

令和 5 年度 製菓衛生師試験 問題用紙

令和 5 年 8 月 24 日 (木)
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)

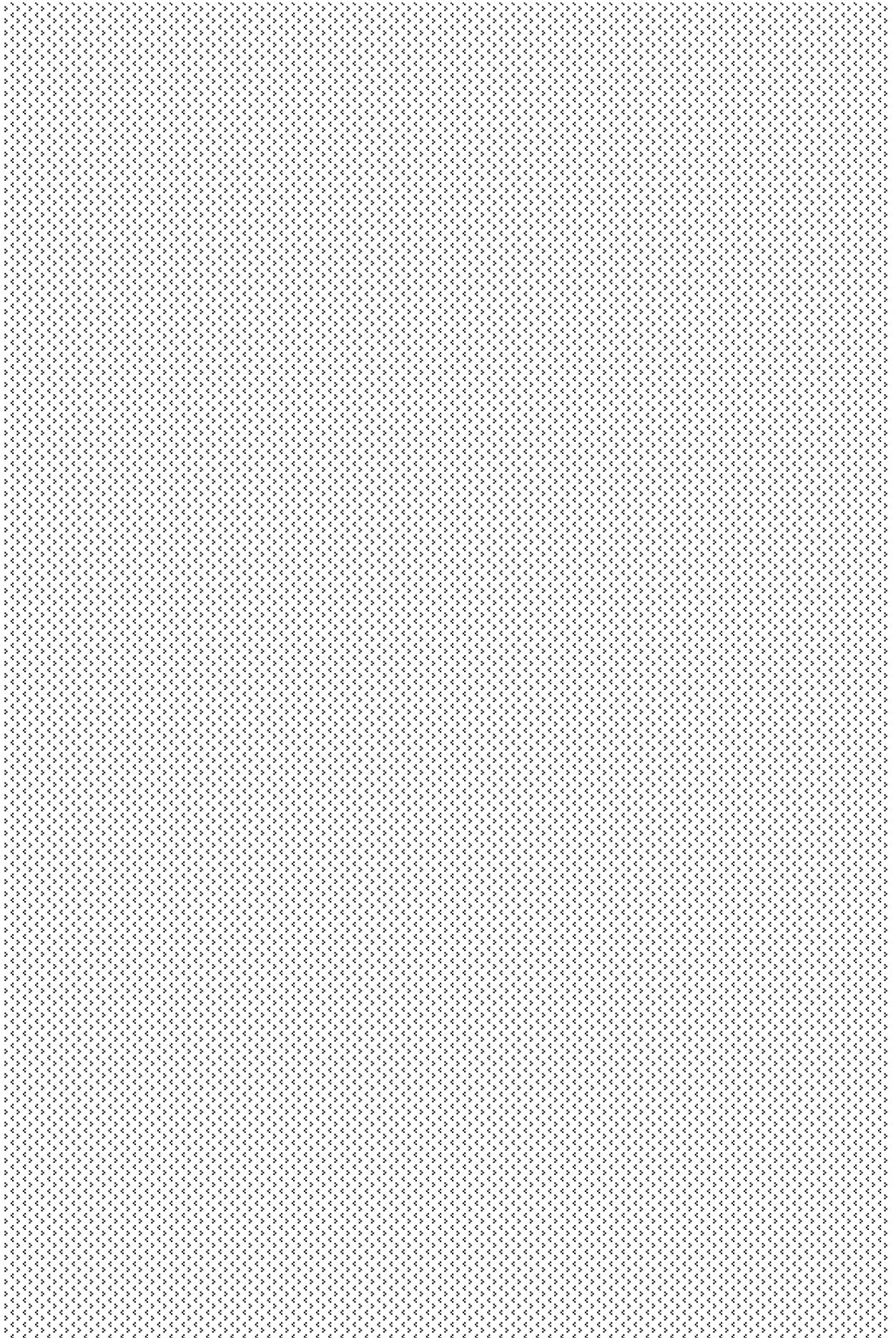
受験番号	
氏 名	

〈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 5 5 和】から【問 6 0 パ】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 1 時 3 0 分から午後 3 時 3 0 分までの 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、製菓衛生師免許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。

製菓衛生師免許の名簿訂正は、(A) や氏名等の免許証記載事項に変更が生じたとき、変更の事由が発生した日から (B) 日以内に (C) 都道府県知事あて申請しなければならない。

	A		B		C
1	本籍地	——	30日	——	免許を与えた
2	本籍地	——	60日	——	住所地の
3	住所	——	30日	——	住所地の
4	住所	——	60日	——	免許を与えた

【問2】 次のうち、製菓衛生師法に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 製菓衛生師免許を得た者は、以降免許を取り消されることはない。
- 2 菓子製造業に従事する者の社会的地位を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的としている。
- 3 免許証を破り、よごし、又は紛失した場合、免許証の再交付を申請することができない。
- 4 製菓衛生師がその責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関して食中毒を発生させた場合、都道府県知事は、免許を取り消すことができる。

【問3】 次のうち、食品衛生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 食品には、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品は、含まれない。
- 2 食品には、特定保健用食品や栄養機能食品が含まれる。
- 3 食品衛生法が規制する対象に、器具や容器包装は、含まれない。
- 4 食品衛生法が規制する対象に、食品中に残留する農薬や動物用医薬品は、含まれる。

【問4】 次のうち、食品表示法に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 賞味期限は、品質が急速に劣化しやすい食品に表示する期限表示である。
- 2 令和5年3月、くるみは、アレルギーとしての表示が義務付けられる特定原材料に加えられた。
- 3 原材料名は、使用した順にその最も一般的な名称をもって表示する。
- 4 食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売しても罰則はない。

2 公衆衛生学

【問5】 次のうち、感染症と主な感染経路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 麻疹 _____ 空気感染
- 2 腸管出血性大腸菌感染症 _____ 接触感染
- 3 日本脳炎 _____ 経口感染
- 4 新型コロナウイルス感染症 _____ 飛沫感染

【問6】 次のうち、地域保健法に定められている保健所の業務に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 国民健康保険に関する事項
- 2 介護保険認定に関する事項
- 3 労働衛生管理に関する事項
- 4 精神保健に関する事項

【問7】 次の感染症予防対策（感染源対策、感染経路対策、感受性対策）のうち、感受性対策に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 便や嘔吐物に直接触れない
- 2 予防接種を受ける
- 3 手洗いの励行
- 4 適切な消毒

【問8】 次のうち、ねずみ族・衛生害虫と媒介する感染症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 マダニ —— マラリア
- 2 蚊 —— デング熱
- 3 ノミ —— ペスト
- 4 ネズミ —— ラッサ熱

【問9】 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 環境基本法では、大気汚染、水質汚濁、騒音、振動、地盤沈下、悪臭及びオゾン層の破壊を「典型7公害」としている。
- 2 大気汚染物質には、二酸化硫黄、一酸化炭素、二酸化炭素、浮遊粒子物質、光化学オキシダントが挙げられる。
- 3 ダイオキシン類は、蓄積性が高いが、生体内で分解されるため、持続的な暴露による影響はない。
- 4 水俣病は、メチル水銀が蓄積された魚介類を摂取することで発生した神経系疾患である。

【問10】 次のうち、職業性疾病の健康障害とかかりやすい職業の組み合わせ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 騒音性難聴 —— VDT 作業
- 2 有機溶剤中毒 —— 塗装工
- 3 細菌・ウイルス感染 —— 介護職員
- 4 じん肺 —— 採石業

【問 1 1】 次のうち、生活習慣病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 メタボリックシンドローム対策として、40～74歳の被保険者を対象に、特定健康診断と特定保健指導が実施されている。
- 2 わが国のがんによる死亡では、男女ともに大腸がんによるものが最も多い。
- 3 生活習慣病の予防は、できるだけ早い段階で生活習慣を正しくすることが最も重要である。
- 4 血圧は、心臓が収縮したときに最高となり、拡張したときに最低となる。

【問 1 2】 次のうち、予防接種法に定められた定期予防接種の対象疾病として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 流行性耳下腺炎
- 2 ロタウイルス感染症
- 3 B型肝炎
- 4 水痘

【問 1 3】 次のうち、公衆衛生行政に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 一般公衆衛生行政は、住民の健康への相談支援を中心とした対人保健領域と医療施設の制度や生活環境衛生に関する対物保健領域とに大別される。
- 2 公衆衛生行政の推進体制は、感染症予防法において規定されている。
- 3 保健所の設置主体は、国、都道府県、市町村である。
- 4 市町村の保健センターでは、食品衛生等の行政的な監視業務を行っている。

3 食品衛生学

【問14】 次のうち、ノロウイルス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 ノロウイルスには、消毒用アルコールが有効である。
- 2 ノロウイルスは、食品の中心温度が85～90℃で90秒以上の加熱により感染性は失活する。
- 3 給食のパン、井戸水、刻みのりなどで大規模な食中毒事例がある。
- 4 寒い季節に多発する傾向がある。

【問15】 次のうち、アニサキス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 60℃で1分加熱することで死滅する。
- 2 -20℃で24時間以上冷凍することで死滅する。
- 3 酢に弱く、しめさばなどでは、感染力がなくなる。
- 4 近年では、アニサキスアレルギーがあることがわかってきている。

【問16】 次のうち、細菌性食中毒の原因物質と関連の深い食品に関する記述の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カンピロバクター —— クッキー
- 2 サルモネラ ————— おにぎり
- 3 ウェルシュ菌 ————— 煮込み料理
- 4 腸管出血性大腸菌 —— ヒラメの刺身

【問17】 次のうち、自然毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 キノコに含まれる有毒成分は、加熱や冷却により分解される。
- 2 フグに含まれる有毒成分は、アルカロイドである。
- 3 有毒植物による食中毒は、症状が比較的軽く、死亡事例はない。
- 4 ツブ貝による食中毒の予防では、調理前に唾液腺を除去することが重要である。

【問18】 次のうち、食品添加物と主な用途の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 甘味料 —— L-グルタミン酸ナトリウム
- 2 調味料 —— 亜硫酸ナトリウム
- 3 漂白剤 —— サッカリンナトリウム
- 4 保存料 —— ソルビン酸

【問19】 次のうち、アレルギーに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 卵は、特定原材料に準ずるものの一つである。
- 2 食物アレルギーの症状として、意識障害や血圧低下などのアナフィラキシーショックが報告されている。
- 3 特定原材料には、動物性食品は、含まれない。
- 4 製造工程で特定原材料等が混入する可能性がある場合は、「入っているかもしれない」といった可能性表示をしなければならない。

【問20】 次のうち、アレルギー様食中毒（ヒスタミン食中毒）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 症状には、頭痛、顔面の紅潮、皮膚の発赤やじん麻疹等がある。
- 2 原因食品は、皮膚の青い、血合肉の多い赤身の魚が多い。
- 3 予防法として、魚は水揚げから消費まで一貫して低温管理することが重要である。
- 4 潜伏期間は、24～48時間程度で、時に1週間後に発症することもある。

【問21】 次のうち、食品と有害物質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 スイセン ————— 青酸配糖体
- 2 ホタテガイ —— アフラトキシン
- 3 ツキヨタケ —— シガテラ
- 4 ジャガイモ —— ソラニン

【問22】 次のうち、HACCPに沿った衛生管理に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 最終製品の抜き取り検査が最も重要である。
- 2 CCP（重要管理点）の設定は、HACCPの7原則の1つである。
- 3 小規模飲食店での実施は、不要である。
- 4 記録や文書の保存は、必要としていない。

【問23】 次のうち、食品取扱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 病原菌の保菌者でないことを確認するために、定期的に検便する必要がある。
- 2 保健所から腸管出血性大腸菌の保菌者である旨の通知を受けた場合、症状がなくなれば、直接食品を取り扱う作業に従事できる。
- 3 くしゃみや鼻水、皮膚の表面のおできや傷口等には、サルモネラ菌が存在するので注意を要する。
- 4 手袋をしっかりと装着すれば、作業前の手洗いは不要である。

【問24】 次のうち、消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 紫外線殺菌灯では、光線の照射された表面だけが殺菌される。
- 2 塩素剤は、希釈すると時間の経過や温度の上昇、又は日光によって有効塩素量が減少することから、都度希釈して使用する。
- 3 アルコールによる消毒は、濃度が高いほど、その効果が発揮される。
- 4 塩素剤では、野菜に付着する寄生虫卵を死滅させることはできない。

4 食品学

【問25】 次のうち、水分活性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 水分活性が低い食品は、微生物が増殖しにくい。
- 2 米の水分活性は、0である。
- 3 果実・野菜・バターの水分活性は、1.00～0.95である。
- 4 ポテトチップスの水分活性は、0.30である。

【問26】 次のうち、食品と色素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 エビ ————— アスタキサンチン
- 2 タマネギ ——— ヘモグロビン
- 3 ソバ ————— カロテン
- 4 肉 ————— ルチン

【問27】 次のうち、野菜と食用部位による分類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 キャベツ ——— 葉菜類
- 2 ニンニク ——— 茎菜類
- 3 カボチャ ——— 根菜類
- 4 ピーマン ——— 果菜類

【問28】 次のうち、機能性食品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 特別用途食品の表示には、内閣総理大臣の許可が必要である。
- 2 特定保健用食品の表示には、消費者庁長官の許可が必要である。
- 3 栄養機能食品は、規格基準型の食品である。
- 4 機能性表示食品は、生鮮食品を対象としていない。

【問29】 次のうち、食品の保存方法に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 低温貯蔵とは、10～15℃の温度帯での貯蔵をいう。
- 2 冷凍温度は、食品衛生法で－18℃以下に定められている。
- 3 CA貯蔵（controlled atmosphere storage、気相調節貯蔵）は、呼吸作用を積極的に促進して貯蔵する方法である。
- 4 食塩や砂糖を加えることにより、食品中の自由水を少なくすることで微生物の繁殖を防ぐ。

【問30】 次のうち、こうじ菌と酵母を利用して製造される微生物利用食品として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食酢
- 2 清酒
- 3 ブルーチーズ
- 4 ビール

5 栄養学

【問31】 次のうち、ビタミンとその主な欠乏症の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンA —— 夜盲症
- 2 ビタミンD —— 悪性貧血
- 3 ビタミンE —— 壊血病
- 4 ビタミンK —— ペラグラ

【問32】 次のうち、二糖類として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 グルコース
- 2 ガラクトース
- 3 マルトース
- 4 アミロペクチン

【問33】 次のうち、脂肪酸名と多く含まれ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 α -リノレン酸 —— 乳製品、バター
- 2 エイコサペンタエン酸 —— 魚油
- 3 オレイン酸 —— オリーブオイル、種実
- 4 ステアリン酸 —— 肉、魚、卵

【問34】 次のうち、不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アラニン
- 2 フェニルアラニン
- 3 プロリン
- 4 アスパラギン酸

【問35】 次のうち、ミネラルとその主な欠乏症の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カリウム —— 甲状腺機能低下
- 2 鉄 —— くる病
- 3 亜鉛 —— 味覚障害
- 4 ヨウ素 —— 貧血

【問36】 次のうち、食品表示基準により任意表示とされている成分として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 たんぱく質
- 2 炭水化物
- 3 食物繊維
- 4 コレステロール

6 製菓理論

【問37】 次のうち、グルテンの特性に影響する因子と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 ビタミンC —— グルテンの形成を促進
- 2 食塩 —— グルテンのコシの強化
- 3 食酢 —— グルテンの硬化
- 4 バター —— 網目構造形成の抑制

【問38】 次のうち、糊化した際の粘度値（最高粘度）が最も大きいでんぷんとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 小麦
- 2 トウモロコシ
- 3 タピオカ
- 4 ジャガイモ

【問39】 次のうち、米に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 うるち米のでんぷんは、ほとんどがアミロースである。
- 2 もち米のでんぷんは、ほとんどがアミロペクチンである。
- 3 上新粉は、うるち米を糊化させた米粉である。
- 4 白玉粉は、もち米を糊化させた米粉である。

【問40】 次のうち、卵白の起泡性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 卵白液は、表面張力が低いために起泡性を示す。
- 2 卵白の温度が高いと泡の安定性は悪くなる。
- 3 サラダ油は、卵白の起泡を阻害する。
- 4 水様卵白の起泡性は、濃厚卵白の起泡性よりも低い。

【問41】 次のうち、鶏卵の凝固と乳化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 卵黄は、75℃では完全に凝固する。
- 2 温泉卵は、58℃でゆっくりと加熱してつくられる。
- 3 卵は、加熱すると含まれているたんぱく質が加熱変性を起こして凝固する。
- 4 卵黄が強い乳化力を持つのは、レシチンが含まれるためである。

【問42】 次のうち、牛乳に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 生乳中の脂肪球の大きさは、1mm程度である。
- 2 牛乳のたんぱく質の主要なものは、アルブミンである。
- 3 牛乳中の脂肪球に光がまんべんなく散乱されるために、牛乳は白く見える。
- 4 乳糖の甘味は、ショ糖よりも強い。

【問4 3】 次のうち、油脂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、脂肪酸とグリセリンの結合したエステルである。
- 2 ステアリン酸は、炭素数18個の飽和脂肪酸である。
- 3 二重結合を2つもつリノール酸は、冷蔵庫に入れても液体のままである。
- 4 バターは、水中油滴型の乳化構造となっている。

【問4 4】 次のうち、凝固材料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 寒天を酸性下で加熱すると分解してゲル化力を失う。
- 2 カラギーナンは、カップー型、ラムダー型の2つの種類に分類される。
- 3 ゼラチンゲルの融解温度は、寒天の融解温度よりもかなり低い。
- 4 低メトキシルペクチン (LMP) は、カルシウムやマグネシウムと結合してゲル化する。

【問4 5】 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 —— ガス発生後は、アルカリ性を示す。
- 2 イスパタ ————— 和菓子類の蒸し物に適している。
- 3 乳化剤 ————— でんぷんと複合体を形成し、老化を促進する。
- 4 グァーガム ————— 結晶析出防止作用のためアイスクリームに用いられる。

【問4 6】 次のうち、甘味料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 ショ糖は、ブドウ糖と果糖からなる二糖類である。
- 2 黒砂糖は、分蜜糖のひとつである。
- 3 異性化糖液は、ブドウ糖と果糖の混合糖液である。
- 4 メープルシュガーの主成分は、ショ糖である。

【問4 7】 次のうち、甘味料に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 トレハロースは、でんぷんの老化を促進する。
- 2 キシリトールは、メイラード反応を起こしやすい。
- 3 ステビアは、天然甘味料であり、甘味度は、ショ糖より低い。
- 4 水あめは、ショ糖の結晶化防止として使用される。

【問4 8】 次のうち、チョコレートに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カカオタンニンは、カカオ豆の発酵中に変化し、カフェインを生じる。
- 2 テオブロミンは、苦味成分であり、主にカカオバターに含まれる。
- 3 カカオバターの結晶型のうち、I型が最も安定性が高い。
- 4 ミルクチョコレートは、カカオマスに砂糖を加えたものである。

【問49】 次のうち、パンの生地と小麦粉の種類、イーストの使用量（目安）の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

	パン生地		小麦粉の種類		ドライイースト
1	食パン	————	薄力粉	———	3%
2	食パン	————	強力粉	———	1.5%
3	菓子パン	———	強力粉	———	3%
4	菓子パン	———	薄力粉	———	1.5%

【問50】 次のうち、果実に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 西洋ナシは、クライマクテリック型果実である。
- 2 パイナップルには、たんぱく質分解酵素であるブロメラインが含まれない。
- 3 ナシの果肉には、石細胞が含まれない。
- 4 渋柿のタンニンが水溶性に変化するため、熟すと甘くなる。

【問51】 次のうち、果実やそ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 プレザーブは、果肉を破碎、裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものである。
- 2 熟したモモのペクチン質は、リンゴよりも多く含まれる。
- 3 ドライフルーツのオイルコートは、果実同士をほぐしやすくするために施す。
- 4 果実は、成熟するとペクチンがプロトペクチンに変化し、ゼリー形成の役割をもつ。

【問5 2】 次のうち、種実類に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ココナッツの固形化した胚乳は、製菓用に、液状胚乳は、飲用になる。
- 2 クルミは、ナッツの女王といわれる。
- 3 黒ゴマは、主に製油原料として利用される。
- 4 アーモンドは、ビターとスイートの2種類があり、スイートは、リキュールやアーモンドオイルとして利用される。

【問5 3】 次のうち、季節と季節にちなんだ和菓子の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 春 —— はなびら餅
- 2 夏 —— 草餅
- 3 秋 —— 亥の子餅
- 4 冬 —— 栗蒸し羊羹

【問5 4】 次のうち、和菓子の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 わらび粉の代替品としてコーンスターチが用いられる。
- 2 フラボノイド色素を含む粉は、膨張剤として重曹を使用すると、黄色になる。
- 3 きな粉は、大麦を焙煎して粉にしたものである。
- 4 栗カボチャは、和菓子の材料に適していない。

(製菓実技：分野別問題)

A. 和菓子

【問55和】 次のうち、「三同割」に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 砂糖、小麦粉、卵の分量が同量である。
- 2 砂糖、小麦粉、餡の分量が同量である。
- 3 砂糖、餅粉、水の分量が同量である。
- 4 砂糖、上新粉、バター分量が同量である。

【問56和】 次のうち、半生菓子に分類される和菓子として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 おはぎ
- 2 どら焼き
- 3 最中
- 4 おこし

【問57和】 次のうち、栗饅頭の中餡として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 白並餡
- 2 白中割餡
- 3 練切餡
- 4 小豆並餡

【問58和】 次のうち、ちやぶくさ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 膨張剤として炭酸アンモニウムを使う。
- 2 逆ごね法で生地を仕込む。
- 3 160℃程度に調節した平鍋で焼く。
- 4 餡に泡立てた卵を加えることでしっとりとした食感になる。

【問59和】 次のうち、和菓子とその原材料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 利休饅頭 —— 黒砂糖
- 2 浮島 —— 餡
- 3 水羊羹 —— 寒天
- 4 柏餅 —— 小麦粉

【問60和】 次のうち、饅頭の包餡の三つ種の割合として、正しいものを一つ選
びなさい。

- 1 生地10g —— 中餡10g
- 2 生地10g —— 中餡20g
- 3 生地20g —— 中餡10g
- 4 生地30g —— 中餡10g

(製菓実技：分野別問題)

B. 洋菓子

【問55洋】 次のうち、バターケーキ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。

イギリスでは、バター、砂糖、卵、薄力粉の4種類の材料を()ずつ使って作られていることから「パウンドケーキ」という。

- 1 1グラム
- 2 1オンス
- 3 1キログラム
- 4 1ポンド

【問56洋】 次のうち、エクレールを焼成する場合の生地として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 シュー生地と変わらない硬さに作る。
- 2 シュー生地より少し固めに作る。
- 3 生地にメレンゲを加えて作る。
- 4 生地にゼラチンを加えて作る。

【問57洋】 次のうち、クリストシュトレ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 生地を発酵することにより作る菓子である。
- 2 焼成後、熱いうちにバターを塗る。
- 3 ドイツの伝統的なクリスマスケーキである。
- 4 仕上げにグラニュー糖をかける。

【問58洋】 次のうち、クレーム・シャンティーに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 生クリームにイタリアンメレンゲを加えたもの。
- 2 生クリームにフルーツピューレを加えたもの。
- 3 生クリームに砂糖を加えてホイップしたもの。
- 4 生クリームにパータポンプを加えたもの。

【問59洋】 次のうち、テンパリング方法として、誤っているものを一つ選びなさい。

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

【問60洋】 次のうち、フィユタージュ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 パート・フィユテ・オルディネールとは、練りパイの仕込み工程である。
- 2 小麦100%に対し、油脂は、75%～90%程度の配合が一般的である。
- 3 焼成は、高温でしっかりと焼く。
- 4 材料を冷やし、部屋や作業台も冷やしておく。

(製菓実技：分野別問題)

C. 製パン

【問55パ】 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	50
薄力粉	50
パン酵母 (イースト)	3
ベーキングパウダー	2
食塩	1.3
砂糖	13
ラード	3
水	50

- 1 中華まん
- 2 パネトーネ
- 3 メロンパン
- 4 デニッシュ

【問56パ】 次のうち、下記の記述により製造されるパンとして、正しいものを一つ選びなさい。

バターと卵をたっぷり使用したフランスの代表的なパンの一つである。成形は、丸めた生地をつまんでひょうたん型にし、大きい方を下にし、型に入れる。

- 1 フランスパン
- 2 ブリオッシュ
- 3 フォカッチャ
- 4 食パン

【問57パ】 次のうち、一般的な製パン工程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。

ホイロは、(A)でガス抜きされた生地を焼成前に再度発酵させ、製品容積の(B)%まで膨張させる工程で、最終発酵ともいう。

- | | (A) | (B) |
|---|-------|-------|
| 1 | ミキシング | 70～80 |
| 2 | ミキシング | 40～50 |
| 3 | 成形 | 40～50 |
| 4 | 成形 | 70～80 |

【問58パ】 次のうち、カイザーゼンメル[®]の表面にある模様として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 格子模様
- 2 サンライズ模様
- 3 花びら模様
- 4 ハート模様

【問59パ】 次のうち、ライ麦と水で種を作る自家製酵母製法として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 サワー種法
- 2 酒種法
- 3 ホップ種法
- 4 果物種法

【問60パ】 次のうち、イース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 生イーストは、水分約70%で、保存性は悪い。
- 2 ドライイーストは、水分を約5%にし保存性を高めたもので、顆粒状のものが多い。
- 3 ドライイーストの使用量は、生イーストの1/2量でよい。
- 4 ドライイーストは、熱湯で予備発酵する。

