

令和7年度

製菓衛生師試験問題

令和7年9月9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、製菓実技5問は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1つの分野に解答してください。

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。
 - 8 試験終了後、試験問題はお持ち帰りください。
-

衛生法規

1 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 製菓衛生師法の目的は、菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することである。
- 2 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書類を就業地の都道府県知事に提出しなければならない。
- 3 菓子製造業を行うためには、製菓衛生師を必ず1名置かなければならない。
- 4 製菓衛生師試験に合格していれば、免許の申請・登録をしていなくても製菓衛生師の名称を用いることができる。

2 次の法律と規定内容の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

	法 律	規定内容
1	食品衛生法	食 品 添 加 物 の 規 制
2	健康増進法	国 民 健 康 ・ 栄 養 調 査 の 実 施
3	食品表示法	特 定 保 健 用 食 品 の 許 可
4	地域保健法	保健所、市町村保健センターの設置

3 次の食品衛生法に関する記述で、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。

食品衛生法は、食品の安全性の確保のために A 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 B を図ることを目的とする。

	A	B
1	公衆衛生	健 康 の 保 護
2	疾病予防	衛生思想の醸成
3	生活衛生	衛生思想の醸成
4	環境衛生	健 康 の 保 護

公衆衛生学

4 次のうち、人口動態統計で把握できないものを選びなさい。

- 1 出生
- 2 死亡
- 3 離婚
- 4 転出入

5 次の検査項目とその値の組合せのうち、水道法の水質基準に適合しているものを選びなさい。

検査項目	値
1 シアン	0. 2 m g / L
2 水 銀	0. 1 m g / L
3 大腸菌	1 0 (1 m L の検水で形成される集落数)
4 p H 値	7. 0

6 次の大気汚染に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 光化学オキシダントは、黄砂が紫外線を受けて変色したものである。
- 2 一酸化炭素は、不完全燃焼により生じる無味無臭の気体で、自動車の排気ガスにも含まれ、中毒症状を引き起こす。
- 3 二酸化硫黄は、日本では工場や排気ガスの規制によって環境基準をほぼ達成している。
- 4 PM2. 5 は、肺の奥深くまで入りやすく、ぜんそくや気管支炎などの呼吸器系疾患への影響が懸念される。

7 次のうち、空気感染（飛沫核感染）する感染症として誤っているものを選びなさい。

- 1 結核
- 2 麻疹
- 3 水痘
- 4 梅毒

- 8 次の「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（感染症法）」で分類される類型と感染症の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

類型	感染症
1 一類感染症	_____ 鳥インフルエンザ
2 二類感染症	_____ ペスト
3 三類感染症	_____ 腸管出血性大腸菌感染症
4 四類感染症	_____ 重症急性呼吸器症候群（SARS）

- 9 次の疾病予防の対策のうち、三次予防に該当するものを選びなさい。

- 1 学校での食育
- 2 適度な運動とバランスのよい食事
- 3 リハビリテーション
- 4 健康診断の受診

- 10 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 肝疾患の原因のひとつとして、飲酒等の生活習慣が関係していると考えられている。
- 2 動脈硬化には脂肪の代謝が関係していることが多く、血液中の中性脂肪やコレステロールが多くなると発症しやすくなる。
- 3 日本人に胃がんが多い理由は、飲酒によるものであると解明された。
- 4 メタボリックシンドロームの診断基準に、ウエスト周囲径（腹囲）がある。

- 11 次の労働衛生に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 事業者は、従業員が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。
- 2 常時50人以上の労働者を使用する事業場は、健康診断の結果報告が義務付けられている。
- 3 労働者が労働災害により死亡した場合は、労働基準監督署長に届ける必要がある。
- 4 ストレスが原因となって労災認定される労働者が増加していることから、メンタルヘルスが大きな課題となっている。

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

すべて国民は、A で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、B、社会保障及び C の向上及び増進に努めなければならない。

	A		B		C
1	健康	————	基本的人権	————	環境衛生
2	幸福	————	社会福祉	————	公衆衛生
3	健康	————	社会福祉	————	公衆衛生
4	幸福	————	基本的人権	————	環境衛生

栄 養 学

13 次のうち、三大栄養素の組合せとして正しいものを選びなさい。

- 1 炭水化物、たんぱく質、ビタミン
- 2 炭水化物、たんぱく質、ミネラル
- 3 炭水化物、たんぱく質、脂質
- 4 炭水化物、たんぱく質、水

14 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 たんぱく質は、約20種類のアミノ酸で構成される。
- 2 たんぱく質1gは、9kcalのエネルギーを供給する。
- 3 たんぱく質の大部分は、炭素、酸素、水素、窒素で構成される。
- 4 たんぱく質は、筋肉や皮膚、毛髪など、生体の主要な構成成分となっている。

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 ビタミンB₁は、糖質の代謝に関与し、不足するとエネルギー不足になりやすい。
- 2 ビタミンには、エネルギー源としての役割や体を構成する役割はない。
- 3 水溶性ビタミンは、体内に蓄積されやすいので、過剰摂取に注意する。
- 4 ビタミンは、体内で合成されないか、合成されたとしてもその量が十分でないため、食品から摂取しなければならない。

16 次の消化酵素とその働きの組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- | 消化酵素 | 働き |
|---------|---------------------|
| 1 アミラーゼ | ——— でん粉を麦芽糖に分解する |
| 2 ペプシン | ——— たんぱく質をペプトンに分解する |
| 3 リパーゼ | ——— ショ糖をブドウ糖に分解する |
| 4 マルターゼ | ——— 麦芽糖をブドウ糖に分解する |

17 次の基礎代謝量に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 基礎代謝量は、体表面積に影響されない。
- 2 基礎代謝量は、夏期より冬期の方が低い。
- 3 基礎代謝量は、妊娠時期に高くなる。
- 4 基礎代謝量は、脂肪質の者より筋肉質の者の方が低い。

18 次の「食事バランスガイド」に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 平成17年に厚生労働省と農林水産省によって作成された。
- 2 食事の望ましい組み合わせやおおよその量をコマに見立てて、わかりやすくイラストで示している。
- 3 国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上をねらいとしている。
- 4 主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、菓子・嗜好飲料の5つに区分し、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかの目安を示している。

食 品 学

19 次の食品中の水分に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品中の水分には、結合水と自由水の2種類がある。
- 2 結合水は、微生物の働きに利用されない。
- 3 水分活性は、自由水の割合が高いほど低くなる。
- 4 水分活性の最大値は、1.00である。

20 次の色素成分のうち、動物性色素であるものを選びなさい。

- 1 ナスニン
- 2 ミオグロビン
- 3 リコピン
- 4 クロロフィル

21 次の穀類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 もち米のでんぷんは、全てアミロースである。
- 2 小麦の胚芽には、ビタミンEが含まれている。
- 3 えん麦は、オートミールの原料となる。
- 4 粟^{あわ}は、白米よりたんぱく質の含有量が多い。

22 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 牛乳は80%以上が水分であり、残りの成分を乳固形分という。
- 2 牛乳の主なたんぱく質は、カゼインである。
- 3 牛乳の主な炭水化物は、スクロースである。
- 4 牛乳の水分中に含まれる脂質は、乳脂肪膜に覆われた脂肪球の形となっている。

23 次の食品とその製造に関与する微生物の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

食品		微生物	
1	食 酢	_____	か び
2	パ ン	_____	細 菌
3	ヨーグルト	_____	酵 母
4	清 酒	_____	かびと酵母

24 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 くるみ
- 3 小麦
- 4 アーモンド

食 品 衛 生 学

25 次のカンピロバクターに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 100個程度の少ない菌量でも発症する。
- 2 他の食中毒と比べて潜伏期間が長く、症状は下痢、腹痛、発熱等である。
- 3 市販鶏肉がカンピロバクターに汚染されているとの報告がある。
- 4 環境抵抗性が低いことから、水を介した食中毒は発生しない。

26 次の食品添加物と分類の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

食 品 添 加 物		分 類
1 安息香酸	_____	保存料
2 グリセリン脂肪酸エステル	_____	乳化剤
3 サッカリンナトリウム	_____	着色料
4 アルギン酸ナトリウム	_____	増粘剤

27 次のウェルシュ菌に関する記述で、A、B にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

A は耐熱性が強いため、加熱調理しても、室温で数時間放置した際には
B し、食中毒を引き起こす事例が多い。

A		B	
1 芽	胞	_____	発芽・増殖
2 毒	素	_____	残 存
3 胞	子	_____	発芽・増殖
4 アレルギー物質		_____	残 存

28 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化したアプローチによる衛生管理ができる。
- 2 「HACCPに基づく衛生管理」では、コーデックスのHACCP 7原則に従うことが要求される。
- 3 HACCPによる衛生管理は、「プロセスチェック方式」である。
- 4 HACCPの義務化により、一般衛生管理は不要となった。

29 次の食品表示に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 加工助剤に該当する食品添加物は、表示を免除される。
- 2 特定原材料は、特にアレルギーを高濃度に含む20品目が定められている。
- 3 賞味期限は、食中毒などの発生の恐れがないと認められる期限である。
- 4 食品表示法は、消費者安全法とJAS法の食品に関する表示を統一した法律である。

30 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 重症例では溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、死に至ることがある。
- 2 加熱不十分な食肉による食中毒が多く、野菜や魚は原因食品とならない。
- 3 わずかな菌量で感染し、ヒトからヒトへの感染もある。
- 4 水系感染による食中毒を起こすことがある。

31 次のうち、滅菌を説明した記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 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。
- 2 腐敗・変敗の原因となる微生物などを死滅させること。
- 3 目的とするものを溶媒に浸して汚れを防ぐこと。
- 4 すべての微生物（芽胞も含む）を死滅させること。

32 次の食中毒原因物質のうち、細菌ではないものを選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオ
- 2 アニサキス
- 3 サルモネラ
- 4 リステリア

33 次の動物性自然毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 シガテラによる食中毒では、冷温感覚異常を伴うドライアイスセンセーションと呼ばれる症状がでる。
- 2 貝毒には、下痢性貝毒と麻痺性貝毒がある。
- 3 イシナギの肝臓は、喫食によりビタミンA過剰症となる可能性があることから、食用禁止となっている。
- 4 フグの有毒成分は、テトロドトキシンであり、煮沸により無毒化される。

34 次のうち、食中毒予防の三原則ではないものを選びなさい。

- 1 微生物を殺してしまう（加熱の原則）
- 2 微生物をつけない（清潔の原則）
- 3 微生物を持ち込まない（排除の原則）
- 4 微生物を増やさない（迅速又は低温保存の原則）

35 次の化学的消毒方法のうち、食品に使用できないものを選びなさい。

- 1 逆性せっけん
- 2 オゾン水
- 3 次亜塩素酸ナトリウム
- 4 電解水

36 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 冬期に多く発生する傾向があるが、1年を通して発生する。
- 2 食品の中心部を85～90℃で90秒間以上加熱することにより不活化する。
- 3 二次汚染された食品中で増殖する。
- 4 不活化には、消毒用アルコールでは効果が薄いので、塩素系消毒薬が有効である。

製菓理論

37 次の甘味料のうち、砂糖（ショ糖）より甘みの強いものを選びなさい。

- 1 ブドウ糖
- 2 ソルビトール
- 3 キシリトール
- 4 ステビア

38 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 白ざら糖は、表面にビスコを噴霧して仕上げる砂糖である。
- 2 和三盆は、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。
- 3 アセスルファムKは、糖質系合成甘味料である。
- 4 グラニュー糖は、純度が高く、転化糖や灰分をほとんど含まない。

39 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 鶏卵における卵黄の重量比率は、45～60%である。
- 2 レシチンは、卵白に含まれるたんぱく質である。
- 3 卵黄の固形分は、脂質が3分の2を占める。
- 4 卵白の起泡性と温度は無関係である。

40 次の果実加工品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 プレザーブは、濃厚糖液中に果実そのままか、または果実の切片を入れて煮詰めたものである。
- 2 ジャムは、ペクチン、有機酸を添加することがある。
- 3 JAS法による規格では、ジャムには酒類の添加は認められない。
- 4 フルーツソースは、果肉を煮熟して裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものであり、可溶固形分を18～20%に仕上げる。

41 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、牛乳をそのまま乾燥したもので、風味がよいが、脂肪含有量が高いため劣化しやすい。
- 2 チーズの製造には乳酸菌やレンネットが使用される。
- 3 ホエーパウダーは、バター製造の際の残液を乾燥粉末化させたもので、脱脂乳と似た組成を持つ。
- 4 加糖練乳は、大量の砂糖が含まれるため保存性が高い。

42 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。

うるち
粳精白米を水洗い、乾燥して製粉したもの

- 1 上早粉
- 2 上新粉
- 3 上南粉
- 4 道明寺粉

43 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 可 塑 性	————	カ ス テ ラ	
2 フ ラ イ ン グ 性	————	チ ョ コ レ ー ト	
3 ク リ ー ミ ン グ 性	————	バ タ ー ケ ー キ	
4 シ ョ ー ト ニ ン グ 性	————	シ ョ ー ト ケ ー キ	

44 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、風味は極めて良好である。
- 2 ブルームは、湿度の低いところで作業した場合に起こりやすい。
- 3 カカオバターは、温度に対する物性変化が顕著である。
- 4 テオブロミンは、カカオバターにはほとんど含まれていない。

45 次のゼラチンに関する記述で、A ～ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

ゼラチンは、牛や豚の骨や皮を原料とした高たんぱく質の A が主成分である。また、ゼラチンの凝固温度は寒天と比較して B。ゼラチンの使用量は、濃度 C が多い。

	A		B		C
1	コラーゲン	_____	低い	_____	3～4%
2	カラギーナン	_____	高い	_____	3～4%
3	コラーゲン	_____	高い	_____	3～4%
4	カラギーナン	_____	低い	_____	30～40%

46 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 アーモンドは、ビターとスイートの2種類があり、洋菓子での使用頻度が高い。
- 2 ヘーゼルナッツは、「ナッツの女王」とも呼ばれ、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。
- 3 チェスナッツの主成分はでんぷんである。
- 4 ウォールナッツは、リノール酸、リノレン酸の含量が多い。

47 次の酒類のうち、蒸留酒を選びなさい。

- 1 ワイン
- 2 ミード
- 3 キルシュワッサー
- 4 清酒（日本酒）

48 次のうち、ミカンの分類として正しいものを選びなさい。

- 1 仁果類
- 2 準仁果類
- 3 核果類
- 4 漿果類

49 次のペクチンに関する記述で、A、B にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

ペクチンは、高メトキシルペクチンと低メトキシルペクチンに分けられる。高メトキシルペクチンの水溶液は、一定の A と酸があるとゲル化する。低メトキシルペクチンのゲル化には、必ずしも A や酸は必要なく、B などと結合してゲル化する。

- | | A | _____ | B |
|---|-------|-------|-------|
| 1 | たんぱく質 | _____ | カルシウム |
| 2 | 糖 | _____ | たんぱく質 |
| 3 | たんぱく質 | _____ | 糖 |
| 4 | 糖 | _____ | カルシウム |

50 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 米のでんぷんは、粒子が大きいので吸湿性が大きい。
- 2 でんぷんの膨化に、水分は影響しない。
- 3 β 化したでんぷんは、 α 化したでんぷんより消化がよい。
- 4 小麦でんぷんは、じゃがいもでんぷんと比較して糊化開始温度が高い。

51 次のチーズの名称と熟成方法の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- | | 名称 | _____ | 熟成方法 |
|---|---------|-------|-------|
| 1 | モッツァレラ | _____ | 非 熟 成 |
| 2 | カマンベール | _____ | カビ熟成 |
| 3 | ゴルゴンゾーラ | _____ | 細菌熟成 |
| 4 | マスカルポーネ | _____ | 非 熟 成 |

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 香料は、原料によって天然香料と合成香料に大別される。
- 2 油性香料は、揮発性があるので高温の加熱処理をするものには使用しにくい。
- 3 乳化性香料は、乳化により揮発性が防止されるので濃厚な香料となる。
- 4 タブレット状香料は、粉末香料を固めて取り扱いやすくしたものである。

53 次の膨張剤に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウムの水溶液は、40℃以上になると炭酸ガスを発生する。
- 2 炭酸水素ナトリウムの水溶液は、炭酸ガス発生後に強い酸性を示す。
- 3 ベーキングパウダーはガス発生基剤に酸性剤を加え、さらに緩和剤を加えて混合したものである。
- 4 炭酸水素アンモニウムは、低温から高温まで平均してガスを発生する。

54 次の小麦粉に関する記述で、A ～ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

小麦粉に含まれるたんぱく質は、A、グルテニンが主成分であり、これらの混合物を B という。

薄力粉は強力粉に比べて B の量が C 。

- | | A | | B | | C |
|---|-------|-------|------|-------|-----|
| 1 | グリアジン | _____ | グリシン | _____ | 少ない |
| 2 | グリアジン | _____ | グルテン | _____ | 少ない |
| 3 | グロブリン | _____ | グルテン | _____ | 多い |
| 4 | グロブリン | _____ | グリシン | _____ | 多い |

55 次のうち、油脂の変敗の促進要因として、誤っているものを選びなさい。

- 1 紫外線
- 2 熱
- 3 銅
- 4 砂糖

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。

卵黄	60 g	白並餡	100 g
重曹	2 g	イスパタ	3 g
加糖練乳	320 g	溶き水	20 g
蜂蜜	30 g	薄力粉	380 g
加糖粉乳	40 g	中餡	適量

- 1 ちゃぶくさ (つやぶくさ)
- 2 乳菓
- 3 浮島
- 4 だら焼き

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 β 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 豆の煮方は大別すると、水漬けしてから煮る方法と豆を水洗いしてすぐに煮る方法がある。
- 4 餡練りはなるべく弱火で加熱することで、なめらかで口溶けのよい餡ができる。

58 次のこなし生地の基本配合として、 にあてはまる材料を選びなさい。

白火取餡	1, 000 g		100 g
餅粉	20 g	上白糖	100 g
手蜜	適量		

- 1 薄力粉
- 2 上新粉
- 3 葛粉
- 4 大和芋

59 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 桃山生地は黄味火取り餡に小麦粉を合わせて作る。中餡には白餡なども使用する。
- 2 淡雪羹は、錦玉羹に散りばめられた粉が雨から雪に変わるみぞれのように見えるため、みぞれ羹ともいう。
- 3 雪平は求肥に卵黄を加えた、ふわりとした食感の生地である。
- 4 薯蕷饅頭はすりおろしたヤマイモを使用し、特有のきめ細かさとしっとりとした上品な風味が特徴である。

60 次のうち、おこし、おめで糖、砂糖漬けの分類として正しいものを選びなさい。

- 1 オープン物
- 2 打ち物
- 3 掛け物
- 4 飴物

洋菓子実技

61 次のロール生地焼成工程に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 薄く焼く生地は、全体的に弱めの温度（約160℃）で時間をかけて焼き上げる。
- 2 上火をきかせ、先に表面に焼き色をつける。
- 3 下火が強すぎると、巻くときにひび割れが生じやすくなる。
- 4 焼成後の生地は、直ちに天板からはずす。

62 次の材料でつくることのできるメレンゲを選びなさい。

卵白200g、水130g、グラニュー糖400g

- 1 フレンチメレンゲ
- 2 ムラング・スイス
- 3 コールドメレンゲ
- 4 ムラング・イタリアンヌ

63 次のビスキュイ・ジョコンドに使用する材料として、 にあてはまる材料を選びなさい。

	160g	グラニュー糖	30g
粉糖	160g	薄力粉	40g
全卵	240g	溶かしバター	35g
卵白	210g		

- 1 ハチミツ
- 2 アーモンドパウダー
- 3 強力粉
- 4 牛乳

64 次のパイに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 フィユタージュ・ラピッドでは、よく冷やしたバターを1 c m角程度にカットして強力粉と薄力粉に混ぜる。
- 2 フィユタージュ・ノルマルでは、折り込み用バターは、あらかじめ1 c m程度の厚さの正方形にしておく。
- 3 生地折り方には三つ折りと四つ折りがあり、三つ折りは生地の安定性が高く、四つ折りは焼成時生地の浮き上がりが良い。
- 4 生地を折り込む際に生地の方向を4 5度ずつ回転させて折り込む。

65 次のパーツでつくることのできる菓子を選びなさい。

ビスキュイ・ジョコンド、クレーム・シャンティイ・オ・ショコラ、クレーム・シャンティイ、パータ・ボンブ
--

- 1 タルト・タタン
- 2 シブースト
- 3 オペラ
- 4 サン・マルク

製パン実技

66 次のパンの発酵に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 一次発酵により、焼き色や風味のもととなるアミノ酸が生成される。
- 2 一次発酵により、つやのもととなるデキストリンが生成される。
- 3 ベンチタイムにより、ミキシングで傷んだ生地を回復させる。
- 4 中間発酵により、グルテンの構造の乱れを整え、生地の表面に薄い膜を張らせる。

67 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。

フランスパン用粉	100%	生イースト	4%
グラニュー糖	10%	食塩	2%
脱脂粉乳	2%	バター	5%
全卵	5%	水	40%
ロールイン油脂	50%		

- 1 ブリオッシュ
- 2 パン・ド・カンパーニュ
- 3 クロワッサン
- 4 パン・ド・ミ

68 次のパンの焼成に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 第一段階では、ガスの発生による窯伸びが起こり、急激に膨張する。
- 2 第二段階では、酵母が失活し、グルテンが凝固しはじめる。
- 3 第三段階では、中心まで火を通し、クラムが形成される。
- 4 オープンから出したらすぐにショックを与えることにより、腰折れを防ぐことができる。

69 次のミキシ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 ミキシングの目的は、原材料を混合し、成分の均一な分布状態を作ることである。
- 2 ミキシングは、生地の状態によって、つかみどり、水切れ、結合、最終結合、麩切れ、破壊の6段階に分けられる。
- 3 クロワッサンは、折り込み作業によって生地のグルテン形成が行われるため、ミキシングは控えめにする。
- 4 ミキシングは強くなりすぎるとボリュームが出にくい、味は濃厚になる。

70 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、老化が早く、原材料の影響を強く受けやすい。
- 2 中種法は、機械耐性が良いため工場などの大量生産に向いている。
- 3 発酵種法は、フロアタイムが長くなり、製品が不安定になりやすい。
- 4 液種法は、老化が遅く、ボリュームのある製品を作ることができる。