

令和4年度 製菓衛生師試験 問題用紙

令和4年8月19日（金）
衛生法規，公衆衛生学，食品衛生学
食品学，栄養学，製菓理論
製菓実技（3分野から1分野を選択）

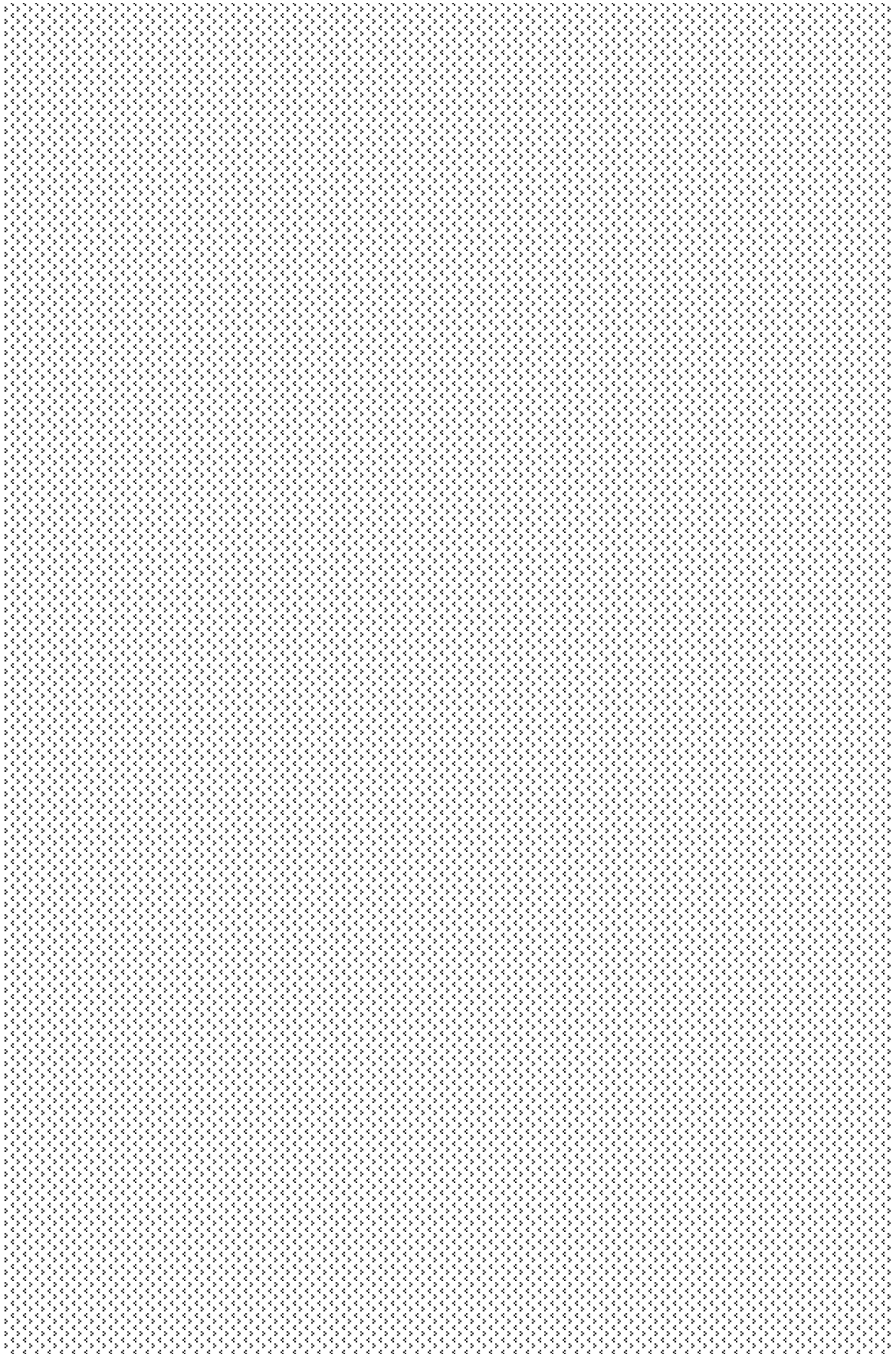
受験番号	
氏名	

〈受験上の注意〉

- 1 受験票は，机の席札の横に置いてください。
- 2 筆記には鉛筆，シャープペンシルを使用し，その他の筆記用具は使用しないでください。スマートフォンや時計以外の機能を持つスマートウォッチは使用できません。
- 3 最初に，問題用紙と答案用紙に受験番号，氏名を必ず記入してください。
- 4 問題は，全部で60問（学科54問，製菓実技6問）あります。
- 5 **【問A1】から【問C6】までは製菓実技に関する分野別問題です。A. 和菓子，B. 洋菓子，C. 製パンのいずれか1分野を選択して，解答してください。**
- 6 菓子製造に係る技能士（願書提出時にその旨の技能検定合格証書の写しを添付して申請した者に限る。）は，製菓理論及び製菓実技の解答が不要です。
- 7 解答は，正解を一つだけ選んで，答案用紙の所定の解答欄（□の中）にその番号を記入してください。二つ以上記入したり，□の外に記入したものは無効です。解答欄を間違えないように注意してください。
- 8 問題用紙には，自由に書き込んで構いません。また，持ち帰っても構いません。
- 9 問題の内容に関する質問には一切応じません。ただし，印刷が不鮮明な場合は，その場で手を上げて係員の指示に従ってください。
- 10 試験時間中，体調不良などやむを得ない場合は，その場で手を上げて係員の指示に従ってください。
- 11 試験時間は，午後2時から4時までの120分間です。
- 12 試験開始後60分間と終了前の10分間は退室できません。60分間を経過してから退室するときは，再度受験番号，氏名が記入されていることを確認し，机の上に答案用紙を裏返しに置き，その場で手を上げて係員の指示に従って静かに退室してください。
- 13 試験時間終了後は，机の上に答案用紙を裏返しに置き，係員の指示があるまで着席してお待ちください。

係員の指示があるまで開いてはいけません。

宮城県



1 衛生法規

【問1】 次のうち、法律とそれぞれの法律に規定されている事項の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 健康増進法 ————— 受動喫煙の防止
- 2 食品表示法 ————— 食品などの規格・基準の設定
- 3 食品安全基本法 ——— 食品リコール情報の報告
- 4 食育基本法 ————— 食品健康影響の評価

【問2】 次のうち、製菓衛生師法に関する記述について、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

製菓衛生師法は、製菓衛生師の(A)を定めることにより菓子製造業に従事する者の(B)を向上させ、もって(C)の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-------|----|-------|----|-------|
| 1 | 資格 | —— | 地位 | —— | 公衆衛生 |
| 2 | 規定 | —— | 地位 | —— | 製造技術 |
| 3 | 権利 | —— | 資質 | —— | 製造技術 |
| 4 | 資格 | —— | 資質 | —— | 公衆衛生 |

【問3】 次のうち、製菓衛生師免許に関する記述として、誤っているものを一つ
選びなさい。

- 1 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。
- 2 住所地の変更が生じたときは、名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。
- 3 製菓衛生師がその責任で、菓子製造業の業務に関して食中毒その他衛生上重大な事故を発生させた場合により免許の取消し処分を受け、その後1年を経過しない場合、免許は与えられない。
- 4 免許証の再交付後に紛失していた免許証を発見したときは、5日以内に免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。

2 公衆衛生学

【問1】 次のうち、WHO（世界保健機関）及び日本国憲法が定義する健康に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 身体的、精神的に完全に良好な状態であり、社会的概念は含まれない。
- 2 公衆衛生活動とは、全ての人に対し、基本的人権である健康を守る組織的な活動である。
- 3 個人の不断の努力によって保持するものであり、国はその責任を負わない。
- 4 単に疾病や虚弱ではない状態である。

【問2】 次のうち、公衆衛生行政に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 公衆衛生行政の主な担当省庁は、厚生労働省である。
- 2 地域保健行政の施策の体系には、対人保健と対物保健がある。
- 3 菓子製造業の営業許可を取得する際は、保健所により、施設基準適合性の確認のための立入検査が行われる。
- 4 保健所の設置主体は、都道府県に限られている。

【問3】 次のうち、感染症に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 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）上の二類感染症とは、感染力や罹患した場合の重篤性などの危険性が高い感染症のことである。
- 2 ペストは、コウモリ族が媒介する感染症である。
- 3 マラリアは、蚊族が媒介する感染症である。
- 4 病気の症状を示さない人でも、体内に病原体を持っていることがある。

【問4】 次のうち、感染症とその感染経路の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 トキソプラズマ症 ————— 母子感染
- 2 インフルエンザ ————— 経皮感染
- 3 梅毒 ————— ベクター媒介感染
- 4 腸管出血性大腸菌感染症 ——— 飛沫感染

【問5】 次のうち、公害に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 四日市喘息は、日本の四大公害病には該当しない。
- 2 工場排水に含まれるメチル水銀が原因で起こった神経系疾患は、水俣病である。
- 3 住宅建材等から放出されるダイオキシンは、室内空気汚染を引き起こす。
- 4 光化学オキシダントの環境基準は示されていない。

【問6】 次のうち、消毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 次亜塩素酸ナトリウムは、金属器具の消毒には適している。
- 2 アルコールは、新型コロナウイルスの消毒には無効である。
- 3 グルコン酸クロルヘキシジンは、生活環境（室内など）の消毒には無効である。
- 4 クレゾール石けんは、吐物や排泄物の消毒に有効である。

【問7】 次のうち、日本における令和2年の三大死因として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 悪性新生物
- 2 心疾患
- 3 全結核
- 4 老衰

【問8】 次のうち、労働衛生に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 労働災害とは、労働者の業務上の負傷などであり、通勤途上に起きたものは含まれない。
- 2 従業員数10人以上50人未満の事業場では、安全衛生推進者(衛生推進者)の選任が義務づけられている。
- 3 職業労働に起因して発生する健康障害の一つに、石綿を原因とする中皮腫がある。
- 4 労働基準法で労働時間は、原則として週40時間を法定労働時間とし、1日の労働時間の上限は8時間と定められている。

【問9】 次のうち、地球環境問題と条約に関する語句の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 海洋の汚染 ————— ロンドン条約
- 2 オゾン層の破壊 ————— ウィーン条約
- 3 温暖化 ————— ロッテルダム条約
- 4 野生生物の種の減少 ——— ワシントン条約

3 食品衛生学

【問1】 次のうち、食中毒に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。
- 2 警察は、すべての食中毒の原因食品を調査している。
- 3 食中毒を起こす自然毒には、フグなどの動物性とキノコなどの植物性がある。
- 4 アニサキスによる食中毒では、鮮魚の内臓を速やかに除去することが予防策の一つである。

【問2】 次のうち、微生物による食中毒予防三原則として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 微生物を隔離する。
- 2 微生物を付けない。
- 3 微生物を増やさない。
- 4 微生物を殺してしまう。

【問3】 次のうち、ノロウイルスに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 潜伏期間は、30分から1時間ほどである。
- 2 少量のウイルスの摂取では食中毒は起こらない。
- 3 ノロウイルスによる食中毒は、気温の高い夏に多発し、冬場には発生しない。
- 4 消毒には次亜塩素酸ナトリウム溶液が有効である。

【問4】 次のうち、腸管出血性大腸菌に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 病原大腸菌の一種で、生体内毒素型の食中毒原因菌に分類されている。
- 2 下痢や腹痛などの胃腸炎のほか、溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発することがある。
- 3 腸管出血性大腸菌感染症は、感染症法上の三類感染症に分類されており、当該菌保菌者は食品取扱業務への従事が制限される。
- 4 芽胞を作るので、100℃未満の加熱では死滅しない。

【問5】 次のうち、食品に係る有害物質に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 水銀や PCB は分解されにくく、環境中で食物連鎖を通じて生物濃縮される。
- 2 人体への有害性を考慮して、平成 24 年に放射性物質に係る食品の一律残留基準（ポジティブリスト制度）が設定された。
- 3 ピーナッツや小麦、リンゴには、毒素を産生するカビが発生することがある。
- 4 環境中の重金属には、カドミウムやヒ素など、ヒトに中毒を起こすものがあり、食品中の基準値が定められている。

【問6】 次のうち、食品製造従事者の衛生に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 指輪をしている場合は、手袋を着用してから食品の製造・調理を行う。
- 2 検便は、下痢などの消化器症状が出た場合のみ行わなければならない。
- 3 常に清潔な作業衣を着用し、着用したままの外出は避ける。
- 4 作業前に完璧な手洗いをすれば、作業中はどんな作業をしても途中の手洗いはしなくともよい。

【問7】 次のうち、洗浄・消毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 紫外線は、器具類の中まで浸透して殺菌効果を示す。
- 2 アルコールは、濃度が高くなるほど殺菌効果が強くなる。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムは、希釈してから時間が経つと殺菌効果が減少する。
- 4 熱湯消毒は 80°C以上の熱湯で 1 分間行うだけでよい。

【問8】 次のうち、HACCP の原則と手順の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 7 原則 ――― 10 手順
- 2 7 原則 ――― 12 手順
- 3 8 原則 ――― 11 手順
- 4 10 原則 ――― 10 手順

【問9】 次のうち、食品の表示に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品の表示は、食品安全基本法により必要な基準が定められている。
- 2 日本語での表示が義務付けられている。
- 3 食品表示基準は、複雑なので、表示義務に違反しても罰則はない。
- 4 商品の内容が消費者にわかりやすいように、誇大な表示をすることが望ましい。

【問 10】 次のうち、アレルギー物質の表示が義務づけられている食品として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 そば
- 2 アーモンド
- 3 大豆
- 4 ごま

【問 11】 次のうち、食品添加物と使用できる食品の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 プロピオン酸 ————— 洋菓子
- 2 炭酸水素ナトリウム ——— パン
- 3 タール色素 ————— スポンジケーキ
- 4 亜硫酸ナトリウム ——— 甘納豆

【問 12】 次のうち、菓子やパンによる食中毒に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 油脂は、空气中で放置されると成分が変化し、食中毒を引き起こすことがある。
- 2 菓子類では、ノロウイルスやブドウ球菌、サルモネラ属菌による食中毒が多い。
- 3 菓子の原料に使用されることが多い卵は、サルモネラ属菌で汚染されることがある。
- 4 パンや菓子による食中毒は、軽症のものが多く、死亡者は発生していない。

4 食品学

【問1】 次のうち、食品の水分に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 水が凍っても体積は変動しない。
- 2 結合水は、0°Cで凍結しない。
- 3 自由水は、微生物や菌の繁殖に利用されない。
- 4 水分活性 (A_w) は、食品中の結合水の程度を表したものである。

【問2】 次のうち、水溶性食物繊維として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 リグニン
- 2 キチン
- 3 アルギン酸
- 4 セルロース

【問3】 次のうち、牛乳に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 乳固形分は、乳脂肪分と無脂乳固形分からなる。
- 2 牛乳は、油中水滴型の食品である。
- 3 バターは、クリームを約 10°Cで一定時間放置後、低温下で激しく攪拌させて製造する。
- 4 乳酸菌または酵母を加えて牛乳を発酵させた製品として、発酵乳や乳酸菌飲料などがある。

【問4】 次のうち、果実に含まれる成分に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 スクロースは、成熟するにつれてガラクトースに変化する。
- 2 渋柿のタンニンは、成熟や渋抜きで水溶性に変化して甘くなる。
- 3 中国ナシは、日本ナシより水分が少なく、炭水化物が多い。
- 4 イチゴの赤い色は、カロテノイド系カリステフィンである。

【問5】 次のうち、メイラード反応（アミノカルボニル反応）に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 メイラード反応には、クロロゲン酸が関与している。
- 2 メイラード反応は、糖とアミノ酸との反応である。
- 3 メイラード反応の途中で、ピラジンは生成される。
- 4 メイラード反応により、メラノイジンが生成される。

【問6】 次のうち、食肉に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食肉には、炭水化物が多く含まれている。
- 2 食肉中のミオグロビン、加熱によりメトミオグロビンに変化する。
- 3 食肉に含まれるグルタミン酸などのうま味成分は、時間の経過とともに減少していく。
- 4 加工食肉製品のベーコンやハムは、亜硝酸塩により加熱後も肉の赤味を残している。

5 栄養学

【問1】 次のうち、欠乏すると骨軟化症の発症につながるビタミンとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンB₁
- 2 ビタミンC
- 3 ビタミンD
- 4 ビタミンE

【問2】 次のうち、多糖類として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 グルコース
- 2 マンノース
- 3 マルトース
- 4 でんぷん

【問3】 次のうち、不飽和脂肪酸として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 パルミチン酸
- 2 ステアリン酸
- 3 グルタミン酸
- 4 リノール酸

【問4】 次のうち、アミノ酸価に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 たんぱく質の栄養価を示す。
- 2 たんぱく質の二重結合の数を示す。
- 3 たんぱく質を構成するアミノ酸の数を示す。
- 4 たんぱく質のアレルギーを生じるリスクを示す。

【問5】 次のうち、レバーなどに含まれ、貧血に関わるミネラルとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カリウム
- 2 鉄
- 3 亜鉛
- 4 セレン

【問6】 次のうち、体重 80kg、身長 160cm の成人の BMI（体格指数）として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 約 21
- 2 約 26
- 3 約 31
- 4 約 36

6 製菓理論

【問1】 次のうち、グルテンに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 グルテニンは、ゴムのような強いコシを有する。
- 2 グリアジンは、流動性を有し、ネバネバとした性質を有する。
- 3 食塩は、グルテンのコシを弱める。
- 4 バターは、グルテンの網目構造の形成を抑制する。

【問2】 次のうち、でんぷんに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 でんぷんの膨化力は、主にアミロペクチンによるものである。
- 2 アミロペクチンは、ブドウ糖の分子が直鎖状につながったものである。
- 3 糊化したでんぷんは、消化されにくい。
- 4 アミロースは、ブドウ糖の分子が枝状につながったものである。

【問3】 次のうち、小麦粉の種類と用途の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 薄力粉 ————— スポンジ
- 2 中力粉 ————— うどん
- 3 強力粉 ————— パン
- 4 デュラム粉 ———— カステラ

【問4】 次のうち、鶏卵に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 卵白の約88%は、水分である。
- 2 卵黄中の脂質は、リン脂質やコレステロールとして存在するものが多い。
- 3 卵黄中のリポたんぱく質は、水中油滴型の乳濁液をつくる特徴がある。
- 4 卵黄は、58°Cで凝固を開始する。

【問5】 次のうち、卵白の起泡性に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 卵白を温めると、起泡性が低下する。
- 2 サラダ油やバターは、卵白の起泡性を阻害する。
- 3 砂糖は、卵白の起泡性を高める。
- 4 卵の鮮度が落ちると、卵白の起泡性が低下する。

【問6】 次のうち、牛乳に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 乳糖は、ブドウ糖とガラクトースが1分子ずつ結合した構造をもつ。
- 2 乳糖分解酵素のはたらきが低い人が牛乳を飲むと、下痢を起こすことがあり、これを「乳糖不耐症」という。
- 3 ^{カッパ}κカゼインは、カゼインミセルの表面を保護するように包み込んでいる。
- 4 ヨーグルトは、牛乳に酢酸菌を加えて発酵させたものである。

【問7】 次のうち、バターに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 バターは、水中油滴型の乳化構造を有している。
- 2 バターは、乳脂肪分が約80%以上含まれる。
- 3 13～18℃程度のバターには、良好な可塑性がある。
- 4 バターには、泡立て器で攪拌すると細かい気泡を作るクリーミング性がある。

【問8】 次のうち、凝固材料に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 寒天は、酸性溶液で加熱すると凝固性が高まる。
- 2 カラギーナンゲルは、カリウム塩を添加すると強度が高くなる。
- 3 濃度が同じであれば、ゼラチンゲルの強度は、寒天ゲルの強度より高い。
- 4 高メトキシルペクチンは、塩基性にするとゲル状になる。

【問9】 次のうち、補助材料に関する記述の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウム ————— ガス発生後に酸性を示す。
- 2 ベーキングパウダー ————— 有機酸性剤として酒石酸がある。
- 3 グリセリン脂肪酸エステル ——— 製パン時の老化防止に用いられる。
- 4 レシチン ————— 強い乳化作用を持つ。

【問 10】 次のうち、純度が最も高い砂糖として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 上白糖
- 2 中白糖
- 3 白双糖
しろざらとう
- 4 氷砂糖

【問 11】 次のうち、砂糖に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 砂糖の主な原料には、サトウキビ（甘蔗）とサトウダイコン（甜菜）がある。
- 2 冬場にみられる蜂蜜の白い沈殿物は、ブドウ糖の結晶が析出したものである。
- 3 糖アルコールは、メイラード反応を起こしやすい。
- 4 ショ糖は、160°Cを超えて加熱するとカラメル化が起こる。

【問 12】 次のうち、チョコレートの製造に関する工程の順番として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 焙焼（ロースト） → 破碎・風選 → 混合・微粒化（リファイニング） → 配合・磨砕（ペースト化） → 調温（テンパリング） → 精練（コンチング） → 成形・熟成
- 2 焙焼（ロースト） → 破碎・風選 → 配合・磨砕（ペースト化） → 混合・微粒化（リファイニング） → 精練（コンチング） → 調温（テンパリング） → 成形・熟成
- 3 焙焼（ロースト） → 配合・磨砕（ペースト化） → 破碎・風選 → 混合・微粒化（リファイニング） → 精練（コンチング） → 調温（テンパリング） → 成形・熟成
- 4 焙焼（ロースト） → 配合・磨砕（ペースト化） → 混合・微粒化（リファイニング） → 破碎・風選 → 精練（コンチング） → 調温（テンパリング） → 成形・熟成

【問 13】 次のうち、カカオ豆に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 最も多く栽培されているカカオ豆の品種は、クリオロ種である。
- 2 カカオ豆は、寒冷地域で栽培されることが多い。
- 3 カカオ豆の発酵は、チョコレートの風味を決める重要な工程の一つである。
- 4 カカオバターに含まれる油脂は、大部分が多価不飽和脂肪酸で構成される。

【問 14】 次のうち、製菓原材料の果実に関する組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ギンナン ——— じんか 仁果類
- 2 オリーブ ——— けんか 堅果類
- 3 リンゴ ——— かさい 果菜類
- 4 イチジク ——— しょうか 漿果類

【問 15】 次のうち、果実や種実の加工品に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 マジパンは、アーモンドと砂糖をペースト状に加工したものである。
- 2 ピューレは、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る。
- 3 コンフィは、果物を薄い砂糖液中で煮たものである。
- 4 ライトシロップは、缶詰の果実シロップの糖度が、18～22%未満のものである。

【問 16】 次のうち、うるち米β型を原料とするものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 上用粉
- 2 寒梅粉
- 3 はったい粉
- 4 羽二重粉

【問 17】 次のうち、餡に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 うぐいす餡は、大豆を原料としている。
- 2 並餡の配糖率は、30%程度である。
- 3 渋切りは、豆の煮えむらを防ぐために行う。
- 4 生餡の脱水工程では、約 60%まで水分が絞られる。

【問 18】 次のうち、菓子やパンの製造工程に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ハード系パンを焼成するときには、スチームを利用する。
- 2 低メトキシルペクチンは、糖と酸を加えるとゲル化する。
- 3 上新粉は、約 40°Cの湯でこねると、生地に熱が入りやすく、コシも出やすい。
- 4 ホイップは、オーバーランが低いとコクのあるしっかりとしたものとなる。

(製菓実技：分野別問題)

A. 和菓子

【問A 1】 次のうち、求肥の練り方として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 本練り
- 2 蒸し練り
- 3 ゆで練り
- 4 水練り

【問A 2】 次のうち、栗蒸し羊羹で使用する材料として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 寒天
- 2 片栗粉
- 3 薄力粉
- 4 小豆餡

【問A 3】 次のうち、和菓子の分類に関する組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 おはぎ ――― 生菓子
- 2 最中 ――― 半生菓子
- 3 落雁 ――― 干菓子
- 4 どら焼 ――― 半生菓子

【問A4】 次のうち、練り餡を主原料とする生地として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 長崎カステラ
- 2 浮島
- 3 煎餅
- 4 すあま

【問A5】 次のうち、菓子とその基本的な焼成温度の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 長崎カステラ 200～230℃
- 2 栗饅頭 180～190℃
- 3 桃山 160℃
- 4 カステラ饅頭 170～175℃

【問A6】 次のうち、石衣の製法において、すり蜜をくぐらせる際の適切な温度として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 20℃
- 2 30℃
- 3 40℃
- 4 50℃

(製菓実技：分野別問題)

B. 洋菓子

【問B 1】 次のうち、シュー・ア・ラ・クレームの由来として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 白鳥
- 2 岩
- 3 キャベツ
- 4 稲妻

【問B 2】 次のうち、チョコレートのテンパリングに関する記述について、()に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

テンパリングとは、チョコレートを40～50℃に温めて溶かし、一度27～28℃に冷やし、再び()に温度を上げる操作である。

- 1 31～33℃
- 2 41～43℃
- 3 51～53℃
- 4 61～63℃

【問B3】 次のうち、以下の工程でつくられるパイ生地の種類として、正しいものを一つ選びなさい。

冷やした油脂を小麦粉の中でカットし、食塩と冷水を加えて生地をまとめる。
生地を休ませながら必要な回数折りたたむ。

- 1 パート・フィユテ・オルディネール
- 2 フィユタージュ・アンヴェルセ
- 3 フィユタージュ・ラピッド
- 4 ザンド・ゲベック

【問B4】 次のうち、ゼリーなどに使用する凝固材料で、25～30℃で凝固するものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 寒天
- 2 カラギーナン
- 3 ペクチン
- 4 ゼラチン

【問B5】 次のうち、ショートケーキに使用するジェノワーズ生地の焼成温度として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 約 150℃
- 2 約 180℃
- 3 約 210℃
- 4 約 240℃

【問B6】 次のうち、タルトに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 タルトは、タルト型にパートを敷き、果物やクリーム類を詰め込んだ菓子である。
- 2 タルトの製法には、パートを空焼きする方法と、クリーム類を入れた状態で焼成する方法がある。
- 3 パート・シュクレは、バターをクリーム状にして、粉糖と食塩を加えてすり合わせ、全卵を加えた後、薄力粉を加えて混ぜ合わせて作る。
- 4 パート・ブリゼは、薄力粉に冷水を加えて混ぜ合わせた後、砂糖と溶かしバターを加え、十分に練り込んで生地を合わせて作る。

(製菓実技：分野別問題)

C. 製パン

【問C1】 次の材料と配合割合で作られるパンとして、正しいものを一つ選びなさい。

材料名	配合割合
強力粉	70
小麦粉全粒粉	30
パン酵母	3
イーストフード	0.1
食塩	2
砂糖	3
マーガリン	2
水	65

- 1 菓子パン
- 2 フランスパン
- 3 グラハムブレッド
- 4 ロゼッタ

【問C2】 次のうち、中種法に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 機械耐性に優れ、機械化に適している。
- 2 リテイルベーカリーやオーブンフレッシュベーカリーなどで多く採用されている製法である。
- 3 小麦粉全量の70%程度を使用し、3～5時間発酵させて使用する製法である。
- 4 設備スペースの規模が大きいことや、工程所要時間が長いという欠点がある。

【問C3】 次のうち、シュトレンに関する記述について、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

フルーツやナッツをふんだんに入れたリッチな生地(A)のクリスマスブレッドである。地方ごとに、材料、形が異なり、キリスト誕生の時のゆりかごをかたどった(B)地方のものが有名である。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|-----|--------|
| 1 | イギリス | ——— | バーミンガム |
| 2 | イタリア | ——— | ローマ |
| 3 | ドイツ | ——— | ドレスデン |
| 4 | フランス | ——— | ブルゴーニュ |

【問C4】 次のうち、ミキシングによる生地の変化に関する記述の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 つかみどり段階 —— 材料が雑然と混ざった状態。
- 2 水切れ段階 —— 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- 3 最終結合段階 —— 結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる。
- 4 破壊段階 —— 生地がなめらかで弾力があり、しっかりとしたものになる。

【問C5】 次のうち、パンの焼成工程に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ホイロで80%前後まで発酵し、膨張した生地をオーブンで加熱し、完全に膨張させる。
- 2 全焼成時間の最初の25~30%の間は第一段階で、ガスの発生に伴い、急激な熱膨張が行われる。
- 3 ケーブイン(腰折れ)を防ぐために、焼成を終えてオーブンから出すとき、1回ショックを与える。
- 4 同一の焼成条件では、焼減率の小さいときほど火どおりがよく、クラスト(外皮)は厚くなる。

【問C6】 次のうち、発酵により炭酸ガスとアルコールに分解されるものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 小麦粉中のでんぷん
- 2 バター
- 3 パン酵母(イースト)
- 4 小麦粉中のたんぱく質

