

平成24年度調理師試験問題

平成24年8月28日

宮 城 県

受 験 の 際 の 注 意 事 項

- 1 問題の解答は、別に配付した答案用紙に記入してください。
- 2 答案用紙には、受験番号、氏名（カタカナでフリガナをつける）を正確に記入してください。
- 3 解答は□の中に数字ではっきりと記入してください。
- 4 各問の正解は、1つだけです。2つ以上記入した場合はその解答はまちがいにあります。また、1、2、3、4以外の数字や不明瞭な記載をした場合もその解答はまちがいにあります。
- 5 答案用紙の記入は、必ず鉛筆またはシャープペンシルを使用してください。書き直すときは、消しゴムでよく消して答えがはっきりわかるようにしてください。
- 6 答案用紙の左側の解答欄の上に記載されている、14、24、34などの数字については、答案をコンピューター処理するためのものです。解答にあたり一切気にする必要はありません。
- 7 試験開始の指示があったら、まずページ数を確認してください。（14ページ）
- 8 退場するときは、答案用紙を裏返しにしてください。
- 9 問題用紙は持ち帰ってもかまいません。ただし、問題に関する問い合わせには一切お答えできません。

*受験番号・氏名記入例

受験番号	0	0	0	1	フリガナ	ヤマダ	タロウ
					氏 名	山田	太郎

*解答の記入例

問題1 宮城県の県庁所在地として、正しいものを選びなさい。

- | | |
|-------|--------|
| 1 大崎市 | 2 気仙沼市 |
| 3 仙台市 | 4 白石市 |

解答

14
問題1
3

I 食文化概論

問題1 食の伝播に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 ジャガイモの原産地は、ヨーロッパである。
- 2 中米が原産のさつまいもは、日本には最初に九州に伝来した。
- 3 稲の発祥地は、メコン川流域である。
- 4 とうもろこしは、アフリカの先住民が常食としていた。

問題2 現代の食環境に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 スローフードとは、米や大豆・魚を中心とした食事のことをさす。
- 2 日本全体では東西で違う食文化が形成されているが、東西の境界は、富山県から愛知県に至る地域である。
- 3 過去50年間、畜産物・油脂及び野菜の消費の伸びが著しい。
- 4 平成17年に制定された食育基本法において、食育の対象は子どもだけである。

問題3 日本の料理様式に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 大饗料理は、奈良時代から平安時代にかけての貴族の饗応料理である。
- 2 本膳料理は、室町時代に始まり、江戸時代に発達した武家の式正料理である。
- 3 懐石料理は、季節感を尊び、できたてを供する、茶事の形式による料理である。
- 4 精進料理は、江戸時代から始まった酒宴を楽しむ宴会料理である。

問題4 西洋料理の変遷に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 古代ギリシア・ローマ時代の宴会では、寝いずに横たわりながら手で食べていた。
- 2 中世の王侯貴族の食事は、希少で高価だった香辛料がたっぷり使われていた。
- 3 ルネサンス期にイタリアのメディチ家からフランスに嫁いだ王妃によって、ナイフやフォークが伝えられた。
- 4 ヌーベル・キュイジーヌは、濃厚なソースを多用する料理である。

II 衛生法規

問題5 次の記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 栄養士は、「栄養士法」に基づき厚生労働大臣から免許を受ける。
- 2 調理師は、「調理師法」に基づき都道府県知事から免許を受ける。
- 3 医師は、「医療法」に基づき厚生労働大臣から免許を受ける。
- 4 看護師は、「保健師助産師看護師法」に基づき都道府県知事から免許を受ける。

問題6 次の記述のうち、正しい組合せを選びなさい。

- 1 健康増進法 — 受動喫煙の防止
- 2 食品安全基本法 — 食品衛生監視員
- 3 食育基本法 — 特定保健用食品
- 4 製造物責任法 — 食品衛生責任者

問題7 「食品衛生法」に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 販売用の食品及び添加物の取扱い原則を定めている。
- 2 販売を禁止される食品及び添加物を定めている。
- 3 病肉等の販売等の禁止を定めている。
- 4 医薬品及び医薬部外品を含む全ての飲食物を、食品と定めている。

問題8 調理師免許が取り消される場合として、正しいものを選びなさい。

- 1 結核にかかったとき。
- 2 調理師免許証を紛失したとき。
- 3 調理業務で、食中毒や衛生上重大な事故を発生させたとき。
- 4 調理師免許更新をしなかったとき。

Ⅲ 公衆衛生学

問題9 世界保健機関（WHO）のオタワ憲章（1986年）について、（ ）に入る語句として、正しいものを選びなさい。

「（ ）とは、『人々が自ら健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセス』である。」

- 1 ヘルスプロモーション
- 2 ノーマライゼーション
- 3 プライマリーケア
- 4 プライマリーヘルスケア

問題10 公衆衛生の国際機関に関する組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- | | | |
|------------------|---|--------------------|
| 1 世界保健機関（WHO） | — | 公衆衛生を取り扱う国際機関 |
| 2 国連食糧農業機関（FAO） | — | 環境保全問題を取り扱う国際機関 |
| 3 国際労働機関（ILO） | — | 労働保険問題を取り扱う国際機関 |
| 4 国連児童基金（UNICEF） | — | 母子保健、児童問題を取り扱う国際機関 |

問題11 衛生統計に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 平均寿命は、0歳における平均余命である。
- 2 わが国の平成22年の総人口に占める老年人口の割合は、32.0%である。
- 3 合計特殊出生率は、女性（15歳～49歳）1人が一生の間に生む、平均こども数である。
- 4 乳児死亡率は、年間出生数1,000に対する生後1年未満の年間死亡数である。

問題12 環境衛生に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 一酸化炭素の急性中毒で死に至ることはない。
- 2 人が快適と感じる環境温度（至適温度）には、季節による変動がない。
- 3 調理室の照度は、「労働安全衛生規則」により全体照明を150ルクス以上に保つように定められている。
- 4 オフィスビルの温度は、ビル管理法により15～28℃になるように定められている。

問題13 感染症に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 後天性免疫不全症候群（エイズ）の感染経路は、空気感染である。
- 2 無症状病原体保有者（保菌者）とは、症状はないが感染症の病原体を排出している者のことである。
- 3 調理師が腸管出血性大腸菌感染症に感染しても、症状がなければ法律により就業が制限されることはない。
- 4 1類から5類感染症のうち、感染力や罹患した場合の重篤性の危険性が最も高いのは、5類感染症である。

問題14 生活習慣病に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 糖尿病の予防では、運動不足を解消することが大切である。
- 2 男性で腹囲が80cmの場合は、内臓脂肪型肥満と考えられる。
- 3 高血圧の危険因子としてナトリウムの摂取不足があげられる。
- 4 低血圧は、心疾患の危険因子である。

問題15 母子保健に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 「健康日本21」は、日本の母子保健の課題と目標を示している。
- 2 母子健康手帳は、都道府県から交付される。
- 3 日本の乳児死亡率は、諸外国に比べ著しく高い。
- 4 養育医療は、養育に医療が必要な未熟児に対して、医療給付を行うものである。

問題16 学校保健に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 全国の小学校の学校給食の普及率は、9割に達していない。
- 2 調理師は、学校給食を通して児童生徒等の栄養管理に携わる。
- 3 学校の設置者は、感染症予防上必要がある場合、学校の休業を行うことができる。
- 4 学校保健統計では、近年肥満児の割合は増加している。

問題17 労働衛生に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 「労働安全衛生法」は、労働時間について規定している。
- 2 「労働基準法」は、快適な作業環境の形成を推進することを目的としている。
- 3 労働災害の発生は、冬季の寒い時期に多い。
- 4 事業者は、全労働者に対して一般健康診断を実施する義務がある。

IV 栄養学

問題 18 次の食品成分の 1 g 当たりのおよそのカロリー数で、誤っているものを選びなさい。

- 1 糖質 — 4 kcal
- 2 脂肪 — 9 kcal
- 3 たんぱく質 — 9 kcal
- 4 アルコール — 7 kcal

問題 19 日本人の食事摂取基準 (2010 年版) で、「ある母集団のほとんど (97~98%) の人において 1 日の必要量を満たすと推定される 1 日の摂取量」として、次のうちの正しいものを選びなさい。

- 1 推定平均必要量
- 2 推奨量
- 3 目安量
- 4 目標量

問題 20 炭水化物の構造・特徴に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 水あめの主成分は、しょ糖 (スクロース) である。
- 2 乳糖 (ラクトース) は、ぶどう糖 (グルコース) と果糖 (フルクトース) が結合したものである。
- 3 もち米のでんぷんは、ほぼ 100% アミロースである。
- 4 でんぷんに水を加えて加熱すると糊化し、これを放置すると老化する。

問題 21 無機質の栄養に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 食品中の鉄にはヘム鉄と非ヘム鉄があり、ヘム鉄のほうが腸での吸収が良い。
- 2 カルシウムの腸での吸収には、ビタミン B₆ が必要である。
- 3 カリウムイオンは、細胞内液より細胞外液に多く存在する。
- 4 ヨウ素は、副腎皮質ホルモンの構成成分である。

問題 22 消化管に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 唾液には、消化酵素は含まれていない。
- 2 脂肪の滞胃時間は、炭水化物よりも長い。
- 3 膵液は、重炭酸塩が含まれるためアルカリ性である。
- 4 大腸では、消化酵素による消化は行われぬ。

問題 23 たんぱく質の代謝で生じるアンモニアを尿素に作り変える臓器として、正しいものを選びなさい。

- 1 心臓
- 2 肝臓
- 3 腎臓
- 4 小腸

問題 24 基礎代謝に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 測定は、睡眠時に行う。
- 2 同じ年齢の人であれば、体重差があってもほぼ一定である。
- 3 筋肉質の人は、脂肪質の人より高い。
- 4 低栄養時に高くなる。

問題 25 ライフステージと栄養に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 妊娠期のエネルギーの必要量は、非妊娠時よりも減少する。
- 2 幼児期は正しい食習慣を身に付けさせるため、間食は控える。
- 3 成人女性での朝食欠食は、20歳代が最も多い。
- 4 高齢者でもほとんどの臓器の重量は、若年期と変わらない。

問題 26 ビタミンの欠乏症に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 ビタミンCが欠乏すると、血液が固まりにくくなる。
- 2 ビタミンKが欠乏すると、壊血病が起こる。
- 3 ビタミンAが欠乏すると、骨粗鬆症が起こる。
- 4 ビタミンB₁₂が欠乏すると、貧血が起こる。

問題 27 疾病の食事療法に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 腎臓疾患では、たんぱく質を十分に摂取する。
- 2 高血圧では、カリウムを十分に摂取する。
- 3 糖尿病（2型）では、たんぱく質摂取を制限する。
- 4 痛風では、プリン体の多い食品を十分に摂取する。

V 食品学

問題 28 日本食品標準成分表に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 1食品1成分値の原則で収載している。
- 2 食品群の中で、最も種類が多く掲載されているのは魚介類である。
- 3 こめの成分値は、もち米とうるち米に分け、それぞれの成分値が載っている。
- 4 各成分値は、全体重量から廃棄部重量を除いた、可食部 100gあたりの数値として記載している。

問題 29 部位による野菜の分類として、正しい組合せを選びなさい。

- 1 果菜類 — なす・トマト・きゅうり
- 2 茎菜類 — キャベツ・白菜・ほうれんそう
- 3 根菜類 — ねぎ・にら・玉ねぎ
- 4 葉菜類 — 大根・にんじん・かぶ

問題 30 栄養成分とそれを多く含む食品の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- 1 食物繊維の多い食品 — 野菜類・豆類・海藻類
- 2 ビタミンCの多い食品 — 赤ピーマン・いちご・柿
- 3 リノール酸の多い油脂 — オリーブ油・バター・ヤシ油
- 4 ビタミンB₁の多い食品 — 豚肉・穀類(全粒)・豆類

問題 31 魚類の特徴に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 一般に、運動量が豊富な回遊魚に白身魚が多い。
- 2 血合い肉は、たんぱく質・脂質に加えて、鉄やビタミンDを豊富に含み、栄養価は高い。
- 3 さけ・ます類の筋肉の赤色は、赤身魚の肉色素と同じミオグロビンに由来する。
- 4 煮こごりは、煮魚のカルシウムが汁に溶けだし、冷めてゼリー状に固まったものである。

問題 32 生鮮食品の表示に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 生鮮食品の原産地表示は、パック包装された食品にのみ義務付けられており、ばら売りには適用されない。
- 2 さしみの2種類以上の盛り合わせは、加工食品として扱われる。
- 3 ひとの手によって、いかだを組んで生産されるかきやほたては、養殖品と表示しなければならない。
- 4 加工食品であっても、漬物や緑茶など生鮮食品に近い加工食品は、原材料の産地表示が求められるようになった。

問題 33 遺伝子組み換え大豆を原料とする加工食品のうち、遺伝子組換えの表示が任意表示とされている食品を選びなさい。

- 1 豆腐
- 2 納豆
- 3 みそ
- 4 しょうゆ

VI 食品衛生学

問題 34 食品と寄生虫に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 肺吸虫は、カニを生で食べることにより感染することがある。
- 2 アニサキスは、腹痛などの胃腸症状を起こす。
- 3 トキソプラズマは、魚介類の生食によって感染する。
- 4 クリプトスポリジウムは、家畜等の糞便で汚染された飲料水に含まれることがある。

問題 35 食品の器具・容器包装に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 器具・容器包装は食品ではないので、食品衛生法に規定されていない。
- 2 フェノール樹脂（PF）は、皿や汁椀に用いられている。
- 3 ラップ類は、容器包装には含まれない。
- 4 ポリカーボネート（PC）は、金属缶の内面塗装に用いられている。

問題 36 食品の簡易鑑別法に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 鮮魚類は、えらの状態をみて、鮮やかな紅色で粘質物がないものを選ぶ。
- 2 卵は割ったときに卵白が広がらず、卵黄が盛り上がったものを選ぶ。
- 3 魚肉練り製品は、表面にねとが生じていないかよく確認する。
- 4 冷凍食品は表示の保存方法を確認し、 -5°C 以下で保存されているものを選ぶ。

問題 37 食品の腐敗に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 たんぱく質などの窒素化合物が分解して、悪臭・ガスなどを発生する現象を腐敗という。
- 2 脂肪が低級の化合物に分解されていく現象を酸敗という。
- 3 食品中の油脂が、消化酵素によって分解され、刺激物質を生成する現象を発酵という。
- 4 炭水化物が分解されて、アルコールなどを生成し、人間の生活に有用であるなど、プラスの側面を持つ場合を変敗という。

問題 38 食品中の異物に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品中の異物とは、本来その食品にあるべきでないものが含まれているものをいう。
- 2 食品の保管や流通時に包装を破損しないように、保管場所の整理整頓や清掃に留意することが異物混入防止につながる。
- 3 異物混入防止のため、食品取扱者は服装などを清潔に保つ必要がある。
- 4 最終製品に金属探知機を使って異物の混入をチェックしている場合は、作業時の目視によるチェックは必要ない。

問題 39 HACCPシステムに関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 HACCPシステムを効果的に機能させれば、一般的衛生管理プログラムの実施は省略できる。
- 2 食品の安全性について、最終製品の検査に重点を置いている。
- 3 HACCPの概念を取り入れた総合衛生管理製造過程が承認された施設については、食品衛生管理者を置かなくてもよい。
- 4 HACCPのプランには危害分析の実施、重要管理点の設定など7つの原則を必ず盛り込まなければならない。

問題 40 逆性せっけんに関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 刺激性とにおいが強いので、手指の消毒薬としては適さない。
- 2 洗浄力はほとんどないが、殺菌力が非常に強い。
- 3 細菌に対する殺菌力が強いので、人に対する毒性も非常に強い。
- 4 普通のせっけんや中性洗剤と混ぜて使うとより効果がある。

問題 41 食品への微生物の二次汚染に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品を保管するときは、食品間の汚染を防ぐために、原材料と調理済み食品を区別して保管する。
- 2 生肉は、病原性大腸菌などの食中毒菌にすでに汚染されているものがあるので、まな板・包丁・バット・ボウルなどの器具は生肉専用のものを使用し、使用後は十分な洗浄と消毒を行う。
- 3 食品や器具・容器の取扱いは、跳ね水による汚染を防止するため、床面から20cmの場所で行う。
- 4 肉類を調味液（たれ）につけて加熱するときは、加熱前や加熱中につけるたれと加熱済みのものにつけるたれを区別する。

問題 42 食品添加物の用途名、添加物名に関する組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | | | |
|---------|---|---------------|
| 1 酸化防止剤 | — | イマザリル |
| 2 甘味料 | — | β -カロテン |
| 3 発色剤 | — | 安息香酸 |
| 4 保存料 | — | ソルビン酸 |

問題 43 食中毒に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 食中毒は、細菌によるもの、ウイルスによるもの、化学物質によるもの、自然毒によるものの4つに大別される。
- 2 コレラ菌や赤痢菌による疾病は食品を介して起しても、感染症として分類されるので、食中毒としては取り扱わない。
- 3 細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分けられる。
- 4 ウイルス性食中毒は、秋から冬にかけての寒い季節に多く発生している。

VII 調理理論

問題44 日本料理で使用するだしに関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 一般的なかつお節は、大型のものを5枚におろし、節にしたものの片身を縦割りにした背側を雄節、腹側を雌節といい、これを本節という。
- 2 こんぶとかつお節でとる最初のだしは、一番だしといい上品でくせがない。
- 3 精進料理で使われるだしの材料は、こんぶ・干しいたけ・干し菜・小豆を使うが複数の材料を混ぜて使うことが多い。
- 4 煮干しだしは、やや臭みはあるがうま味の強い濃厚なだしで、主にみそ汁や煮込み物に使われる。

問題45 日本料理の焼き物に関する組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 浜焼き — 尾頭付きの魚の塩焼き・姿焼き
- 2 火加減 — 直接火にかざす焼き物は、強火の近火が基本となる。
- 3 調味料やたれに漬け込んで焼くもの — 黄身焼き・西京焼き・ゆうあん焼き
- 4 調味料やたれを上からかけて焼くもの — 塩焼き・石焼き・木の芽焼き

問題46 エスニック料理に関する組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 タンドリーチキン — 口の小さいつぼ形の大きな土の窯の中で、金串をさして焼くタイを代表する料理。
- 2 トムヤンクン — えびの入ったスープで、香り・辛味・酸味をきかせた世界3大スープの一つといわれているインドの料理。
- 3 タコス — とうもろこし粉を練ったものを薄い円盤に伸ばして、鉄板・フライパンで軽く焼き、油で炒めた肉・魚介類・野菜・チーズなどを挟んで食すアメリカの料理。
- 4 チゲ — 魚介や野菜などがたくさん入った韓国の鍋料理。

問題47 日本料理の煮物に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 うま煮は、甘味がやや強く甘辛く煮る。砂糖・しょうゆ・みりんなどで照りを出して仕上げる。
- 2 含め煮は、薄味の多めの煮汁で、ゆっくりと時間をかけて味を含めて照りだす。(おでん)
- 3 揚げてから煮るもの(揚げ出し豆腐)は揚げ煮、炒めてから煮るもの(きんぴらごぼう・筑前煮)は炒め煮という。
- 4 甘露煮はあめ煮ともいい、甘くこつてりと煮たもの。あゆ・こい・栗などがある。

問題 48 すしに関する組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 米 — 古米に比べて水分の多い新米を使用する。
- 2 にぎりずし — 江戸前ずしが代表的なもので「鮓」と表記される場合が多い。
- 3 関西ずし — 上方鮓といわれ、まぐろのトロの切りずしを好み、食事のためのずし。
- 4 しゃり (舍利) — 生ものが多く、ずし飯は冷たくする。温かいと事故につながる。

問題 49 中国料理の調理法に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 油を利用して加熱する油烹法 (ヨウポンファー)
— 牛肉とピーマンの細切り炒め (青椒牛肉絲・チンチャオニューロウサー)
- 2 蒸気を利用して加熱する汽烹法 (チーポンファー)
— 鮮魚の蒸し物 (清蒸鮮魚・チンチョンシエンユー)
- 3 水分を利用して加熱する水烹法 (シュイポンファー)
— 鶏肉のしょうゆ煮込み (紅焼鶏塊・ホンシャオチークワイ)
- 4 直火または輻射熱を利用して加熱する火烹法 (フォオポンファー)
— 酢豚 (糖醋肉・タンツウーロウ)

問題 50 中国料理の器具に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 鍋子 (グウオズ) には両手鍋・片手鍋があり、一般的に中華鍋のことを指す。
- 2 蒸籠 (チョンロン) とは料理を蒸すための器具で、竹製・銅製などがある。
- 3 鉄勺 (ティエシャオ) とは穴じゃくしであり、ザーレンともいう。一度に大量にすくい上げることができる。
- 4 漏勺 (ロウシャオ) とは玉じゃくしであり、柄が長く、高温での調理を行っても手元は熱くならない。

問題 51 中国料理の特徴に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 中国料理を系統別に分けると、北京料理・広州料理・四川料理・広東料理に分けられる。
- 2 中国料理の特徴的な手法として、調理に入る前に、さまざまな方法で材料を下処理しスムーズに調理できるように準備する。
- 3 材料は形を整える。無駄のない切り方。完全に切り離す。火の通りが均一になる。
- 4 中国料理の「五味」とは酸味 (さんみ)、苦味 (にがみ)、甘味 (あまみ)、辛味 (からみ)、塩味 (えんみ) の5つで、バランスよく配合されている。

問題 52 食材の旬に関する組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 春が旬 — たけのこ, 長葱 (ながねぎ), さやえんどう, 鯛 (いわし)
- 2 夏が旬 — 南瓜 (かぼちゃ), 人参 (にんじん), 里芋 (さといも), 鮎 (あゆ), 鮎 (あわび)
- 3 秋が旬 — 鯖 (さば), 鮭 (さけ), きのこと類, そら豆, 浅葱 (あさつき), 分葱 (わけぎ)
- 4 冬が旬 — 鱈 (たら), 鰯 (ぶり), 蓮根 (れんこん), 大根, 白菜, 蕪 (かぶ)

問題 53 西洋料理の基本的な調理法に関する組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- 1 ポシエ — 水, 牛乳, ワイン, クールブイヨンなどを沸騰寸前の状態に保ち, この中で材料をゆでる方法。
- 2 ブランシール — 魚, 肉, 野菜などを冷水から煮立てたり, 沸騰した湯の中で数分間ゆがく方法。下処理のために行う場合が多い。
- 3 フリール — たっぶりの油で材料を揚げる方法。
- 4 グリエ — 少量の油脂またはバターで, 材料を焦がさないように強火で素早く炒める方法。

問題 54 西洋料理の器具の使用目的に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 シノワとは、底の金網の目のあらさを目的によって使い分け、粉ふるい・水切り・油こしなどに使う。
- 2 フランス料理で使う鍋は、オーブンに入れた調理作業が多いため、熱効率が良い底が平らになっているものが多い。
- 3 スケッパーは生地を混ぜ合わせたり、鍋やボウルに残ったソースなどをきれいに取ったりするために使う。
- 4 パソワとは円すい形の金属製こし器。ソースのあらごしなどに使う。

問題 55 フォン (だし汁) に関する組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- 1 フォン・ド・ヴォライユ — 鶏のフォン (白色系のフォン)
- 2 フェメ・ド・ポワソン — 魚のフェメ (白色系のフォン)
- 3 フォン・ド・ヴォー — 子牛のフォン (褐色系のフォン)
- 4 フォン・ド・ジビエ — えびのフォン (褐色系のフォン)

問題56 食器に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 陶器は素地にゆう薬をかけて焼いたもので、日本の日常的な食器として幅広く利用されている。
- 2 有田焼（佐賀県）、九谷焼（石川県）などの磁器は、低温のかまどで焼かれたものである。
- 3 漆器は、耐水性、耐酸性、耐久性に富むので、たわしでしっかりと洗う。
- 4 クリスタルガラスは、低価格の食器に多く使われている。

問題57 煮る、ゆでる操作に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 調味料は水分に溶けて移動するので、水分が多い食品には浸透しやすい。
- 2 たけのこのあく抜きのために、重曹を入れて下ゆでする。
- 3 圧力なべを用いると、加熱温度は160℃くらいになる。
- 4 落としぶたをすると、味の浸透がむらになる。

問題58 小麦粉のグルテンに関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 グルテンは、小麦粉に含まれているグルテニンとグリアジンという2種類のたんぱく質からできている。
- 2 グルテンはドウ（生地）の中で網目構造を作っているので、ドウは粘弾性をもっている。
- 3 食塩はグルテンの粘弾性を弱めるので、めんを作るときには加えない。
- 4 砂糖はグルテンの形成を抑制する。

問題59 野菜の調理に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 野菜を高濃度の食塩水に浸漬すると、パリッとして張りを持つようになる。
- 2 青菜をゆでるときに食酢を加えると、きれいな緑色になる。
- 3 β -カロテンは熱に弱いので、にんじんの煮物を作るときは短時間に仕上げる。
- 4 赤じその葉に含まれているアントシアニンは、酸性で赤くなる。

問題60 肉の調理に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 肉を水中で長時間加熱すると、コラーゲンがゼラチン化するので軟らかく、ほぐれやすくなる。
- 2 薄切り肉にしょうがのしぼり汁をかけてしばらく置いてから加熱すると、肉は硬くなる。
- 3 ひき肉に食塩を加えてよくこねると、たんぱく質分子が絡み合って粘弾性が出て、形が作りやすくなる。
- 4 ビーフステーキに適する部位は結合組織が少ない部位である。