

令和3年度

製菓衛生師試験問題

令和3年8月31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 次の記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 法律は、各省大臣が発する命令である。
- 2 政令は、国会の議決によって制定される。
- 3 省令は、内閣が制定する命令である。
- 4 条例は、地方公共団体の議会が制定する命令である。

2 次の製菓衛生師法に関する記述で、、 にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

製菓衛生師法は、製菓衛生師の を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、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 技能 —— 公衆衛生
- 2 資格 —— 食品衛生
- 3 資格 —— 公衆衛生
- 4 技能 —— 食品衛生

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。

本籍地が群馬県で住所地が栃木県の者が、埼玉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 次の世界保健機関（WHO）の健康の定義に関する記述で、 にあてはまるものを選びなさい。

健康とは状態であり、身体的、精神的そして 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。

- 1 社会的
- 2 医療的
- 3 経済的
- 4 物質的

5 次の感染症とそれを媒介する節足動物の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 マ ラ リ ア — ハ エ
- 2 ペ ス ト — ノ ミ
- 3 日 本 脳 炎 — 蚊
- 4 重症熱性血小板減少症候群 — マダニ

6 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 感染症とは、微生物が人体に侵入して起こる病気の一群をいう。
- 2 感染症の起こる三条件とは、感染源、感染経路、感受性のある宿主（被感染者）である。
- 3 感染症を発症した患者をキャリアと呼ぶ。
- 4 適切な手洗いは、感染症の病原体の伝播を予防する重要な手技である。

7 次の感染症に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 感染症法において、感染力や罹患した場合の重篤性等の観点から危険性が極めて高い感染症は5類感染症とされている。
- 2 無症状病原体保有者は、症状を現していないため感染源になることはない。
- 3 腸管出血性大腸菌感染症は、乳幼児や基礎疾患をもつ高齢者等のハイリスク集団では、重篤な症状になる場合もあり、食中毒のみならず、人から人への感染にも注意が必要である。
- 4 予防接種法において、インフルエンザワクチンの定期接種の対象は小学生である。

8 次の水道に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 水道水は、水道法によって水質基準項目が定められている。
- 2 水道法における水質基準では、大腸菌は検出されないこととされている。
- 3 水道法の規定に基づき、水道の蛇口からでる水は、遊離残留塩素濃度を0.1 ppm以上保持することが必要である。
- 4 受水槽の設置者は、受水槽およびそれ以降の水質を管理する責任はない。

9 次の産業保健に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 労働者が、労働災害により負傷した場合（休業4日以上）あるいは死亡した場合は、保健所長に届け出る必要がある。
- 2 平成26（2014）年の労働安全衛生法の改正により、事業場におけるメンタルヘルス対策としてストレスチェック制度の導入が義務化された。
- 3 従業員が10人以上50人未満の小規模事業場においては、産業医の雇用は義務づけられていないが、衛生推進者の選任が義務づけられている。
- 4 菓子製造業の事業場では、特殊な有害物を扱うことは極めて少ないが、同一姿勢や繰り返し作業による腰痛や腱鞘炎などの健康障害が生じる恐れがある。

10 次の感染症のうち、飛沫感染するものを選びなさい。

- 1 百日咳
- 2 トキソプラズマ症
- 3 赤痢
- 4 梅毒

11 次の感染症のうち、原因となる病原体がウイルスであるものを選びなさい。

- 1 コレラ
- 2 麻しん
- 3 結核
- 4 腸管出血性大腸菌感染症

12 次のうち、厚生労働省「人口動態統計」において、昭和56（1981）年以降連続して、死因別死亡率で第1位となっている疾病を選びなさい。

- 1 心疾患
- 2 悪性新生物（がん）
- 3 肝疾患
- 4 脳血管疾患

栄 養 学

13 次の「6つの基礎食品」に関する組合せのうち、正しいものを選びなさい。

	群		含まれる栄養素		食品
1	1群	—	たんぱく質	—	魚、肉、大豆
2	2群	—	ビタミンC	—	海藻、牛乳
3	3群	—	炭水化物	—	サラダ油、ラード
4	5群	—	カロテン	—	小麦粉、米

14 次の無機質（ミネラル）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 カルシウムは、骨や歯の構成成分である。
- 2 鉄は、赤血球のヘモグロビン、筋肉のミオグロビンに含まれる。
- 3 リンの過剰摂取は、体水分量を増加させ心拍出量が多くなるため、血圧の上昇をまねく。
- 4 亜鉛が欠乏すると味覚障害を起こす。

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 水溶性ビタミンは、ほとんど体内に貯蔵されないため常に摂取する必要がある。
- 2 ビタミンB₁は、脂溶性ビタミンである。
- 3 ビタミンCは、水溶性ビタミンであり、野菜や果物に含まれる。
- 4 ビタミンEの生理作用として、抗酸化作用がある。

16 次のたんぱく質に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 たんぱく質は、9種類のアミノ酸で構成されている。
- 2 必須アミノ酸は、バリン、ロイシン、リジンの3種類のみである。
- 3 たんぱく質は、動物性食品にのみ含まれている。
- 4 たんぱく質は、皮膚、筋肉、血液、毛髪など生体の構成成分である。

17 次の消化・吸収に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 消化とは、食物が消化器官で、体に吸収されやすい状態になることをいう。
- 2 化学的消化とは、胃・すい臓・腸などから分泌される消化液に含まれている消化酵素によって、栄養素が分解されることをいう。
- 3 摂取した栄養素は、100%消化・吸収される。
- 4 機械的消化とは、口の中で噛むことや、胃や腸のぜん動運動などによって細かく碎かれることをいう。

18 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 脂質とは、生物体内に存在し、水に溶けず、クロロホルムやエーテルなどの有機溶媒に溶ける性質をもつ物質の総称である。
- 2 脂質は、その働きや構成成分によって、単純脂質、複合脂質、誘導脂質の3つに分類される。
- 3 コレステロールは、体内では合成されない。
- 4 脂質1gあたりのエネルギーは、約9kcalである。

食 品 学

19 次の嗜好成分に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 乳酸、クエン酸は、食品の酸味や旨味などの呈味成分となっている。
- 2 カフェインなどのアルカロイドは、香味成分となり、鎮静作用もある。
- 3 アルデヒド類は、乳製品、肉製品、焙焼食品に含まれ、アミノ酸と糖のアミノカルボニル反応により苦味成分を生じる。
- 4 甘味成分には、ショウガオール、カプサイシン、シニグリンなどがある。

20 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として誤っているものを選びなさい。

- 1 卵
- 2 バナナ
- 3 小麦
- 4 乳

21 次のいも類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 さといもは、菓子のかんぽんに使用される。
- 2 さつまいもやじゃがいもは、アルコールの原料としても利用される。
- 3 こんにゃくいもは、グルコマンナンが主成分であり、栄養価はほとんどなく整腸作用がある。
- 4 さつまいもの切り口から出る乳液にはヤラピンが含まれ、便通を整える作用をもつ。

22 次の農作物のうち、遺伝子組換え食品の表示が義務づけられていないものを選びなさい。

- 1 大豆
- 2 とうもろこし
- 3 パパイア
- 4 米

23 次の食品のうち、平成28年度のわが国の食料自給率（重量ベース）が最も低いものを選びなさい。

- 1 牛乳・乳製品
- 2 小麦
- 3 鶏卵
- 4 米

24 次の食品の貯蔵に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 冷蔵とは、食品を凍らせないで0～10℃の温度で保存する方法である。
- 2 食品中の水分活性を低くし、微生物の繁殖を防ぐ方法を乾燥法という。
- 3 酢漬け法は酸貯蔵といい、魚類や野菜類を酢に漬けることで食品のpHを高くさせ、有害微生物の増殖を抑制する。
- 4 食品をびんや缶のなかに入れ、密封・脱気した後、加熱殺菌すれば、長く保存することができる。

食 品 衛 生 学

25 次の黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 菌が増殖するときに、テトロドトキシンという毒素を産生する。
- 2 潜伏期間は長く、食中毒の症状が出るまでに最低でも7日間かかる。
- 3 手指の化膿した傷の中にみられる菌である。
- 4 菌により産生された毒素は、加熱によって無毒になる。

26 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 食中毒の主な症状として、吐き気、嘔吐、下痢などがあげられる。
- 2 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、その食品が原因となる食中毒事例が多い。
- 3 ノロウイルスの不活化には、消毒用アルコールが最も有効である。
- 4 非常に小さい球形のウイルスで、人の小腸粘膜でのみ増殖する。

27 次の食中毒予防に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 調理前に手洗いを1回行えば、作業中の手洗いは必要ない。
- 2 食品を取扱う際は、相互汚染しないよう注意が必要である。
- 3 できるだけ手早く調理し、速やかに供食する。
- 4 調理従事者は、自身の健康管理に十分気を配らなければならない。

28 次の食品添加物の物質名、用途名およびその使用基準の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

物質名	用途名	使用基準
1 ステアロイル乳酸カルシウム	— 乳化剤 —	2. 0g/kg以下(蒸し饅頭)
2 流動パラフィン	— 離型剤 —	0. 10%未満(パン中の残存量)
3 亜硫酸ナトリウム	— 漂白剤 —	甘納豆に使用してはならない
4 タール色素(食用赤色2号)	— 着色料 —	カステラに使用してはならない

29 次の食品添加物の記述で、 A B にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

A は、それ自身が酸素と結合することにより、酸素による食品の変質を防ぐ。

また、 B は、水と油のように、本来ならば混ざり合わないものを均一にさせるものである。

- | | A | | B |
|---|-------|---|------|
| 1 | 保存料 | — | 被膜剤 |
| 2 | 着色料 | — | 防ばい剤 |
| 3 | 発色剤 | — | 甘味料 |
| 4 | 酸化防止剤 | — | 乳化剤 |

30 次の有害物質に関する記述で、 にあてはまるものを選びなさい。

1950年代、熊本県において環境中に排出された重金属の が魚介類の体内に蓄積され、その魚介類を食べた人に、重大な健康被害をもたらす病気（水俣病）が発生した。

- 1 カドミウム
- 2 メチル水銀
- 3 ヒ素
- 4 マンガン

31 次の食品と殺菌方法の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- | | 食品 | | 殺菌方法 |
|---|-----------|---|----------|
| 1 | 牛乳 | — | 超高温瞬間殺菌法 |
| 2 | ビール | — | 低温殺菌法 |
| 3 | レトルトパウチ食品 | — | 加圧加熱殺菌法 |
| 4 | 大根（日本のみ） | — | 放射線照射 |

32 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 わが国では、すべての食品事業者等にHACCPに沿った衛生管理が義務づけられている。
- 2 HACCPは、宇宙食の安全確保のために開発されたものである。
- 3 最終製品が安全であれば、製造工程における危害分析は必要ない。
- 4 小規模な菓子店においては、手引書を参考にして衛生管理の記録を残す必要がある。

33 次のサルモネラ属菌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 サルモネラ属菌は、グラム陰性の桿菌である。
- 2 サルモネラ属菌は、芽胞をつくる。
- 3 肉類や卵・卵加工品が食中毒の原因食品となることが多い。
- 4 食品を十分に加熱することが、食中毒予防法の1つである。

34 次の自然毒食中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 じゃがいも — ソラニン
- 2 ムラサキイガイ — ディノフィシストキシン
- 3 青 梅 — アミグダリン
- 4 バラ ム ツ — ムスカリン

35 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 厚生労働省は、5年ごとに、食中毒統計を作成している。
- 2 食中毒が疑われている患者を診断した医師は、直ちに保健所に届け出ることが義務づけられている。
- 3 食中毒の病因物質は、細菌、ウイルス、化学物質、自然毒、寄生虫などに分けられる。
- 4 食中毒菌が付着した食品は、臭い・味・色などがほとんど変化していないため、気づかないで摂取してしまうことが多い。

36 次の洗浄・消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 殺菌 — 目的とする微生物を死滅させること。
- 2 消毒 — 病原微生物を死滅させて、感染症や食中毒の危険をなくすこと。
- 3 滅菌 — すべての微生物を死滅させること。
- 4 洗浄 — 器具の汚れを落とすだけでなく、微生物もすべて死滅させること。

製菓理論

37 次の甘味料の分類に関する組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- 1 天然甘味料 —— アスパルテーム
- 2 砂糖 —— ステビア
- 3 人工甘味料 —— サッカリンナトリウム
- 4 でん粉糖 —— 和三盆糖

38 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 上白糖は、粒子が細かく使いやすいため、日本の精製糖では最も生産量が多い。
- 2 黒砂糖は、独特な風味と濃厚な甘味をもち、沖縄県や鹿児島県で生産されている。
- 3 砂糖の加水分解を転化といい、できた混合物を転化糖という。
- 4 低濃度の砂糖溶液は、微生物の増殖と酸化酵素の働きを抑制する。

39 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 小麦粉を構成する成分のうち最も多いのは、たんぱく質である。
- 2 胚芽は小麦粒の約83%を占めており、この部分が小麦粉になる。
- 3 グリアジン、グルテニンの混合物をグルテンと呼び、この量と質が製菓の仕上りに大きな影響を及ぼす。
- 4 スポンジ、カステラ、饅頭には、グルテン量が多い強力粉が適している。

40 次のでん粉に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 でん粉の吸湿性には、粒子の大きさは影響しない。
- 2 でん粉に水を加えて加熱するとでん粉の粒子が膨潤・崩壊し、全体が糊状になる。このことを糊化という。
- 3 老化を防ぐには、糊化されたでん粉を急速に脱水乾燥させることが必要である。
- 4 タピオカ、葛^{くず}は地下でん粉に分類される。

41 次の原料に含まれるでん粉のうち、最も膨化力の大きいものを選びなさい。

- 1 うるち米
- 2 さつまいも
- 3 馬鈴薯
- 4 もち米

42 次の米粉に関する組合せのうち、正しいものを選びなさい。

種類	原料	菓子名
1 上新粉	うるち米	柏餅
2 白玉粉	うるち米	おこし
3 上南粉	もち米	ういろう
4 並新粉	もち米	ゆべし

43 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 殻つき卵のほか、卵割して流通する液状卵、凍結卵、乾燥卵がある。
- 2 殻つき卵は、産卵直後から品質の低下がはじまる。
- 3 凍結卵を解凍する際は、短時間で急速に解凍することが大切である。
- 4 卵は糖類と加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。

44 次の鶏卵の特性とその応用例の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 乳化性 — バターケーキ生地
- 2 熱凝固性 — カスタードプリン
- 3 起泡性 — メレンゲ
- 4 粘稠性 — クッキー

45 次の油脂に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 油脂の安定性を増すためには、抗酸化剤を添加することが有効である。
- 2 マーガリンは、バターの代替品としてフランスで開発された。
- 3 バターは、精製した豚の脂肪を集めて固めたもので、製菓原料として広く使われている。
- 4 ショートニングは可塑性範囲が広く、生地練り込みに適している。

46 次の油脂の加工適性に関する組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- 1 フライング性 — 製品にサクサクしたもろい食感を与える性質
- 2 可塑性 — 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質
- 3 ショートニング性 — 生地混合工程で気泡を抱き込む性質
- 4 安定性 — 揚がり具合、風味、油の吸収度などの性質

47 次の牛乳に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 牛乳に含まれるカゼインは、酸を加えると白色の沈殿を生じ、加熱すると50℃で凝固する。
- 2 牛乳に含まれる炭水化物は、ほとんどが乳糖（ラクトース）である。
- 3 牛乳のたんぱく質の主なものはカゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンである。
- 4 牛乳の脂肪は、乳脂肪あるいはバター脂と呼ばれ、揮発性脂肪酸の酪酸が多い。

48 次の乳製品に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 練乳は、全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。
- 2 クリームは、牛乳を濃縮したものである。
- 3 脱脂粉乳は、牛乳からクリームを分離し、脂肪分を除いた脱脂乳を乾燥したものである。
- 4 チーズは、クリームからさらに攪拌の工程を経て脂肪球を集めたものである。

49 次のチョコレートに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 純チョコレートは、異種脂肪が入っていないので、風味はきわめて良好である。
- 2 ブルームが生じると外観は悪くなるが、テクスチャーや香味には影響がない。
- 3 ココアバターは、カカオ豆に含まれる脂肪で、温度に対する物性変化が顕著である。
- 4 テオブロミンは、カフェインを含む苦味のある無色の結晶である。

50 次のパン酵母（イースト）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 酵母の活動する温度は、35～38℃が最も適している。
- 2 酵母の活動するpHは、4～6が最も適している。
- 3 溶解した生酵母は半日以上放置してから使用する。
- 4 酵母は、食塩や砂糖と一緒に溶解してはならない。

51 次のうち、糖蜜を原料とするものを選びなさい。

- 1 ブランデー
- 2 ラム
- 3 ウイスキー
- 4 ワイン

52 次の香料の記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 香料は、原料によって天然香料と合成香料に分類される。
- 2 油性香料は、耐熱性が比較的高いので焼菓子類に用いられる。
- 3 粉末香料は、そのままでは非常に強いにおいを感じるが、口に入れたり水に溶かすとにおいを感じなくなる。
- 4 乳化性香料は、揮発性が防止され濃厚な香料となる。

53 次の補助材料に関する組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- 1 イ ス パ タ ―― 膨 張 剤
- 2 塩化アンモニウム ―― 増粘安定剤
- 3 グアーガム ―― 着 色 料
- 4 D-マンニトール ―― 乳 化 剤

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 寒天を水に入れ加熱すると溶液になり、冷却するとゲルになる。
- 2 カラギーナンは、その特徴からミルクプリンやアイスクリームに利用される。
- 3 ゼラチンのゲル強度は、寒天のおよそ10倍である。
- 4 高メトキシルペクチンは、一定量の糖と酸でゲル化する。

55 次の種実類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ピスタチオナッツは、煎ったものをそのまま食べるほか、ペーストや砕いたものを製菓用、アイスクリーム用として用いる。
- 2 松の実は、珍味として佃煮にされるほか、炒ってつまみとして利用する。
- 3 くるみは、リノール酸、リノレン酸含量が多い。
- 4 栗の主成分は、脂質である。

和菓子実技

56 次のどら焼（銅鑼焼）生地の基本配合として、 にあてはまる分量を選びなさい。

<基本配合>

卵	<input type="text"/> g	みりん（または蜂蜜）	30 ml
上白糖	120 g	重曹	2.4 g
薄力粉	120 g	水	50 ml

- 1 80
- 2 120
- 3 150
- 4 200

57 次の配合でつくることができる餡として、正しいものを選びなさい。

<基本配合>

白生餡	1000 g	グラニュー糖	600 g
水	400 ml	求肥（牛皮）	80～100 g

- 1 小豆並餡
- 2 うぐいす餡
- 3 練切餡
- 4 黄味餡

58 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 小豆を浸漬する場合は、小豆に対して約3倍の水（又は湯）を加える。
- 2 渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれる渋味・苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- 3 餡練りは、鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、沸騰する前に生餡を入れる。
- 4 練り上げた後の冷却は、速やかに温度を下げるようにしないと、餡の色・香りに悪い影響を与える。

59 次の蒸し物と材料の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 薯蕷饅頭 — やまいも
- 2 利久饅頭 — 黒砂糖
- 3 薬饅頭 — 強力粉
- 4 黄味時雨 — 卵黄

60 次の和菓子のうち、原材料に薄力粉を使用するものを選びなさい。

- 1 上南羹
- 2 雪平
- 3 柏餅
- 4 こなし

洋菓子実技

61 次のロール生地の製造に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 共立法は、卵に砂糖を加えて攪拌し泡立てた後、薄力粉を加える。
- 2 別立法は、卵を卵黄と卵白に分け、別々に砂糖を加えて攪拌する。
- 3 オールインミックス法は、全材料をすべて同時に混合して生地を作る方法である。
- 4 焼成工程において、薄く焼く生地は全体に弱めの温度で時間をかけて焼き上げる。

62 次の材料でつくることのできる生地を選びなさい。

アーモンド粉末	160 g	全卵	4 個
粉糖	150 g	卵白	6 個
薄力粉	20 g	砂糖	30 g
強力粉	20 g	バター	35 g

- 1 ビスキュイ・ルーロー
- 2 ビスキュイ・ショコラ
- 3 ビスキュイ・ジョコンド
- 4 ジェノワーズ

63 次のバターケーキの記述で、、 にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

バターケーキは、基本配合である 、バター、砂糖、 の4種類の材料を等量使ってつくった菓子に由来し、イギリスでは各材料を1ポンドずつ使ってつくることからパウンドケーキという。

- | | A | B |
|---|-----|----|
| 1 | 薄力粉 | 卵黄 |
| 2 | 薄力粉 | 全卵 |
| 3 | 強力粉 | 全卵 |
| 4 | 強力粉 | 卵黄 |

64 次のチョコレートのテンパリング方法のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 オールインワン法
- 2 水冷法
- 3 タブリール法
- 4 フレーク法

65 次の材料でつくることのできる洋菓子を選びなさい。

卵黄	牛乳
砂糖	バニラビーンズ
ゼラチン	生クリーム

- 1 マドレーヌ
- 2 フレンチドーナッツ
- 3 クレーム・ブリュレ
- 4 バヴァロア・ア・ラ・ヴァニージュ

製パン実技

66 次のうち、ハード系パンに分類されないものを選びなさい。

- 1 フランスパン
- 2 スイートロール
- 3 パン・ド・カンパーニュ
- 4 ハードロール

67 次の生地発酵の目的に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 酵素の働きにより、生地を伸展しやすい状態にする。
- 2 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。
- 3 ミキシングでいたんだ生地を回復させる。
- 4 生地の酸化を遅延させ、ガスの保持を弱める。

68 次のパンのうち、発酵させた生地を成形し、ゆでてから焼き上げるものを選びなさい。

- 1 バターロール
- 2 クロワッサン
- 3 イーストドーナツ
- 4 ベーグル

69 次の材料でつくることのできるパンを選びなさい。

フランス粉	50%
全粒粉	50%
パン酵母	2%
食塩	2%
くるみ	20%
水	70%

%表示はベーカーズ・パーセント

- 1 パン・オ・ノア
- 2 カイザーゼンメル
- 3 メロンパン
- 4 レーズンブレッド

70 次のパンチに関する記述で、 ~ にあてはまる組合せのうち、正しいものを選びなさい。

パンチの目的は、生地中に充満した を抜き、新しい を供給して の働きを活発にさせる。

- | | A | | B | | C |
|---|------|---|-------|---|------|
| 1 | 酸素 | — | 炭酸酸ガス | — | イースト |
| 2 | 窒素 | — | 酸素 | — | グルテン |
| 3 | 炭酸ガス | — | 酸素 | — | イースト |
| 4 | 炭酸ガス | — | 窒素 | — | グルテン |