

令和 7 年度

製菓衛生師試験 問題用紙

令和 7 年 8 月 1 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）

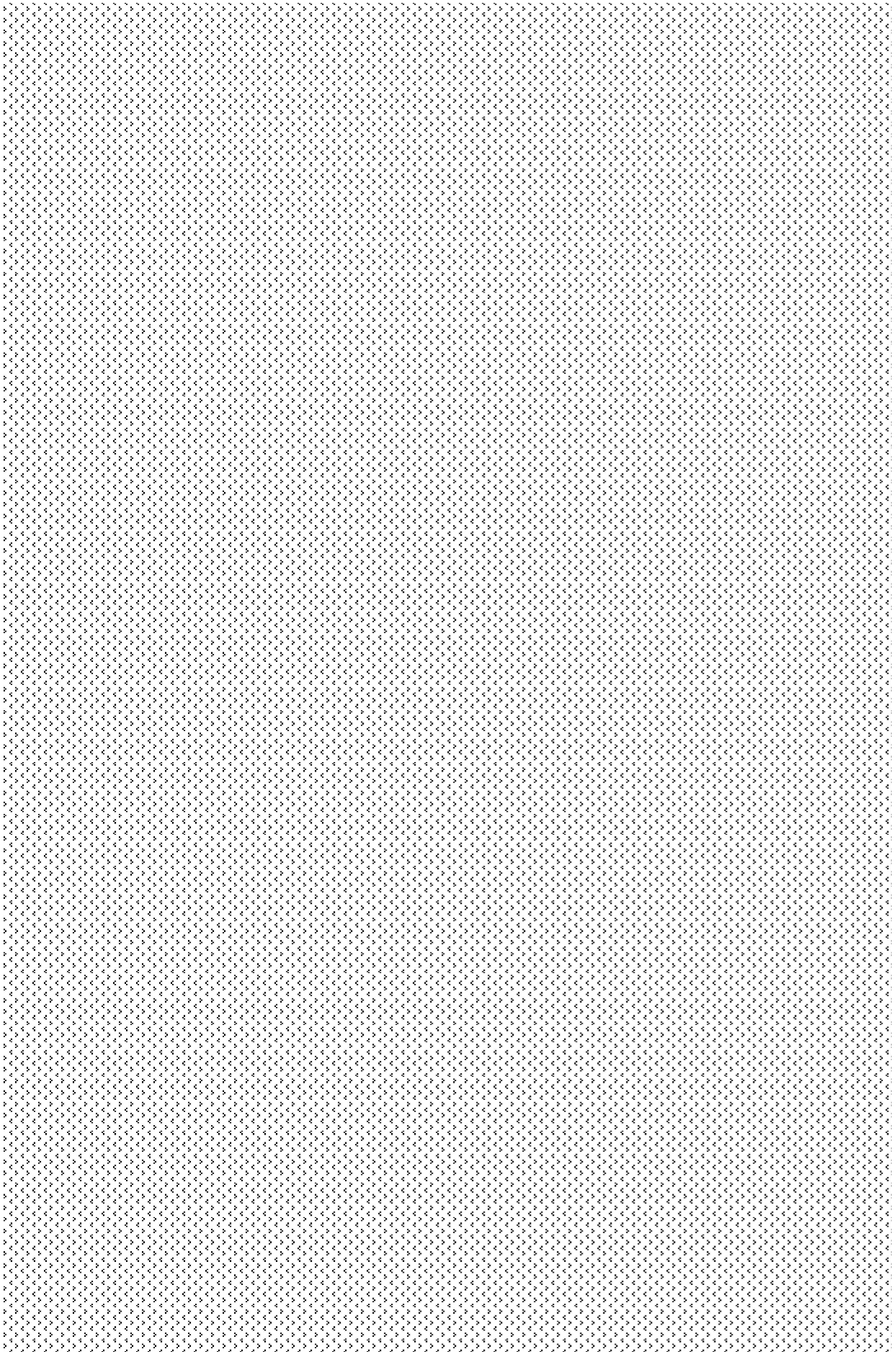
受験番号	
氏 名	

〈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 55 和】から【問 60 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 問題用紙は、退室時、お持ち帰りいただくので、自由に書き込んで構いません。
- 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、その場で手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 10 試験時間中、体調不良等やむを得ない場合は、その場で手を挙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 30 分から午後 3 時 30 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、その場で手を挙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 製菓衛生師法は、製菓衛生師の資格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、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- 2 製菓衛生師試験に合格した後、製菓衛生師名簿に登録されることで製菓衛生師の名称を用いることができる。
- 3 製菓衛生師法に基づく免許の取消し処分を受け、その後2年を経過しない場合、免許は与えられない。
- 4 製菓衛生師は、製菓衛生師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。

【問2】 次のうち、Aさんの製菓衛生師免許の申請先として、正しいものを一つ選びなさい。

宮城県が実施した製菓衛生師試験に合格したAさんは、住所地が岩手県で本籍地は山形県である。

- 1 宮城県知事
- 2 岩手県知事
- 3 厚生労働大臣
- 4 山形県知事

【問3】 次のうち、食品衛生法に基づく営業許可業種として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 アイスクリーム類製造業
- 2 菓子製造業
- 3 飲食店営業
- 4 乳類販売業

【問4】 次のうち、食物アレルギー表示の義務がある特定原材料として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アーモンド
- 2 いか
- 3 ごま
- 4 卵

2 公衆衛生学

【問5】 次のうち、生活習慣病に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 メタボリックシンドロームとは、内臓肥満に加え、高血圧、高血糖等、複数の危険因子が組み合わさり、動脈硬化性疾患を引き起こしやすい病態のことをいう。
- 2 本態性高血圧症とは、腎臓病や睡眠時無呼吸症候群等によるものをいう。
- 3 近年国内では、大腸がんによる死亡数が減少し、胃がんによる死亡数が増加傾向にある。
- 4 国内における2023年次の三大死因は悪性新生物、心疾患、結核である。

【問6】 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 使用者は、労働時間が8時間を超える場合には少なくとも1時間の休憩時間を労働時間の途中に与えなくてはならない。
- 2 使用者は、労働者に、休憩時間を除き1週間について35時間を超えて、労働させてはならない。
- 3 常時50人以上の労働者を使用する事業者は、所轄の労働基準監督署に健康診断の結果報告が義務付けられている。
- 4 従業員が10人以上50人未満の事業場においては、衛生推進者の選任が義務付けられている。

【問7】 次のうち、病原体と感染症の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 原虫 ————— マラリア
- 2 細菌 ————— カンジダ症
- 3 ウイルス ——— コレラ
- 4 真菌 ————— 麻疹

【問8】 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 WHO のガイドラインによると、快適な睡眠のためには、30 dB を超えるような騒音は避けるべきであるとしている。
- 2 光化学オキシダントの環境基準は、示されていない。
- 3 ダイオキシン類は蓄積性が高く、生体内では分解されない。
- 4 二酸化炭素は、大気汚染物質であり、環境基準が示されている。

【問9】 次のうち、予防接種法に基づく定期接種の対象となっている疾病として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 流行性耳下腺炎
- 2 腸管出血性大腸菌感染症
- 3 A 型肝炎
- 4 ロタウイルス感染症

【問 1 0】 次のうち、廃棄物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 産業廃棄物は、排出事業者に処理責任がある。
- 2 産業廃棄物とは、事業活動に伴って生じる全ての廃棄物をいう。
- 3 産業廃棄物の処理を委託する際には、最終処理業者まで追求可能なマニフェストを保存しなければならない。
- 4 一般廃棄物の処理は、市町村の責務である。

【問 1 1】 次のうち、水道法第 4 条の規定に基づいて定められている水質基準について、水道水から検出されてはならないものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 大腸菌
- 2 カドミウム及びその化合物
- 3 六価クロム化合物
- 4 ホルムアルデヒド

【問 1 2】 次のうち、環境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 照度が不足すると、視力の障害や眼精疲労を引き起こすほか、清潔な作業が困難となる。
- 2 シックハウス症候群の原因は、ホルムアルデヒドやトルエン等の化学物質であり、ダニやカビは原因とならない。
- 3 一酸化炭素中毒の予防には、換気が有効である。
- 4 暖かい部屋から寒い部屋への移動等で生じる急激な温度変化に伴う血圧の変動による健康被害をヒートショックという。

【問 1 3】 次のうち、感染症法に基づく感染症とその分類の組み合わせとして、
正しいものを一つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------|-------|--------|
| 1 | ボツリヌス症 | ———— | 1 類感染症 |
| 2 | ペスト | ————— | 2 類感染症 |
| 3 | 腸チフス | ————— | 3 類感染症 |
| 4 | 結核 | ————— | 4 類感染症 |

3 食品衛生学

【問14】 次のうち、食品取扱者の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 営業者は、都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品等取扱者に検便を受けるように指示する。
- 2 パラチフスの保菌者であることがわかっていても、症状がなければ飲食物に直接接触する業務に従事してもよい。
- 3 作業場内で使用する履き物を着用したまま、作業場から出たり、便所に行ったりしてはならない。
- 4 食品取扱者は、爪を短く切るとともに、手洗いを実施し、手指を清潔にする必要がある。

【問15】 次のうち、洗浄と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 食品材料、調理器具等の洗浄が十分でないと、次に行う消毒の効果も十分に上げることができない。
- 2 野菜や果実類の洗浄には、食品衛生法に基づく成分規格に適合した食品用洗浄剤を使わなければならない。
- 3 殺菌とは、全ての微生物を死滅させることをいう。
- 4 逆性石けんは洗浄力がほとんどないが、強い殺菌力があり、手指の消毒や器具等の消毒に用いられる。

【問 1 6】 次のうち、食品添加物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 食品添加物は、物質名で表示するのが原則である。
- 2 膨張剤は、一括名での表示が認められているので、例えば炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムの製剤を「イスパタ」と表示してよい。
- 3 タール色素は、スポンジケーキに使用してはならない。
- 4 サッカリンは、チューインガム以外の食品には使用できない。

【問 1 7】 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 食中毒とは、飲食に起因する健康被害のことである。
- 2 食中毒には、異物混入による物理的危険は含まれない。
- 3 食品事業者は、食中毒に関係すると思われる製品や原材料、返品された残品等の保存につとめ、保健所の求めに応じて提出しなければならない。
- 4 食中毒は、古くなり腐敗したものを食べて起こるため、異味異臭のない食品が原因となることはない。

【問 1 8】 次のうち、微生物に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 人の健康危害に関与する菌の多くは、至適増殖温度が 1 5 ～ 2 5℃の低温細菌である。
- 2 ボツリヌス菌は、偏性嫌気性菌であり、酸素がない食品中で増殖する。
- 3 ノロウイルスは、エタノールに弱いので、手洗い後のアルコール消毒が有効である。
- 4 黄色ブドウ球菌の産生する毒素は、熱に弱く、8 5 ～ 9 0℃で9 0 秒以上の加熱で破壊することができる。

【問19】 次のうち、動植物とそれに含まれる自然毒の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 スイセン ————— テトロドトキシン
- 2 ジャガイモ ————— ファゼオルナチン
- 3 バター豆 ————— アルカロイド
- 4 イヌサフラン ——— コルヒチン

【問20】 次のうち、寄生虫と感染源の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 サルコシステイス・フェアリー ——— 馬刺し
- 2 クドア・セプテンプンクタータ ——— 猫の糞
- 3 クリプトスポリジウム ————— ジビエ
- 4 アニサキス ————— 淡水魚の生食

【問21】 次のうち、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理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 HACCP は、最終製品の抜き取り検査により、食品の安全性を確保する考え方である。
- 2 HACCP による衛生管理の対象は、原材料の受入から製品の出荷に至る全工程である。
- 3 HACCP を効果的に機能させるためには、一般的衛生管理プログラムの確実な実行が重要である。
- 4 従事者50人以下の食品等取扱事業所は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を行うことができる。

【問 2 2】 次のうち、食品への異物混入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 食品中の異物は、食品衛生法に規定がないため規制されていない。
- 2 食品中の異物とは、本来その食品中にあるべきでないものを指し、毛髪や昆虫、金属片等が挙げられる。
- 3 包装袋の開封時には、ビニール片等の混入に注意する。
- 4 異物混入を予防するため、製造機器に破損等がないか、日常的な確認や管理・記録が重要である。

【問 2 3】 次のうち、食品中の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 カドミウムは、イタイイタイ病の原因となった重金属である。
- 2 牛乳の放射性セシウム含有基準は、200ベクレル/kg以下と定められている。
- 3 アフラトキシンは、カビ毒の一種で、輸入の穀類やナッツ類の汚染事例が報告されている。
- 4 食品への放射線照射について、日本ではばれいしょ（ジャガイモ）の発芽防止目的での照射のみが認められている。

【問 2 4】 次のうち、食中毒原因菌に関す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。

- | | | | |
|---|---------------|-------|----------|
| 1 | サルモネラ属菌 | ————— | ベロ毒素 |
| 2 | カンピロバクター | ————— | エンテロトキシン |
| 3 | 腸炎ビブリオ | ————— | 海水 |
| 4 | 腸管出血性大腸菌 O157 | ———— | 芽胞 |

4 食品学

【問25】 次のうち、食品の成分間反応と関与する物質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 酵素的褐変反応 ——— ポリフェノール
- 2 カラメル化 ————— たんぱく質
- 3 メイラード反応 ——— アミノ酸
- 4 酸化反応 ————— 活性酸素

【問26】 次のうち、小麦に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 世界で栽培されている小麦の多くは、クラブ小麦である。
- 2 小麦の成分は、たんぱく質が約70%を占める。
- 3 小麦は、たんぱく質含量の違いにより、等級が付けられている。
- 4 グルテンは、グリアジンとグルテニンの複合体である。

【問27】 次のうち、色素と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 アントシアニン系色素 ——— なす
- 2 カロテノイド ————— さつまいも
- 3 クロロフィル ————— サケ
- 4 ミオグロビン ————— 豚肉

【問28】 次のうち、食品の機能に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 五大栄養素は、糖質、脂質、たんぱく質、ビタミン、食物繊維である。
- 2 食品の一次機能は、生体（体調）調節機能である。
- 3 食品の二次機能は、嗜好機能である。
- 4 食品の三次機能は、栄養機能である。

【問29】 次のうち、呈味成分と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 フルクトース ————— 果実
- 2 ホモゲンチジン酸 ———— ほうれん草
- 3 カプサイシン ————— 唐辛子
- 4 グルタミン酸 ————— コンブ

【問30】 次のうち、果実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 リンゴは、仁果類である。
- 2 すだちは、準仁果類である。
- 3 モモは、核果類である。
- 4 あんずは、漿果類である。

5 栄養学

【問3 1】 次のうち、ビタミンの名称とその化学名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 B₁ ——— アスコルビン酸
- 2 ビタミン B₂ ——— リボフラビン
- 3 ビタミン B₆ ——— レチノール
- 4 ビタミン B₁₂ ——— トコフェロール

【問3 2】 次のうち、ブドウ糖と果糖が結合した二糖類として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ショ糖（スクロース）
- 2 麦芽糖（マルトース）
- 3 乳糖（ラクトース）
- 4 トレハロース

【問3 3】 次のうち、飽和脂肪酸として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ドコサヘキサエン酸
- 2 オレイン酸
- 3 リノール酸
- 4 パルミチン酸

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

- 1 アルギニン
- 2 グルタミン酸
- 3 ロイシン
- 4 チロシン

【問35】 次のうち、欠乏により味覚障害、成長障害、生殖機能異常等を引き起こすミネラルとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カリウム
- 2 銅
- 3 カルシウム
- 4 亜鉛

【問36】 次のうち、日本人の食事摂取基準（2020年版）で示されている18歳から49歳の日本人の目標とするBMI（kg/m²）の範囲として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 18.5～24.9
- 2 25.0～29.9
- 3 30.0～34.9
- 4 35.0～39.9

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その組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食塩 ————— グルテンのコシを強化する
- 2 バター ————— グルテンの網目構造形成を促進する
- 3 アルコール類 ——— グルテンを硬化する
- 4 ビタミンC ——— グルテンの形成を抑制する

【問38】 次のうち、でんぷん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 高アミロース米は、低アミロース米に比べて、粘りが弱い。
- 2 アミロースとは、アミノ酸が数十から数千個結合したものをいう。
- 3 ジャガイモのでんぷんは、小麦のでんぷんに比べて、糊化時の最高粘度が高い。
- 4 もち米のでんぷんは、アミロースをほとんど含まない。

【問39】 次のうち、米粉とでんぷん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 上新粉 ——— 生でんぷん
- 2 餅粉 ——— 生でんぷん
- 3 白玉粉 ——— 糊化でんぷん
- 4 寒梅粉 ——— 糊化でんぷん

【問4 0】 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 卵白にバターを加えると、泡立ちが向上する。
- 2 卵白に砂糖を加えると、泡沫安定性が低下する。
- 3 乾燥卵白を使用すると、泡沫安定性が向上する。
- 4 卵白を温めると、泡沫安定性が高まる。

【問4 1】 次のうち、鶏卵の凝固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 卵白は、80℃以上の加熱で完全に凝固する。
- 2 熱凝固性とは、たんぱく質が熱変性を起こして凝固する性質のことである。
- 3 カスタードプリンは、卵が熱凝固する性質を利用した菓子である。
- 4 卵白と卵黄では、熱凝固を起こす温度帯が同じである。

【問4 2】 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 牛乳のたんぱく質の約80%は、ラクトグロブリンである。
- 2 キモシン（レンネット）は、チーズ製造に用いられる酵素である。
- 3 ヨーグルトは、牛乳に酵母を加えて発酵させたものである。
- 4 乳糖を分解する酵素は、アミラーゼである。

【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、グリセリンと脂肪酸の結合したエステルである。
- 2 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を、油脂の可塑性という。
- 3 光は、油脂の変敗を促進する。
- 4 炭素数が同じ脂肪酸であれば、二重結合の数が増えるほど融点は高くなる。

【問4 4】 次のうち、ペクチンに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 高メトキシルペクチン（HMP）は、pH 8 以上で6 0～6 5 %以上の砂糖が存在すると、ゲル化する。
- 2 低メトキシルペクチン（LMP）は、カルシウムやマグネシウムイオンがペクチンと結合することでゲル化し、酸や糖の有無はゲル化には必須条件でない。
- 3 モモは、熟すことでペクチンの含有量が多くなる。
- 4 ペクチンは、豚や牛の骨や皮を原料としている。

【問4 5】 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 寒天ゼリーにショ糖を加えると、離水が抑制される。
- 2 ゼラチンにたんぱく質分解酵素を含む生果実を加えても、凝固力に影響しない。
- 3 カラギーナンにカリウム塩を添加すると、ゲル強度は低下する。
- 4 寒天は、夏期の常温で融解することがある。

【問4 6】 次のうち、砂糖の性質に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 上白糖は、ビスコ（転化糖）を噴霧して仕上げる。
- 2 砂糖を加熱すると、褐色に色付き、酸味が強くなる。
- 3 砂糖は水に溶けやすく、水の温度が低いほど溶解度が高くなる。
- 4 一般的に、砂糖濃度の高いものほど、細菌類の繁殖を促進する。

【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 アスパルテームは、天然由来の甘味料であり、加熱調理によく用いられる。
- 2 ステビアは、人工甘味料であり、ショ糖と同程度の甘味を持つ。
- 3 ソルビトールは、糖アルコールであり、ショ糖に比べてカロリーが低い。
- 4 キシリトールは、合成甘味料であり、メイラード反応を起こしやすい。

【問4 8】 次のうち、チョコレートの原料と製造工程に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カカオマスとは、カカオ豆からカカオバターを抽出した後に得られるものをいう。
- 2 ココアパウダーとは、カカオマスを加熱したカカオペーストを圧搾して得られるココアケーキを粉砕したものをいう。
- 3 カカオバターとは、カカオ豆の外皮を粉砕して得られるものをいう。
- 4 カカオ豆の発酵は、一般的にチョコレートの苦味を増強するために行われる。

【問49】 次のうち、チョコレートの特性に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カカオバターの融点は、約20℃であり、室温で液体状態である。
- 2 カカオバターは、複数の結晶型を持ち、その中でIV型結晶が最も安定している。
- 3 ブルーム現象は、チョコレートの保存中に白い結晶が発生することをいい、口当たりや香味に影響はない。
- 4 テンパリングとは、カカオバターの結晶を最も安定した状態にする調温操作のことである。

【問50】 次のうち、説明にあてはまる果実加工品として、正しいものを一つ選びなさい。

濃厚糖液中に果実そのままか、あるいは果実の切片を破碎せずに入れて煮詰めたもの

- 1 ジャム
- 2 フルーツソース
- 3 プレザーブ
- 4 ペクチンゼリー

【問51】 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 白ゴマは、黒ゴマの皮をむいたものである。
- 2 アーモンドと砂糖をペースト状に加工したものをマジパンという。
- 3 チェスナッツ（栗）の主成分は、たんぱく質と脂質である。
- 4 ナッツ類の脂質は、飽和脂肪酸が多く、変敗しにくい。

【問5 2】 次のうち、でんぷん類を原料とするものとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 浮き粉
- 2 くず粉
- 3 はったい粉
- 4 片栗粉

【問5 3】 次のうち、パート・ジェノワーズの一般的な製法に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 卵白と砂糖を先に泡立て、後から卵黄を加える。
- 2 薄力粉を使用する。
- 3 溶かしバターは生地混ぜ合わせずに、焼成後に塗布する。
- 4 焼成条件は、約240℃で30分程度である。

【問5 4】 次のうち、パンの焼成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 パン生地の内部温度が約70℃で、イーストの活動が最も活発になる。
- 2 焼成の第1段階では、でんぷんが α 化（糊化）してグルテンが凝固しはじめる。
- 3 焼減率とは、焼成することでパン生地から水分が蒸発し、焼成前より重量が減少する割合のことをいう。
- 4 焼成の第3段階では、メイラード反応とカラメル化が進み、褐色の焼き色がつく。

(製菓実技：分野別問題)

A. 和菓子

【問55和】 次のうち、茶饅頭（利久饅頭）の一般的な製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 材料に薄力粉を使用する。
- 2 中餡として小豆並餡を使用する。
- 3 材料に山芋を使用する。
- 4 材料に重曹を使用する。

【問56和】 次のうち、有平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 煮詰め温度は、135～145℃である。
- 2 餡は、40℃位に冷ましてから使用する。
- 3 基本配合は、グラニュー糖、水飴、水である。
- 4 茶道の添え菓子に用いられる。

【問57和】 次のうち、栗饅頭に一般的に使用される中餡として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 小豆並餡
- 2 白並餡
- 3 白中割餡
- 4 練切餡

【問58和】 次のうち、和菓子用語「本返し」の意味として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 くず粉等に水を加え、くず生地をもみ、滑らかにすること。
- 2 くず生地に餡を乗せ、ひっくり返しながらくず生地で餡を包むこと。
- 3 くず粉等に水を加え、火を通し、くず生地を一晩放置すること。
- 4 くず粉等に水を加え、火を通し、透明感が出るまで練ること。

【問59和】 次のうち、薯蕷^{じょうよ}練切餡に一般的に使用される材料として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 大和芋
- 2 さつまいも
- 3 ジャガイモ
- 4 里芋

【問60和】 次のうち、季節とその季節にちなんだ和菓子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 春 ―― ひちぎり
- 2 夏 ―― 葛桜
- 3 秋 ―― うぐいす餅
- 4 冬 ―― はなびら餅

(製菓実技：分野別問題)

B. 洋菓子

【問55洋】 次のうち、クレーム・パティシエールの一般的な製法に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 低温のオーブンで焼成する。
- 2 最後に火からおろして室温でゆっくり放熱する。
- 3 材料に卵黄、牛乳、砂糖、薄力粉、バニラビーンズ等を使用する。
- 4 煮詰めたシロップで加熱殺菌する。

【問56洋】 次のうち、ムラング・イタリエンヌ（イタリアンメレンゲ）を作る際のシロップの一般的な煮詰め温度として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 約80℃
- 2 約100℃
- 3 約120℃
- 4 約140℃

【問57洋】 次のうち、洋菓子の生地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 シュー生地の材料は、一般的に水、バター、食塩、小麦粉、卵であり、バンド・オ・ポムや、ガレット・デ・ロワ等に使用される。
- 2 フィユタージュ生地は、小麦粉の生地とバターで層状に仕上げる生地であり、アップルパイやパルミエ等に使用される。
- 3 発酵生地は、イーストを使用した生地であり、サヴァランやシュトレン、パート・ブリオッシュ等に使用される。
- 4 スポンジ生地は、卵の起泡性を利用して焼き上げる生地で、ロールケーキやショートケーキ等に使用される。

【問58洋】 次のうち、洋菓子の用語とその意味の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | (用 語) | (意 味) |
|---|-------|-------------------|
| 1 | フランベ | 酒に火を入れてアルコール分を飛ばす |
| 2 | デセシェ | 乾燥させる、余分な水分を飛ばす |
| 3 | フォンセ | 小麦粉をまぶす、振りかける |
| 4 | ピケ | 生地に小さい穴をあける |

【問59洋】 次のうち、コンフィズリーに分類される洋菓子として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 フォンダン
- 2 マカロン
- 3 ジャンドゥヤ
- 4 ヌガー

【問60洋】 次のうち、タルト類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 タルトの製法には、生地を焼いてから果物等を乗せる方法と、果物等を生地に乗せてから焼く方法がある。
- 2 タルト・タタンは、型の中に、バターや砂糖で炒めたリンゴを敷き詰め、その上から生地を被せて焼き上げたタルトである。
- 3 パート・シュクレは、薄力粉に冷水を加えて混ぜ合わせた後、溶かしバターを加え、十分に練りこんで生地を作る。
- 4 タルト類のうち、大きいものをタルト、小さいものをタルトレットという。

(製菓実技：分野別問題)

C. 製パン

【問55パ】 次のうち、製パン工程のミキシングに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 つかみどり段階では、生地がなめらかで弾力があり、しっかりとした状態になる。
- 2 水切れ段階では、生地が弾力を失い、結合力がなくなる。
- 3 破壊段階では、生地に弾力が出て、粘着性が低下する。
- 4 最終結合段階では、生地の表面がつややかで、弾力が強くなり、一般的に最もパン生地に適した状態になる。

【問56パ】 次のうち、製パンと一般的な焼成条件の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

	(パンの種類)		(焼成温度)		(焼成時間)
1	菓子パン	————	約200℃	———	約10分
2	フランスパン	———	約250℃	———	約60分
3	食パン	—————	約160℃	———	約10分
4	デニッシュ	————	約240℃	———	約30分

【問57パ】 次のうち、ハード系パン類に分類されるパンとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 カイザーゼンメル
- 2 リュステック
- 3 ブリオッシュ
- 4 フランスパン

【問58パ】 次のうち、下表の配合（ベーカースパーセント）で作ることができるパンとして、正しいものを一つ選びなさい。

材料名	配合割合（％）
小麦粉（強力粉）	100
生イースト	2
上白糖	2
塩	2
脱脂粉乳	3
オリーブオイル	2
水	80

- 1 チャバッタ
- 2 クロワッサン
- 3 バターロール
- 4 イングリッシュマフィン

【問59パ】 次のうち、パンの用語に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 クープとは、フランスパン等を焼成する前に入れる切り込みのことである。
- 2 ケトリングとは、フランス語で酵母や発酵種のことである。
- 3 ケーブイン（腰折れ）とは、焼成後、時間の経過とともに、パンが硬くなることである。
- 4 リーンとは、油脂や卵が多いパンのことである。

【問60パ】 次のうち、パン生地が発酵における、酵素と作用物質及びその分解生成物の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

	(酵 素)		(作用物質)		(分解生成物)
1	インベルターゼ	———	ショ糖	———	ブドウ糖・果糖
2	プロテアーゼ	———	チマーゼ	———	アルコール・炭酸ガス
3	マルターゼ	———	麦芽糖	———	2分子のブドウ糖
4	ラクターゼ	———	乳糖	———	ブドウ糖・ガラクトース

