 こんにゃくいもの主成分は、たんぱく質のグルコマンナンである。
- 3 キャッサバは、甘味種と苦味種があり、苦味種はでんぷんとして利用される。
- 4 さつまいもは、加熱するとアミラーゼの作用によりでんぷんからマルトースが生成される。

21 次のうち、果菜類に分類されない野菜を選びなさい。

- 1 かぼちゃ
- 2 カリフラワー
- 3 トマト
- 4 ピーマン

22 次の食品表示制度に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 特定保健用食品は、栄養機能食品の一部に位置付けられている。
- 2 機能性表示食品は、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品である。
- 3 栄養機能食品は、1日に必要な栄養成分の補給・補完を目的としている。
- 4 特別用途食品は、乳児の発育や、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などを目的としている。

23 次の落花生の記述で、**A**、**B** にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

落花生は、**A**、南京豆とも呼ばれ、重篤なアレルギー症状をおこすことがあるため、アレルギー表示の**B**に定められている。

- | | A | | B |
|---|-------|-------|-------------|
| 1 | ピーナッツ | _____ | 特定原材料 |
| 2 | ピーナッツ | _____ | 特定原材料に準じる品目 |
| 3 | くるみ | _____ | 特定原材料 |
| 4 | くるみ | _____ | 特定原材料に準じる品目 |

24 次の呈味成分と含有する主な食品の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- | | 呈味成分 | | 食品 |
|---|---------|-------|-------|
| 1 | ククルビタシン | _____ | ニガウリ |
| 2 | カプサイシン | _____ | トウガラシ |
| 3 | 酢 酸 | _____ | ヨーグルト |
| 4 | クエン酸 | _____ | レモン |

食 品 衛 生 学

25 次の食品安全行政機関とその担当業務に関する組合せとして、誤っているものを選びなさい。

食品安全行政機関	担当業務
1 内閣府食品安全委員会	食品健康影響評価
2 農 林 水 産 省	農林・畜産・水産に関するリスク管理
3 厚 生 労 働 省	食料の安定供給の確保
4 消 費 者 庁	食品表示法に基づく食品表示

26 次のHACCP（ハサップ）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 製品の最終検査により、品質管理をするものである。
- 2 宇宙食の安全確保のために開発された、食品衛生管理システムである。
- 3 衛生管理計画に基づいて実行、点検、記録を行うものである。
- 4 HACCPに基づく衛生管理は、コーデックスのHACCP 7原則に従って、衛生管理計画を作成する。

27 次の食品添加物に関する組合せとして、正しいものを選びなさい。

物質名	用 途
1 亜硫酸ナトリウム	酸 味 料
2 亜硝酸ナトリウム	防 か び 剤
3 サ ッ カ リ ン	甘 味 料
4 イ マ ザ リ ル	漂 白 剤

28 次の食品添加物表示に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 キシリトールを甘味料として使用した場合は、物質名のほか、その用途名も併記しなければならない。
- 2 加工助剤及びキャリーオーバーの食品添加物は、表示が免除されている。
- 3 L-アスコルビン酸ナトリウムは、簡略名による表示が認められている。
- 4 栄養強化の目的で使用されたミネラル類は、表示が義務づけられている。

29 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食中毒は、飲食物を介して、食中毒菌や有毒有害な物質を摂取することで起こる。
- 2 食中毒の病因物質に汚染された食品は、臭い、味、色などが必ず変化する。
- 3 ヒスタミンによる食中毒は、化学性食中毒に分類される。
- 4 細菌性食中毒は、気温が高くなり湿度が上がると起こりやすい。

30 次の自然毒に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 製餡材料として輸入されている雑豆の中には、青酸化合物を含むものがある。
- 2 カビが食品に付着して産生する毒素をエンテロトキシンという。
- 3 青梅の有毒成分であるコルヒチンは、呼吸困難などの症状を引き起こす。
- 4 麦に^{ぼっかく}麦角菌が寄生すると麦角が形成され、麦角中のテトロドトキシンが食中毒の原因となる。

31 次の洗浄と消毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 逆性石けんは、食品添加物に指定されていないため、食品の消毒に使用できない。
- 2 中性洗剤は、洗浄力に優れ、臭気がなく、消毒効果もある。
- 3 食品用洗剤以外の洗剤で野菜、果実及び飲食器の洗浄を行ってはならない。
- 4 エタノールは、対象物の水分を拭き取ってから噴霧する。

32 次の低温殺菌法に関する記述で、 ~ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

の低温殺菌法は、 と呼ばれ、63～65℃で 分間以上加熱する方法である。

- | | A | B | C |
|----------|-------|-----------|----------|
| 1 牛乳 | _____ | パストリゼーション | _____ 30 |
| 2 ビール | _____ | ヒートシール | _____ 30 |
| 3 レトルト食品 | _____ | 間欠滅菌法 | _____ 10 |
| 4 牛乳 | _____ | ホモジナイズ | _____ 10 |

33 次の食中毒起因菌に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 ウェルシュ菌は、芽胞をつくる好気性菌である。
- 2 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、熱に弱いため加熱すると無毒になる。
- 3 セレウス菌による食中毒は、細菌性食中毒の中で最も致命率が高い。
- 4 ボツリヌス菌による食中毒の症状は、めまいや複視などの神経症状が主である。

34 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 人の腸管粘膜で増殖する。
- 2 中心部が85～90℃で90秒間以上の加熱により不活化する。
- 3 人から人へ感染しない。
- 4 食中毒は、冬場に多発するが年間を通して発生する。

35 次の食品群と食品衛生法に基づく食品中放射性セシウムの基準値として、正しい組合せを選びなさい。

食品群	基準値
1 飲料水	10ベクレル/kg
2 乳児用食品	10ベクレル/kg
3 一般食品	50ベクレル/kg
4 牛乳	100ベクレル/kg

36 次の食品取扱者の衛生対策に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 手指に傷がある場合には、合成樹脂製手袋（使い捨て）を利用する等の対応をする必要がある。
- 2 衣服やはきものは、調理室内では専用のものを使用する。
- 3 定期的に検便を実施して、病原菌の保菌者でないことを確認する。
- 4 作業前にしっかり手洗いをしておけば、作業中の手洗いは必要ない。

製菓理論

37 次の甘味料に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 水飴は、DE (Dextrose Equivalent) 値の大きいものほど粘度が高い。
- 2 ざらめ糖は、ショ糖を非常に細かい粒子に結晶化させ、表面に「ビスコ」を噴霧して仕上げる砂糖である。
- 3 アスパルテームは、ショ糖の300倍以上の甘みがある天然甘味料である。
- 4 蜂蜜は、ミツバチの酵素によって作られる天然の転化糖である。

38 次の甘味料のうち、糖アルコールでないものを選びなさい。

- 1 マンニトール
- 2 還元パラチノース
- 3 ソルビトール
- 4 トレハロース

39 次のでんぷん類に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 でんぷんの老化を防ぐには、糊化されたでんぷんを急速に脱水乾燥させることが必要である。
- 2 でんぷんの老化は、水分が70～90%、温度が0～5℃で進みやすい。
- 3 葛のでんぷんは、地上でんぷんに分類される。
- 4 アミロペクチンは、ぶどう糖分子が直鎖状につながったものである。

40 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 小麦粉は、強力粉、中力粉、薄力粉の順にたんぱく質の含有量が多い。
- 2 小麦粉のたんぱく質は、グルテニン、グリアジンが主成分である。
- 3 小麦粉の加工適性は、でんぷんの量と質によって左右される。
- 4 小麦粉の主成分は、炭水化物であり、全体の70～75%を占めている。

41 次の製法で製造される米粉として、正しいものを選びなさい。

もち米を水洗いし、十分吸水させ加水しながら磨砕し、細かいふるいに通し乾燥させたもの

- 1 道明寺粉
- 2 羽二重粉
- 3 求肥粉
- 4 早並粉

42 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 卵黄には、強い乳化性をもつレシチンが含まれている。
- 2 温度が高い卵白ほど、泡立ちにくい、できた泡の安定性は高い。
- 3 カスタードプリンは、主に卵の熱凝固性を利用して固める菓子である。
- 4 鶏卵は、転化糖と加熱するとメイラード反応を起こして着色する。

43 次のショートニングに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ショートニングは、バターの代替品としてフランスで開発されたものである。
- 2 ショートニングは、精製した動植物油脂または硬化油を主原料とし、乳化剤や窒素ガスなどを混合してつくられる。
- 3 全水添型ショートニングは、風味が淡白で酸化されにくい。
- 4 粉末ショートニングは、油脂を乳たんぱくでコーティングして噴霧乾燥したもので、ケーキミックスに用いられる。

44 次の油脂の加工適性とその利用例の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | 油脂の加工適性 | 利用例 |
|---------------|------------|
| 1 ショートニング性 | —— バタークリーム |
| 2 クリーミング性 | —— チョコレート |
| 3 可 塑 性 | —— パ イ 生 地 |
| 4 フ ラ イ ン グ 性 | —— ク ッ キ ー |

45 次の牛乳の成分に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 牛乳特有の糖質である乳糖は、ぶどう糖とガラクトースからなり水に溶けやすい。
- 2 牛乳に含まれる無機質成分は、カルシウムとリンが多い。
- 3 牛乳のたんぱく質で最も多く含まれるのは、ラクトアルブミンである。
- 4 牛乳に含まれるカゼインは、加熱すると約80℃で凝固する。

46 次の乳製品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 全脂粉乳は、脂肪含有量が低いため、風味は良いが劣化しやすい。
- 2 ヨーグルトは、カゼインが酸によってゲル化する特性を利用したものである。
- 3 クリームは、原料乳から脂肪分を集めたもので、通常クリームセパレーターで分離される。
- 4 チーズは、原料乳に乳酸菌を加え、さらに酵素を加えて発酵熟成させたものである。

47 次のうち、白カビによるカビ熟成が必要なチーズを選びなさい。

- 1 マスカルポーネチーズ
- 2 ゴルゴンゾーラチーズ
- 3 ラクレットチーズ
- 4 カマンベールチーズ

48 次のチョコレート類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ガナッシュは、チョコレートをベースに生クリームを混ぜ合わせたものである。
- 2 テオブロミンは、苦味のある無色の結晶で、カカオバター中にほとんど含まれていない。
- 3 ④準チョコレートには、カカオバターに似た特性をもつ食用油脂が加えられている。
- 4 カカオバターは、主にパルミチン酸、ステアリン酸、ラウリン酸の3種類の脂肪酸で構成されている。

49 次の製菓原材料のうち、ペクチンを最も多く含有する果実を選びなさい。

- 1 イチゴ
- 2 柿
- 3 レモン
- 4 ナシ

50 次のイーストフードのうち、酵母の栄養となるものを選びなさい。

- 1 L-システイン
- 2 リン酸アンモニウム
- 3 L-アスコルビン酸
- 4 炭酸カルシウム

51 次の風味・調味づけに用いる酒とその原料の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | 酒 | 原料 |
|---------|-------|
| 1 ウォッカ | ブドウ |
| 2 ラム酒 | サトウキビ |
| 3 ブランデー | ジャガイモ |
| 4 泡盛 | 大麦 |

52 次の香料に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 水溶性香料は、揮発しやすいため、高温で加熱する食品には適していない。
- 2 タブレット状香料は、粉末香料をタブレット状に固めたもので、粉碎して使用する。
- 3 食品の合成香料は、主に植物由来で、香気成分を抽出した精油である。
- 4 粉末香料は、水に溶かすことで強い香気を感じる。

53 次の凝固剤に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ゼラチンは、マシュマロやヌガー、アイスクリームなどに利用される。
- 2 高メトキシルペクチンのゲル化には、一定以上の糖分と酸が必要である。
- 3 寒天は、酸性溶液で加熱すると分解してゲル化力を失う。
- 4 カラギーナンは、たんぱく質分解酵素を含む生果実を加えると、凝固しない。

54 次の乳化に関する記述で、 ~ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

乳化には、連続相が水で、その中に油滴が分散している状態の と、連続相が油で、その中に水滴が分散している状態の がある。

グリセリン脂肪酸エステルは、油脂から得られる脂肪酸とグリセリンを反応させて製造される乳化剤であり、 の乳化に適する。

- | | A | | B | | C |
|---|-------------|----|-------------|----|-------------|
| 1 | 水中油滴型 (O/W) | —— | 油中水滴型 (W/O) | —— | 水中油滴型 (O/W) |
| 2 | 水中油滴型 (O/W) | —— | 油中水滴型 (W/O) | —— | 油中水滴型 (W/O) |
| 3 | 油中水滴型 (W/O) | —— | 水中油滴型 (O/W) | —— | 水中油滴型 (O/W) |
| 4 | 油中水滴型 (W/O) | —— | 水中油滴型 (O/W) | —— | 油中水滴型 (W/O) |

55 次の膨化剤に関する記述で、 、 にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

は、重曹とも呼ばれ、その水溶液は40℃以上になると を発生しはじめ、80℃以上になるとガス発生が活発になる。

- | | A | | B |
|---|------------|----|------------|
| 1 | 炭酸水素ナトリウム | —— | 炭酸ガス |
| 2 | 塩化アンモニウム | —— | アンモニア |
| 3 | 炭酸水素アンモニウム | —— | 炭酸ガスとアンモニア |
| 4 | 炭酸アンモニウム | —— | 炭酸ガスとアンモニア |

和菓子実技

56 次の材料で、つくることのできる和菓子を選びなさい。

薄力粉	400 g	重炭酸アンモニウム	6 g
水	350 g	イスパタ	6 g
上白糖	320 g	青色素	適量
全卵	300 g	中餡	適量

- 1 桃山
- 2 あゆ焼き
- 3 つやぶくさ
- 4 浮島

57 次の和菓子に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 雪平は、求肥生地に卵黄、餡を加えて練った菓子で、練り物に分類される。
- 2 乳菓は、生地や中餡に乳製品を多く使用した菓子で、焼き物に分類される。
- 3 蒸し羊羹は、寒天と餡を使った菓子で、流し物に分類される。
- 4 こなしは、餡に小麦粉や餅粉を混ぜて蒸し上げた菓子で、蒸し物に分類される。

58 次のうち、製造工程で寒天を加える餡を選びなさい。

- 1 小豆並餡
- 2 中火取り餡
- 3 練切餡
- 4 最中餡

59 次の黄味時雨に関する記述で、、にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

黄味時雨は、口どけがよいのが特徴であり、表面に入る亀裂の美しさが良否を決める。生地が硬いと原因となるので、の量で生地の硬さを調節する。

- | | A | | B |
|---|--------|-------|-----|
| 1 | 大きく割れる | ————— | 卵 白 |
| 2 | 大きく割れる | ————— | 卵 黄 |
| 3 | 割れにくい | ————— | 卵 白 |
| 4 | 割れにくい | ————— | 卵 黄 |

60 次のうち、吉野羹をつくる材料として、正しいものを選びなさい。

- 1 卵白
- 2 葛粉
- 3 道明寺粉
- 4 上南粉

洋菓子実技

61 次のメレンゲに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 ムラング・オルディネールは、卵白と砂糖を湯煎にかけ、50℃程度にして泡立てたものである。
- 2 パート・シュクレは、メレンゲにタン・プール・タン（アーモンドパウダーと粉糖を1：1で混ぜ合わせたもの）を加え、乾燥焼きにしたものである。
- 3 ムラング・イタリエンは、泡立てた卵白に約120℃のシロップを加え、さらに泡立てたものである。
- 4 ムラング・スイスは、きめが粗く、こしが弱いので細工物や乾燥焼きには不向きである。

62 次の材料で、つくることのできる洋菓子を選びなさい。

卵、グラニュー糖、水、サラダ油、薄力粉、ベーキングパウダー、塩

- 1 フィナンシェ
- 2 クラフティー・オ・スリーズ
- 3 サヴァラン
- 4 シフォンケーキ

63 次の製法で、つくられるフィユタージュを選びなさい。

小麦粉に食塩、冷水、少量のバターを加えてこねて生地をつくり、ラップ等で包んで表面が乾かないようにし、冷蔵庫で30分程度休ませる。この生地で冷やしたバターを包み、冷蔵庫で休ませながら数回折りたたむ。

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

64 次のザッハートルテに使用する材料として、、 にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

〈ザッハーマッセ〉 バター、バニラオイル、砂糖、卵黄、チョコレート、卵白
グラニュー糖、、牛乳
〈ショコラグラズール〉 グラニュー糖、チョコレート、水、

- | | A | B |
|---|-----|--------------|
| 1 | 薄力粉 | —— アプリコットジャム |
| 2 | 強力粉 | —— アプリコットジャム |
| 3 | 薄力粉 | —— ラズベリージャム |
| 4 | 強力粉 | —— ラズベリージャム |

65 次のうち、洋菓子の用語である「piquer (ピケ)」の意味として、正しいものを選びなさい。

- 1 つやがけする、フォンダンなどをかけること。
- 2 生地小さい穴をあけること。
- 3 みじん切りにすること。
- 4 クリーム状にする、生クリームを加えること。

製パン実技

66 次の世界の代表的なパンの組合せとして、誤っているものを選びなさい。

国名	代表的なパン
1 イタリア	_____ フォカッチャ、グリッシーニ
2 ドイツ	_____ プレッツェル、シュトーレン
3 オーストリア	_____ ボイゲル、クレセントロール
4 アメリカ	_____ ハムチーズロール、クリームパン

67 次の製パン法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 直捏法は、デパートやスーパー内で製造販売するインスタベーカリーで多く採用されている。
- 2 中種法は、油脂以外のすべての材料を混ぜ合わせ、一度にミキシングする方法である。
- 3 自家製酵母種法でつくったパンは、酵母ごとに味わいや風味が異なる。
- 4 発酵種法は、あらかじめ発酵させた生地を本生地に加えてパンをつくる方法である。

68 次の配合（ベーカースパーセント）で、つくることのできるパンを選びなさい。

強力粉	100%	生イースト	2%
上白糖	2%	食塩	2%
脱脂粉乳	3%	オリーブオイル	2%
水	80%		

- 1 クグロフ
- 2 デニッシュペストリー
- 3 イングリッシュマフィン
- 4 ブリオッシュ

69 次の製パンに関する用語とその意味の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | 用 語 | 意 味 |
|-----------|-----------------------|
| 1 フィリング | 焼成する前に、生地に入れる切り込みのこと。 |
| 2 ク ー プ | 生地をゆでること。 |
| 3 ケトリング | パンの中に入れる詰めもののこと。 |
| 4 ク ラ ス ト | パンの外皮の硬い部分のこと。 |

70 次の製パン工程におけるミキシングの段階と生地の状態に関する組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | 段 階 | 生地の状態 |
|---------------|----------------------|
| 1 麩 切 れ 段 階 | 生地に弾力が出て、くっつかなくなった状態 |
| 2 最 終 結 合 段 階 | 生地が絹のように光沢を帯びた状態 |
| 3 水 切 れ 段 階 | 生地は弾力を失い、結合力がなくなった状態 |
| 4 つかみどり段階 | 生地は粘着状になり、流動性を帯びた状態 |