

令和4年度

## 製菓衛生師試験問題

令和4年9月7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。  
(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 次の製菓衛生師免許の手続きに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。
  - 1 免許証の再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、5日以内に返納しなければならない。
  - 2 名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。
  - 3 製菓衛生師が死亡したときは、親族が60日以内に登録の削除を申請しなければならない。
  - 4 免許の取消処分を受けたときは、5日以内に免許証を返納しなければならない。
  
- 2 次のうち、製菓衛生師名簿に登録する事項として、誤っているものを選びなさい。
  - 1 登録番号
  - 2 住所
  - 3 氏名
  - 4 生年月日
  
- 3 次の記述の者が製菓衛生師免許を申請する場合の申請先として、正しいものを選びなさい。

本籍地が栃木県で住所地が埼玉県の方が、群馬県の実施した製菓衛生師試験に合格した場合。

  - 1 厚生労働大臣
  - 2 群馬県知事
  - 3 栃木県知事
  - 4 埼玉県知事

## 公衆衛生学

4 次の日本国憲法第25条第2項に関する記述で、、 にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

国はすべての生活部面について、社会福祉、社会保障および  の向上および  に努めなければならない。

- |   | A    | B  |
|---|------|----|
| 1 | 公衆衛生 | 増進 |
| 2 | 環境衛生 | 維持 |
| 3 | 生活衛生 | 増進 |
| 4 | 労働衛生 | 維持 |

5 次のうち、「日本人のためのがん予防法」（国立がん研究センター）の記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 飲酒はとてもし身体によいので、できる限り多くする。
- 2 成人期での体重は、適正な範囲に維持すること。
- 3 塩蔵食品、食塩の摂取は最小限にし、野菜や果物不足にならないようにする。
- 4 たばこは吸わない。他人のたばこの煙を避ける。

6 次の厚生労働省「人口動態統計」に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 合計特殊出生率は、20歳から49歳までの女性の年齢別出生率の合計である。
- 2 死亡率は、戦後から現在にかけて継続して減少傾向である。
- 3 乳児死亡率は、平成元年以降、継続して10%を超えている。
- 4 令和元年の死因別死亡順位は、第1位が悪性新生物、第2位は心疾患（高血圧性を除く）である。

7 次のうち、ねずみが媒介する感染症として、誤っているものを選びなさい。

- 1 ペスト
- 2 日本脳炎
- 3 ワイル病
- 4 ラッサ熱

8 次の廃棄物に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 産業廃棄物は、事業者による処理責任がある。
- 2 一般廃棄物の処理は、国の責務である。
- 3 廃棄物は、廃棄物のもつ資源性やエネルギーとしての価値が見直されている。
- 4 廃棄物焼却施設は、ダイオキシンの主要発生源である。

9 次の消毒薬と使用目的の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- | 消毒薬          | 使用目的        |
|--------------|-------------|
| 1 ポピドンヨード    | 吐物、排泄物による汚染 |
| 2 次亜塩素酸ナトリウム | 手指          |
| 3 グルタラール     | 金属器具        |
| 4 フタラール      | 生活環境（室内等）   |

10 次の公衆衛生行政に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 健康は、全ての人の権利であるという考え方を基盤とする。
- 2 公衆衛生行政の推進体制は、医療法において規定されている。
- 3 公衆衛生行政は、住民へ直接的サービスを提供すると同時に環境を整備する。
- 4 社会の変化など、新しい時代にも対応できるよう計画的に活動する。

11 次の公害に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 騒音の程度を示す単位は、デシベル（dB）である。
- 2 ダイオキシン類には、TDI（一生涯摂取し続けても健康に影響がでない一日耐容摂取量）が定められている。
- 3 PM2.5は、粒子の大きさが2.5mm以下の浮遊粒子状物質である。
- 4 水質汚濁は、一般家庭による生活排水も原因となっている。

12 次の地球環境問題と関連する条約の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- | 地球環境問題      | 条約       |
|-------------|----------|
| 1 温暖化       | 気候変動枠組条約 |
| 2 野生生物の種の減少 | ジュネーブ条約  |
| 3 酸性雨       | ワシントン条約  |
| 4 砂漠化       | 南極条約     |

## 栄 養 学

13 次の6つの基礎食品群に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 文部科学省から示された食品群で、栄養教育の教材として用いられる。
- 2 各群から基礎食品を上手に組み合わせると、栄養バランスの良い食事を摂ることができる。
- 3 緑黄色野菜は、第5群に分類される。
- 4 エネルギー源となる炭水化物は、第1群に分類される。

14 次の消化に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 唾液に含まれるアミラーゼは、でんぷんを消化しデキストリンにする。
- 2 消化とは、大きなかたまりの栄養素（でんぷん、たんぱく質など）が、小さな構成単位（ブドウ糖、アミノ酸など）にまで分解される現象である。
- 3 動物性食品は、植物性食品と比べて消化吸収率が高い。
- 4 生物学的消化は、消化液に含まれる消化酵素による加水分解のことである。

15 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ナイアシンは、皮膚の発育や消化器系の働きに関与する。
- 2 ビタミンは、ごくわずかな量で健康維持に働く有機化合物である。
- 3 ビタミンCの欠乏症としては、壊血症がある。
- 4 ビタミンAは、過剰に摂取すると夜盲症を引き起こす。

16 次の栄養機能食品に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 栄養機能食品は、一日に必要な栄養成分が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品である。
- 2 栄養機能食品を販売するためには、消費者庁長官の許可が必要である。
- 3 栄養機能食品は、自由に機能性を表示して販売することができる。
- 4 現在、ミネラル6種類、ビタミン13種類、n-6系脂肪酸について規格基準が定められている。

17 次の食事誘発性熱産生に関する記述で、 A、 B にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

食事誘発性熱産生は、食事によって産生されるエネルギーであり、主に  A に利用される。その産生量は摂取した栄養素により異なり、 B のエネルギー産生量が最も大きい。

	A		B
1	身体活動	糖	質
2	身体活動	脂	質
3	体温維持	たんぱく質	
4	体温維持	脂	質

18 次の糖質に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 でんぷんはブドウ糖で構成されているが、でんぷん自体に甘味はない。
- 2 麦芽糖はスクラーゼの作用により、グルコースとフルクトースに分解される。
- 3 グルコースの代謝には、ビタミンB<sub>12</sub>を必要とする。
- 4 グリコーゲン、動物の貯蔵多糖類で膵臓や筋肉に存在する。

## 食 品 学

19 次の日本における食品の消費構造に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 1960年代にレトルト食品が開発され、その後普及していった。
- 2 1970年代は、ファミリーレストランやファストフードなどの外食産業が出現し、食の多様化が図られた。
- 3 1990年代以降は、経済の停滞により低価格食品や中食産業が伸びている。
- 4 2020年においては、新型コロナウイルス感染症の拡大による影響で外食産業の売り上げが大きく増加した。

20 次の食品の香気成分に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 たまねぎやニンニクは、ミロシナーゼの酵素作用により独特の香気成分が生成される。
- 2 食品を加熱すると、アミノカルボニル反応（メイラード反応）により、香ばしい香りが生成される。
- 3 魚は、鮮度が落ちると生臭いアミン類のミオグロビンが生成する。
- 4 シイタケ特有の香気成分は、グルタミン酸である。

21 次のうち、核果類に分類されないものを選びなさい。

- 1 あんず
- 2 びわ
- 3 もも
- 4 オリーブ

22 次のうち、アレルギー表示が義務づけられている特定原材料7品目として、正しいものを選びなさい。

- 1 小麦、えび、いか、卵、乳、落花生、バナナ
- 2 オレンジ、くるみ、かに、いか、卵、そば、乳
- 3 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
- 4 卵、乳、えび、小麦、牛肉、くるみ、ごま

23 次の藻類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 生ひじきは、水煮して渋味を抜き、食用とする。
- 2 藻類には、難消化性多糖類が多く含まれる。
- 3 干し昆布の表面に見られる白い粉末は、よく洗い落とす必要がある。
- 4 てんぐさは、ところてんや寒天の原料となる。

24 次の微生物とそれを利用した食品の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

微生物		食品
1 酢酸菌	—————	チーズ
2 乳酸菌	—————	ヨーグルト
3 納豆菌	—————	納豆
4 こうじかび	—————	みそ



## 食 品 衛 生 学

25 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 HACCPは、工程管理に重点が置かれる衛生管理の方法である。
- 2 CCP（重要管理点）を見つけ、管理基準の設定が必要である。
- 3 衛生管理計画に基づいて実行、点検、記録を行っていくものである。
- 4 法令により飲食店営業において義務化されたもので、菓子製造業は対象外である。

26 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品添加物は、摂取量がADI（1日摂取許容量）を超えないように、使用基準が定められている。
- 2 食品添加物の表示は、使用した添加物の物質名または一般名を記載することを基本とするが、簡略名の表示ができるものがある。
- 3 食パンに使用されるイーストフードは、食品添加物である。
- 4 亜酸化窒素は、食品添加物としてパンに使用できる。

27 次の食品添加物の物質名、用途名及びその使用基準の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

	物質名		用途名		使用基準
1	イマザリル	—	乳化剤	—	2.5 g/kg 以下（菓子）
2	プロピオン酸	—	漂白剤	—	ゼラチンに使用してはならない
3	スクラロース	—	着香料	—	1.0 g/kg 以下（菓子）
4	ソルビン酸	—	保存料	—	ソルビン酸として1.0 g/kg 以下（餡類）

28 次の腸管出血性大腸菌に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、死に至ることがある。
- 2 ベロ毒素を産生し、腹痛や血便など出血性腸炎をおこす。
- 3 食肉に付着している菌のため、菓子が原因となった食中毒はおきたことがない。
- 4 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の三類感染症であり、保菌者は就業制限が課せられる。

29 次のボツリヌス食中毒に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 主症状は、発熱や胃腸障害である。
- 2 カラシレンコンや飯<sup>いずし</sup>鮓を原因とした食中毒発生例がある。
- 3 乳児ボツリヌス症の原因食品は、米飯類が60%を占める。
- 4 ボツリヌス菌は、7つの型に分類され、日本ではF型による食中毒が多い。

30 次の食品の殺菌方法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 パスツリゼーションは、栄養価や風味が失われることが少ない方法である。
- 2 牛乳の超高温瞬間殺菌法は、75℃以上15秒間殺菌する方法である。
- 3 ロングライフミルクは、140～150℃で数秒間加熱殺菌し、特殊容器に無菌的に充てんしたものである。
- 4 缶詰は、一般に加圧加熱殺菌法が用いられる。

31 次の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 アルコールは、100%濃度で最も強い殺菌効果がある。
- 2 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。
- 3 オゾン水は、カット野菜や調理器具の殺菌に使用される。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムは、希釈しておくこと次第に効力がなくなるため、その都度希釈して用いる。

32 次のサルモネラ属菌食中毒の記述において、 ~  にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

サルモネラ属菌食中毒は、原因食品として、近年では  が増加しており、下痢や腹痛及び発熱といった症状を起こす。また、サルモネラ属菌は  菌であるため、十分に  することで食中毒を防ぐことができる。

- |   | A          |    | B        |    | C  |
|---|------------|----|----------|----|----|
| 1 | 卵類及びその加工品  | —— | 芽胞をつくらない | —— | 加熱 |
| 2 | 肉類及びその加工品  | —— | 芽胞をつくる   | —— | 冷却 |
| 3 | 魚類及びその加工品  | —— | 芽胞をつくらない | —— | 凍結 |
| 4 | 野菜類及びその加工品 | —— | 芽胞をつくる   | —— | 洗浄 |

33 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 保育園や福祉施設等で感染が発生した場合には、集団感染につながることもある。
- 2 消毒は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使う。
- 3 ノロウイルスが付着した手指により汚染された食品を喫食することで、食中毒が発生することがある。
- 4 毒素を産生するため、加熱しても食中毒を防ぐことができない。

34 次の食中毒菌と原因となりやすい食品の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

原因菌		食品
1 セレウス菌（嘔吐型）	—————	スパゲッティ
2 黄色ブドウ球菌	—————	にぎり飯
3 腸炎ビブリオ	—————	シチュー
4 カンピロバクター	—————	加熱不十分なやきとり

35 次の自然毒に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

1 フ	グ	—————	テトロドトキシン
2 カ	ビ	—————	マイコトキシン
3 クサウラベニタケ		—————	ムスカリン
4 青	梅	—————	強心配糖体

36 次の着色料に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食用黄色4号は、カステラに使用してはならない。
- 2 食用緑色3号は、コンブ類に使用してはならない。
- 3 食用赤色2号は、食肉に使用することができる。
- 4 着色料は、食品加工中の色素の退色や変色を補うために用いる。

## 製菓理論

37 次の甘味料に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 黒砂糖は、サトウキビの搾り汁をそのまま煮詰めて固めた黒褐色の砂糖である。
- 2 和三盆糖は、古くから四国地方で作られている日本独自の砂糖である。
- 3 転化糖とは、ショ糖を酵素や酸で分解し、ブドウ糖と乳糖の混合物に変えたものである。
- 4 メープルシュガーは、ショ糖を主成分とし、芳香成分や有機酸を含み、独特な風味をもっている。

38 次のうち、水分含有率が最も高い砂糖として、正しいものを選びなさい。

- 1 グラニュー糖
- 2 黒砂糖
- 3 粉砂糖
- 4 白双糖

39 次のでんぷん類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ヨード反応において、アミロースは青藍色、アミロペクチンは赤紫色を呈す。
- 2 でんぷんの老化は、水分が30～60%、温度が0～5℃で進みやすい。
- 3 もち米を原料としたあられは、アミロースの膨化力を利用している。
- 4 じゃがいものでんぷんは、吸湿性が大きく、トウモロコシや米のでんぷんは、吸湿性が小さい。

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 小麦粉のたんぱく質は、グリシン、グリアジンが主成分である。
- 2 小麦粉は、水を加えて練り合わせると、たんぱく質が粘弾性をもつグルテンに変化する。
- 3 小麦粉の加工適性は、たんぱく質の量と質によって左右される。
- 4 小麦粉は、小麦粒から外皮や胚芽を除去し、胚乳の部分を取り出して製粉したものである。

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・水切り後、煎焼した焼米を製粉したもの

- 1 道明寺粉
- 2 上新粉
- 3 白玉粉
- 4 上早粉

42 次の乾燥卵に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 乾燥全卵の水和液は、十分な起泡性を示す。
- 2 乾燥卵のほとんどは、噴霧乾燥法によってつくられている。
- 3 乾燥卵は、室温での保存が可能で運搬・保管がしやすい。
- 4 乾燥卵は、凍結卵と比較してたんぱく質の変性が著しい。

43 次のメレンゲに関する記述で、、 にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

メレンゲの起泡性は、卵白の粘度や温度、pH、塩の存在により変化する。

粘度の高い卵白ほど、 が、できた泡は安定性が  。

A

B

- 1 泡立ちやすい ————— 高 い
- 2 泡立ちやすい ————— 低 い
- 3 泡立ちにくい ————— 高 い
- 4 泡立ちにくい ————— 低 い

44 次のうち、油脂の変敗の促進因子として、誤っているものを選びなさい。

- 1 紫外線
- 2 金属
- 3 熱
- 4 砂糖

45 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 牛乳に含まれる乳糖は、甘みの強い糖質で、ブドウ糖とガラクトースが結合した構造をもつ。
- 2 牛乳に含まれるカゼインは、たんぱく質であり、酸や酵素の作用でゲル化する。
- 3 牛乳の乳脂肪は、揮発性脂肪酸の酢酸が多い。
- 4 牛乳とは、乳牛からしぼった乳をそのまま容器に詰めたものである。

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 乳製品とは、牛乳の保存性や成分特性の利用度を高めるために、牛乳を二次的に加工処理したものである。
- 2 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させてつくったもので芳香が強い。
- 3 脱脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したもので、風味がよく、品質も安定している。
- 4 練乳は、牛乳を濃縮したもので独特の風味があり、キャンディー類に使用されることが多い。

47 次のうち、熟成を必要としないチーズを選びなさい。

- 1 チェダーチーズ
- 2 カッテージチーズ
- 3 ラクレットチーズ
- 4 ゴルゴンゾーラチーズ

48 次のクーベルチュールに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 クーベルチュールは、ココアバターの他に異種脂肪を含む。
- 2 クーベルチュールは、チョコレートの細工やコーティングに利用される。
- 3 クーベルチュールは、流動性の良いきわめて良質なチョコレートである。
- 4 クーベルチュールは、総カカオ固形分やココアバターの含有比率が国際規格で定められている。

49 次のチョコレートに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 テンパリング作業の際は、均一で安定した結晶を得るためにできるだけ空気を入れながら攪拌する。
- 2 型に流し入れたチョコレートは、形状を美しく保つために急激に冷やして固める。
- 3 使用する調理器具は水分を完全に取り、作業中も蒸気などが入らないように工夫する。
- 4 テンパリングが終了したチョコレートは、使用するまでしっかりと冷やしておく。

50 次の説明にあてはまる種実を選びなさい。

脂肪が多いため、粉末ではなくペースト状で使われる。代表的なチョコレート菓子にジャンドゥーヤがある。

- 1 アーモンド
- 2 ヘーゼルナッツ
- 3 カシューナッツ
- 4 ピスタチオナッツ

51 次のイーストフードとその目的の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | イーストフード     | 目的          |
|-------------|-------------|
| 1 アンモニウム塩   | —— 水質を改善する  |
| 2 L-システイン   | —— 生地の還元を促す |
| 3 L-アスコルビン酸 | —— 酵母の栄養となる |
| 4 カルシウム塩    | —— 生地の酸化を促す |

52 次の酒類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ラム酒は、風味の濃さによって、ライト、ミディアム、ヘビーの3つのタイプに分けられる。
- 2 酒類は、製造方法により、醸造酒、蒸留酒、混成酒の3種類に大別される。
- 3 リキュールは、蒸留酒に副材料を加えて風味を移し、甘味を加えて調製したものである。
- 4 ブドウの果汁を搾り発酵させた酒は、一般にワインと呼ばれ、蒸留酒に分類される。

53 次の香辛料のうち、辛味性香辛料に分類されるものとして、誤っているものを選びなさい。

- 1 オールスパイス
- 2 ワサビ
- 3 ショウガ
- 4 サンショウ

54 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、動物の皮や骨を原料とし、主成分はたんぱく質である。
- 2 寒天は、塩基性溶液で加熱すると分解してゲル化力を失う。
- 3 カラギーナンは、紅藻類を原料とし、酸性下ではゲル化強度が低下する。
- 4 低メトキシルペクチンは、カルシウムやマグネシウムなどの無機質と結合してゲル化する。

55 次の乳化剤に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 グリセリン脂肪酸エステルは、でんぷんと複合体を作り、物性の改良、製パン時の老化防止に用いられる。
- 2 レシチンは、大豆や卵黄に含まれ、優れた乳化力をもっている。
- 3 ソルビタン脂肪酸エステルは、W/O型、O/W型のいずれの乳化剤にも適する。
- 4 プロピレングリコール脂肪酸エステルは、単用を基本とし、他の乳化剤と併用されることはない。



## 和菓子実技

56 次の栗蒸し羊羹の基本配合として、 にあてはまる材料を選びなさい。

小豆並餡	1, 500 g	片栗粉	30 g
<input type="text"/>	150 g	水	約300 g
上白糖	150 g	蜜漬け栗	約400 g
食塩	3 g		

- 1 上新粉
- 2 薄力粉
- 3 強力粉
- 4 寒梅粉

57 次の製餡に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 餡粒子に砂糖を加えることで、餡粒子の老化を遅らせることができる。
- 2 渋切りを行うタイミングや回数により、餡の色や香りが異なる。
- 3 練り上げた餡は鍋に入れたまま、できるだけゆっくり冷ますようにする。
- 4 単に粉碎した豆に水を加えて練っても、餡にはならない。

58 次の材料で、つくることのできる和菓子を選びなさい。

黄味火取り餡	300 g	みりん	18 g
寒梅粉	6～7 g	日本酒又はみりん	適量
卵黄	1個分	中餡	300 g

- 1 桃山
- 2 ういろう
- 3 つやぶくさ
- 4 乳菓

59 次のうち、生餡800gに対して砂糖480gを加えて練り上げた餡1,000gの配糖率として、正しいものを選びなさい。

- 1 32%
- 2 48%
- 3 60%
- 4 80%

60 次のうち、和菓子の用語である「もどり」の意味として、正しいものを選びなさい。

- 1 いったん膨張した製品の表面がくぼむこと。
- 2 混ぜ合わせた生地を潰すこと。
- 3 生地をもんで滑らかにすること。
- 4 材料が時間とともに製品になじみ、おいしくなること。

## 洋菓子実技

61 次のシュー生地に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 生地を温度を下げないように、常温の卵を使用する。
- 2 水と油脂を手鍋に入れ、火にかけて沸騰させる。
- 3 小麦粉は、材料が沸騰した鍋に少しずつ加えてさっくり混ぜる。
- 4 シュー生地の焼成中は、オーブンの扉を必要時以外は開閉しない。

62 次の材料で、つくることのできる洋菓子を選びなさい。

グラニュー糖、転化糖、イチゴピューレ、ゼラチン、粉糖、コンスターチ

- 1 パート・ド・フリユイ
- 2 キャラメル
- 3 フレジエ
- 4 ギモーブ

63 次の説明にあてはまるテンパリングの方法を選びなさい。

湯煎でやや高めに温度を上げたチョコレートに、あらかじめ細かく刻んだチョコレートや、市販の小豆大のチョコレートを加え、31～32℃（ダークチョコレートの場合）まで温度を下げる。

- 1 中種法
- 2 ダブリール法
- 3 フレーク法
- 4 水冷法

64 次のタルト・オ・ポワール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。

〈タルト生地〉 、全卵、バター、食塩、粉糖、ヴァニラオイル  
〈クレーム・ダイヤモンド〉 バター、、砂糖、リキュール、全卵  
〈飾り〉 、アプリコットジャム、ピスタチオ（刻み）

- |   | A   | B         | C   |
|---|-----|-----------|-----|
| 1 | 薄力粉 | ココアパウダー   | リンゴ |
| 2 | 強力粉 | アーモンドパウダー | リンゴ |
| 3 | 薄力粉 | アーモンドパウダー | 洋ナシ |
| 4 | 強力粉 | ココアパウダー   | 洋ナシ |

65 次の洋菓子製造に用いる器具・機器に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 エキュモワールは、パイ生地やタルト生地を切り分けるための器具である。
- 2 コルネは、生地やクリームなどをしぼり出すための器具である。
- 3 メランジュールは、生地を攪拌するための機器である。
- 4 リバースシーターは、生地バターを折り込むための機器である。

## 製パン実技

66 次のパネトーネに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 フランス・パリが発祥の伝統的な発酵菓子である。
- 2 日持ちがしないので、早めに食べる必要がある。
- 3 本捏工程において、ベンチタイムは不要である。
- 4 成形時に生地を強く丸めると、焼成後に空洞ができない。

67 次のホイロに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ホイロは、成形した生地を焼成前に再度発酵させる工程のことである。
- 2 ホイロは、成形した生地を製品容積の50～60%まで膨張させる。
- 3 ホイロは、アルコールやエステルなどを生成させ、風味を向上させる。
- 4 ホイロは、イーストの働きや酵素を活性化させ、次の焼成工程における窯伸びを助ける。

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

強力粉	100%	パン酵母	4%
砂糖	12%	食塩	2.1%
卵	65%	バター	50%

- 1 フォカッチャ
- 2 パン・オ・ルヴァン
- 3 イングリッシュマフィン
- 4 ブリオッシュ

69 次のうち、製造工程で生地を冷蔵するものを選びなさい。

- 1 カイザーゼンメル
- 2 デニッシュ・ペストリー
- 3 イングリッシュマフィン
- 4 リュスティック

70 次の製パン工程におけるミキシングの6段階に関する記述で、 ~  にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

製パン工程におけるミキシングの6段階を順番にならべた場合、その順は、

- ① つかみどり段階 → ②  段階 → ③ 結合段階  
→ ④  段階 → ⑤  段階 → ⑥  段階となる。

- |   | A   | B    | C   | D    |
|---|-----|------|-----|------|
| 1 | 水切れ | 麩切れ  | 破壊  | 最終結合 |
| 2 | 破壊  | 最終結合 | 水切れ | 麩切れ  |
| 3 | 麩切れ | 破壊   | 水切れ | 最終結合 |
| 4 | 水切れ | 最終結合 | 麩切れ | 破壊   |