

指示があるまで開けてはいけません。

平成 23 年度

東京都製菓衛生師試験問題

受験の際の注意事項

- 1 携帯電話、PHS等の通信機器を時計の代わりに使用することは禁止します。電源を切ってカバン等にしまってください。
- 2 解答用紙の氏名・受験番号が誤っていないかを確認してください。
- 3 問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 4 解答は、HBの鉛筆を使ってマークしてください。また、訂正するときは、プラスチック消しゴムで完全に消してください。
- 5 正解は、1問題について一つだけです。2か所以上マークすると、その解答は無効になります。
- 6 試験終了後、試験問題は持ち帰っても結構です。
- 7 製菓実技は、「和菓子分野」「洋菓子分野」「製パン分野」の三つの分野に分かれています。一つの分野を選択し、解答用紙の「分野別マーク欄」にマークしてください。

マークしていない場合及び二つ以上の分野をマークした場合、採点されません。

※解答用紙の記入例

問 題

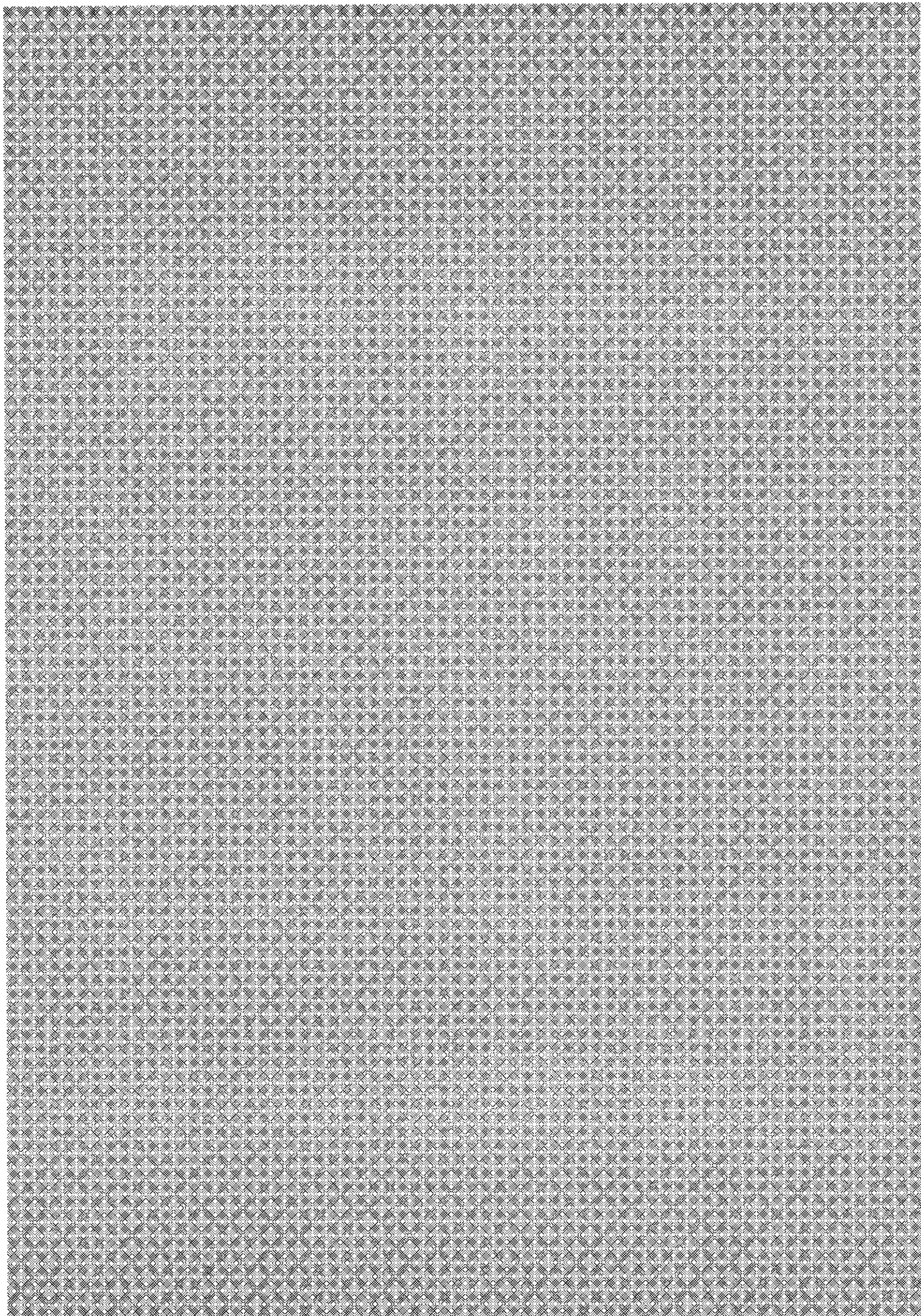
- 1 日本の首都で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 大 阪
- 2 東 京
- 3 京 都
- 4 横 浜

解 答



問題の内容や解答についての問い合わせには、一切お答えできません。



衛 生 法 規

1 法規及びその法規に関する記述の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 法 律 ————— 内閣の議決によって制定される。
- 2 憲 法 ————— 国の最高法規である。
- 3 政 令 ————— 各行政官庁の大臣が制定する。
- 4 条 例 ————— 都道府県知事が制定する。

2 食品安全基本法に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、関係者の責務と消費者の役割を明らかにすることなどを目的としている。
- 2 食品健康影響（リスク）評価を担当する消費者保護委員会が設置された。
- 3 情報提供の推進として原料原産地表示が規定された。
- 4 食品に残留する農薬の許容限度（残留農薬基準）が定められた。

3 法律及び所管官庁の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

法律	所管官庁
1 地域保健法	環境省
2 学校保健安全法	厚生労働省
3 環境基本法	文部科学省
4 食育基本法	内閣府

4 次の製菓衛生師法に関する記述で、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

製菓衛生師とは、(A)の(B)を受けて、製菓衛生師の(C)を用いて菓子製造業に従事する者をいう。

製菓衛生師の(B)を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを(D)の(A)に提出しなければならない。

	A		B		C		D
1	都道府県知事	——	登録	——	権限	——	本籍地
2	厚生労働大臣	——	登録	——	権限	——	本籍地
3	都道府県知事	——	免許	——	名称	——	住所地
4	厚生労働大臣	——	免許	——	名称	——	住所地

5 健康増進法に規定する事項として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 市町村保健センターの設置
- 2 食品安全委員会
- 3 栄養表示基準
- 4 食中毒の届け出と調査

公 衆 衛 生

6 保健所が行う業務内容として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 食中毒の調査
- 2 特別用途食品の検査及び収去
- 3 食品添加物の指定
- 4 飲食店営業の許可

7 平成20年の人口統計に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 老年人口(65歳以上)は、年少人口(0～14歳)に比べて少ない。
- 2 乳児死亡の原因で最も多いのは、「不慮の事故」である。
- 3 合計特殊出生率は、2.0を超えている。
- 4 「悪性新生物」による死亡数は、「脳血管疾患」による死亡数より多い。

8 食中毒の原因となる病原体として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ジフテリア菌
- 2 サルモネラ菌
- 3 ノロウイルス
- 4 腸管出血性大腸菌

9 我が国における生産額ベースの食料自給率が高い食品として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 大豆
- 2 小麦
- 3 植物油
- 4 鶏卵

10 患者を診断した医師が、最寄りの保健所を経由して都道府県知事に直ちに届出を行わなければならない感染症として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 細菌性赤痢
- 2 コレラ
- 3 腸チフス
- 4 R Sウイルス感染症

11 平成20年患者調査で、医療機関を受診している推計患者数が最も多い疾患として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 糖尿病
- 2 高血圧性疾患
- 3 脳血管疾患
- 4 虚血性心疾患

12 紫外線の作用として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 殺菌作用
- 2 鎮痛作用
- 3 紅斑作用
- 4 目に対する有害作用

13 職業性疾患及びその疾患にかかりやすい職業の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

疾患	職業
1 じん肺症	——— 鉱山採掘夫
2 減圧症	——— 森林労務者
3 腱鞘炎	——— 溶接工
4 振動病	——— 速記者

14 環境汚染に関する事項及びその原因物質の組み合わせとして、誤っているものを次の中から選びなさい。

事項		原因物質
1 光化学スモッグ	————	オキシダント
2 温室効果	————	フロン
3 オゾン層破壊	————	トリハロメタン
4 酸性雨	————	二酸化硫黄

食 品 学

15 食品の色素成分及びその分類の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

色素成分	分類
1 ナスニン	白色系色素
2 リコピン	赤色系色素
3 クロロフィル	赤色系色素
4 シソニン	白色系色素

16 食品の酸味成分に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ヨーグルトの主な酸味成分は、コハク酸である。
- 2 ブドウの主な酸味成分は、リンゴ酸である。
- 3 漬け物の主な酸味成分は、乳酸である。
- 4 梅干しの主な酸味成分は、酒石酸である。

17 食品の水分活性に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 水分活性が0.6以上の食品は、微生物が増殖しない。
- 2 水分活性は、食品の褐変に影響しない。
- 3 結合水が多いほど水分活性は高い。
- 4 微生物が利用できる水分は、自由水である。

18 食品の保存に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 細菌は、1%以上の食塩濃度では増殖しない。
- 2 細菌は、10%以上の糖濃度では増殖しない。
- 3 くん煙法では、クレオソートが保存性に関与する。
- 4 瓶詰及び缶詰は、加熱殺菌が不要である。

19 米類に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 精白米は、七分搗^{づき}米よりビタミンB₁含有量が多い。
- 2 うるち米のでんぷんは、100%アミロペクチンである。
- 3 もち米は、春雨の主な原材料である。
- 4 うるち米は、上新粉の主な原材料である。

20 遺伝子組換え食品に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 遺伝子組換えとうもろこしを原材料としたコーンスナック菓子は、遺伝子組換え食品に関する表示義務の対象となる。
- 2 遺伝子組換えとうもろこしを原材料としたコーン油は、遺伝子組換え食品に関する表示義務の対象となる。
- 3 遺伝子組換え大豆を原材料とした^{しょうゆ}醤油は、遺伝子組換え食品に関する表示義務の対象となる。
- 4 わが国での遺伝子組換え大豆の栽培は、許可されていない。

食 品 衛 生 学

21 細菌の増殖条件に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 すべての細菌は、利用する栄養素の種類が同じである。
- 2 細菌は、酸性で増殖が促進されるものが多い。
- 3 低温菌は、5℃でも増殖が可能である。
- 4 微好気性菌は、酸素がない状態でも増殖できる。

22 次の平成18年から平成20年までの間に我が国で発生した食中毒に関する記述で、
() の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

発生件数の約75%を占める (A) は、(B) に多発している。

	A		B
1	ウイルス性食中毒	————	6～9月
2	細菌性食中毒	————	6～9月
3	ウイルス性食中毒	————	11～1月
4	細菌性食中毒	————	11～1月

23 カンピロバクター食中毒に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 100～500個程度の少ない菌数で発症する。
- 2 溶血性尿毒症症候群を併発する。
- 3 潜伏期間が1～5時間と短いのが特徴である。
- 4 原因食品の多くは海産魚介類とその加工品である。

24 食品添加物に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 着色料は、その使用を制限されている食品はない。
- 2 乳化剤は、食品の滑らかさや粘度の調整のために使用される。
- 3 甘味料は、使用の目的を表す一括名での表示が認められている。
- 4 香料は、着香の目的であれば使用量に制限はない。

25 環境汚染物質に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 有機水銀は、イタイイタイ病の原因物質である。
- 2 PCBは、カネミ油症の原因物質である。
- 3 カドミウムの慢性中毒では、中枢神経障害がみられる。
- 4 ダイオキシン類は、骨粗しょう症を引き起こす。

26 農薬及び動物用医薬品に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 有機塩素系農薬は、国内で多くの作物に使用されている。
- 2 農薬は、農作物の種類に係わらず同一の残留基準が定められている。
- 3 合成抗菌剤は、食肉や乳製品に残留する可能性がある。
- 4 抗生物質は、家畜の飼料に添加することが禁止されている。

27 食品中の異物に関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 土砂は、畜産加工品の中に混入していることが多い。
- 2 食品中の異物で最も多いものは、昆虫などの動物性異物である。
- 3 金属片の混入は、健康被害の原因となる。
- 4 植物性異物には、包装材の紙が含まれる。

28 次亜塩素酸ナトリウムに関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 殺菌力が強く、未洗浄の器具に対しても十分な効果がある。
- 2 光や熱によっても効力が失われず、長期の保存が可能である。
- 3 腐食作用が弱く、金属性の容器にも使用できる。
- 4 殺菌剤として、食品添加物にも指定されている。

29 殺菌に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 オゾン殺菌灯は、食品の内部まで殺菌効果がある。
- 2 蒸気殺菌には、流通蒸気法と高圧蒸気法がある。
- 3 放射線による殺菌は、国内で多くの食品に用いられている。
- 4 低温殺菌は、じゃがいもの発芽防止に用いられている。

30 施設及び設備の衛生管理に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 廃棄物容器は、浸透性のものを備える。
- 2 施設の天井は、すき間を多くとり通風を良くする。
- 3 調理室には、流し（シンク）とは別に専用の手洗い設備を設ける。
- 4 床面は、浸水性の材料を用いて排水を良くする。

31 食品取扱者の衛生管理に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 手指に化膿傷がある者は、食品を取り扱う作業に従事させない。
- 2 感染症患者は、三類感染症の者を除き調理に従事させない。
- 3 検便は、健康保菌者の把握のため不定期に行う。
- 4 食品衛生管理者は、菓子の製造施設に設置する義務がある。

32 次の「菓子の製造・取扱いに関する衛生上の指導について（昭和52年 旧厚生省通知）」に関する記述で、（ ）の中に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

10%以上の油脂分を含む菓子は、（ ）保存する旨の表示をすること。

- 1 10℃以下にて
- 2 開封後は冷蔵庫の中にて
- 3 常温を超えない範囲にて
- 4 直射日光及び高温多湿を避けて

栄 養 学

33 栄養素に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 三大栄養素の中には、体の組織をつくる栄養素はない。
- 2 体内で合成できる栄養素はない。
- 3 栄養素は、摂取後に他の栄養素に変換されない。
- 4 栄養素を分解し、エネルギーとして消費する代謝過程を異化という。

34 日本人の栄養素等の摂取状況の現状に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 1人1日あたりのエネルギー摂取量は、近年減少傾向にある。
- 2 摂取エネルギーに対する脂肪エネルギー比率は、50%を超えている。
- 3 1人1日当たりの食塩摂取量は、20gを超えている。
- 4 朝食欠食者の割合は、20歳代が最も低い。

35 脂質の栄養に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 コレステロールは、体内でエネルギー源になる。
- 2 リノール酸は、体内で合成できない。
- 3 血清コレステロールは、飽和脂肪酸を多く摂取すると低下する。
- 4 脂溶性ビタミンは、脂質とともに摂取すると吸収率が低くなる。

36 無機質に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 牛乳及び乳製品に含まれるカルシウムは、小松菜に含まれるものに比べ吸収率が高い。
- 2 カルシウムとリンの摂取比率は、1：5までが望ましい。
- 3 マグネシウムは、ミクロミネラル（微量元素）である。
- 4 ナトリウムは、発汗によって失われない。

37 脂溶性ビタミンの働きに関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ビタミンAは、糖質代謝の補酵素になる。
- 2 ビタミンDは、血液を凝固させる作用がある。
- 3 ビタミンEは、生体膜を安定させる作用がある。
- 4 ビタミンKは、視覚作用を正常に保つ作用がある。

38 消化液に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 唾液には、トリプシノーゲンが含まれている。
- 2 胃液には、塩酸が含まれている。
- 3 胆汁には、リパーゼが含まれている。
- 4 膵液には、ペプシノーゲンが含まれている。

39 食事摂取基準（2010年版）において、過剰摂取による健康障害を予防する目的で設定されている指標として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 推奨量
- 2 目安量
- 3 耐容上限量
- 4 目標量

製菓理論

40 甘味料を甘味の強さが大きい順に並べたものの組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ショ糖 > ブドウ糖 > 果糖
- 2 果糖 > ショ糖 > ブドウ糖
- 3 ブドウ糖 > 果糖 > ショ糖
- 4 乳糖 > ショ糖 > ブドウ糖

41 小麦粉に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 小麦粉と水の混捏時に油脂類を加えると、グルテンの形成が促進される。
- 2 小麦粉を製粉する際、皮部が少なく胚乳部が多いほど白度が高い粉が得られる。
- 3 強力粉の主成分のうち、最も多いのはたんぱく質である。
- 4 ドウの調製は、粉に同量あるいは同量以上の水を加えて捏ねる。

42 でん粉に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 コーンスターチに水を加えて加熱する際、沸騰時間を長くすれば片栗粉のように透明な糊になる。
- 2 アミロペクチンはブドウ糖分子が直鎖状に、アミロースはブドウ糖分子が分枝状につながったものである。
- 3 いも類のでん粉は、一般に吸湿性が低いので、キャンデーやもち菓子などの被覆に用いられる。
- 4 糊化したでん粉は、60℃以上で保存すると老化が起こりにくい。

43 米粉及び米の種類並びに主な用途の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

米粉	種類	用途
1 上新粉	うるち米	だんご
2 みじん粉	うるち米	大福
3 道明寺粉	もち米	お越し
4 白玉粉	もち米	かるかん

44 鶏卵に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 卵液濃度が同じなら、昆布だし（無塩）より牛乳を使うほうが固いゲルができる。
- 2 濃厚卵白は水様卵白より泡立ちやすく、泡の安定性は高い。
- 3 ゆですぎた卵は卵黄の表面が暗緑色になるが、これは卵黄中の硫黄及び卵白中のマグネシウムが関与している。
- 4 共立て法で全卵を泡立てる時は、氷水を使用すると泡立ちやすくなる。

45 次のチーズに関する記述で、（ ）の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

ナチュラルチーズは、牛乳に（ A ）を加え、さらに（ B ）という酵素を加えて発酵・熟成させたものである。

A	B
1 乳酸菌	プロメライン
2 酪酸菌	アミラーゼ
3 乳酸菌	レンネット
4 酢酸菌	ペクチナーゼ

46 油脂に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 発酵バターは、出来上がったバターを柔らかくし、さらに乳酸発酵してつくる。
- 2 マーガリン製造の際、原材料の一つである硬化油は、酸素添加により常温で固形状となる。
- 3 ショートニングは、ラードの代用品として、イギリスで誕生した精製動植物油脂である。
- 4 ラードは豚の脂肪を、ヘッドは牛の脂肪を精製したものである。

47 スイートチョコレートのテンパリング（温度調節作業）の手順の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 溶解(40℃)→攪拌・冷却(28～25℃)→加温(30～31℃)→攪拌・成形
- 2 溶解(60℃)→攪拌・冷却(5℃)→加温(20℃)→攪拌・成形
- 3 溶解(40℃)→攪拌・冷却(28～25℃)→攪拌・成形
- 4 溶解(50℃)→攪拌・冷却(20℃)→加温(40℃)→攪拌・成形

48 酒類に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 酒類は、アルコールを3%以上含有する飲料の総称である。
- 2 みりんは、蒸留酒に分類される。
- 3 ブランデーは、ビールを蒸留して作られる。
- 4 ラム酒は、サトウキビに含まれる糖を発酵・蒸留して作られる。

49 次の果実の加工に関する記述で、()の中に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

生の()は、プロテアーゼ(たんぱく質分解酵素)を含むためゼラチンの凝固を妨げるので、ゼリーに使用する場合はあらかじめ加熱してから用いる。

- 1 リンゴ
- 2 マンゴー
- 3 パイナップル
- 4 オレンジ

50 バニラ及びバニラビーンズに関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 バニラビーンズは、ガーナ、インド、南アフリカなどが主要な産地である。
- 2 バニラビーンズは、バニラの種子を含んださやを発酵・熟成(キュアリング)させて製造する。
- 3 バニラに特有の香気成分は、バニラハーブである。
- 4 バニラエッセンスは、バニラの香気成分を油性溶剤に溶かしたものである。

51 パン酵母に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 サワー種の酵母は、発酵により、ライ麦パンにさわやかな酸味を与える。
- 2 果実種及びレーズン種の酵母は、ブドウの果肉に付着している野生酵母を培養してパン発酵に利用している。
- 3 ホップス種の酵母は、ビールの煮汁にジャガイモなどのでん粉質を加えて培養したものである。
- 4 酒種酵母は、焼酎製造の工程を応用して作られるパン種である。

52 乳化及び乳化剤に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 乳化剤は、油性と水性のものを混ぜ合わせたとき、双方を溶解させる働きがある。
- 2 ケーキ用乳化気泡剤は、小麦粉、砂糖、卵の全材料を同時にホイップすることを可能にし、安定した生地を作ることができる。
- 3 大豆及び卵黄に含まれるレシチンでは、大豆レシチンの方が乳化力が大きい。
- 4 乳化剤は、親油性の強いものしかない。

53 砂糖に関する記述として、次の中から正しいものを選びなさい。

- 1 上白糖は、しっとり感を出すため水あめが加えられている。
- 2 三温糖は、黒砂糖を微粉末にしたものである。
- 3 白双糖（しろざら）とグラニュー糖の精製純度は同じで、結晶粒子の大きさが異なるだけである。
- 4 粉砂糖には、固まりを防ぐために少量の小麦粉を加えたものがある。

54 ガスを用いて鍋でお湯を沸かす場合、最も早く沸騰する鍋の材質として、正しいものを次の中から選びなさい。ただし、鍋の直径、厚さ、高さ、水の量は同一とする。

- 1 アルミ
- 2 銅
- 3 ステンレス
- 4 ガラス（耐熱性）

「製菓実技」の 解答方法について

- 1 製菓実技は、「和菓子分野」「洋菓子分野」「製パン分野」の三つの分野に分かれています。一つの分野を選択し、解答用紙の「分野別マーク欄」にマークしてください。
マークしていない場合及び二つ以上の分野をマークした場合、採点されません。
- 2 分野別マーク欄の訂正は、あとが残らないようにプラスチック消しゴムで完全に消すこと。
- 3 各分野の出題数は、6問です。

(マーク例)

「和菓子分野」を選択した場合

製 菓 実 技					
分野別 マーク 欄	<input checked="" type="radio"/>	和	菓	子	
	<input type="radio"/>	洋	菓	子	
	<input type="radio"/>	製	パ	ン	
解 答 欄	55	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4
	56	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4
	57	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4
	58	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4
	59	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4
	60	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4

三つの分野の中から一つ選択し、必ず分野別マーク欄にマークしてから解答すること。

分野別マーク欄をマークしていない場合及び二つ以上マークした場合は、採点されません。

製菓実技（和菓子分野）

(和菓子)

55 上南羹の製法に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 煮詰め上げた錦玉液を80℃程度に冷ました後、上南粉を加え、すぐに型に流し込む。
- 2 煮詰め上げた錦玉液を80℃程度に冷ました後、上南粉を加え、70℃程度まで冷ましてから型に流し込む。
- 3 煮詰め上げた錦玉液を80℃程度に冷ました後、上南粉を加え、55℃程度まで冷ましてから型に流し込む。
- 4 煮詰め上げた錦玉液を80℃程度に冷ました後、上南粉を加え、40℃程度まで冷ましてから型に流し込む。

(和菓子)

56 次の柏餅の皮種の配合に関する記述で、() の中に入る適切な分量として、正しいものを次の中から選びなさい。

上新粉	1,000	g
水又は湯	(A)	ml
浮粉又は片栗粉	(B)	g

	A	B
1	300	10
2	600	25
3	900	50
4	1,200	75

(和菓子)

57 蒸し羊羹の粘りを出すために使用する材料として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 上新粉
- 2 強力粉
- 3 道明寺粉
- 4 上南粉

(和菓子)

58 逆捏ね法によるつやぶくさ (ちゃぶくさ) の製造工程として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 粉に水を加え十分に練る→砂糖を加える→卵を加える→膨張剤を加える
- 2 卵に砂糖を加える→膨張剤を加える→水を加える→粉を加える
- 3 粉と砂糖を一緒に混合する→卵を加える→水を加える→膨張剤を加える
- 4 卵に水を加える→砂糖を加える→膨張剤を加える→粉を加える

(和菓子)

59 饅頭の種類及びその原材料の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

種類	原材料
1 田舎饅頭	強力粉・炭酸ナトリウム
2 利休饅頭	上新粉・イスパタ
3 菓 饅 頭	強力粉・イースト
4 薯蕷 ^{じょうよう} 饅頭	薯蕷粉・大和芋

(和菓子)

60 次の干菓子に関する記述で、() の中に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

一般的に、打ち物 (落雁) の主な材料には、砂糖及び () を使用することが多いが、製品によっては、麦こがし、きな粉、くり粉等を用いるものもある。

- 1 みじん粉 (寒梅粉)
- 2 白玉粉
- 3 上用粉
- 4 道明寺粉

製菓実技（洋菓子分野）

(洋菓子)

55 次のパート・シューの材料の配合に関する記述で、() の中に入る適切な分量として、正しいものを次の中から選びなさい。

水	()	ml
バター	50	g
薄力粉	60	g
食塩	1	g
全卵	約 3	個

- 1 50
- 2 100
- 3 150
- 4 200

(洋菓子)

56 ロール用のスポンジ生地を焼成する際のオーブンの温度として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 約110℃
- 2 約140℃
- 3 約170℃
- 4 約200℃

(洋菓子)

57 次のバターケーキに関する記述で、()の中に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

イギリスでは、小麦粉、バター、砂糖、()の各材料を1ポンドずつ使って作るバターケーキをパウンドケーキという。

- 1 卵
- 2 牛乳
- 3 生クリーム
- 4 卵白

(洋菓子)

58 次のクレーム・パティシエールの材料の配合に関する記述で、()の中に入る適切な分量として、正しいものを次の中から選びなさい。

牛乳	500 ml
卵黄	5 個
砂糖	125 g
バター	20 g
薄力粉	() g
バニラエッセンス	少量

- 1 10
- 2 20
- 3 30
- 4 40

(洋菓子)

59 マドレーヌ（貝型フランス式）を作る際の最初の工程として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 卵と砂糖を混ぜる。
- 2 卵とバターを混ぜる。
- 3 バターと砂糖を混ぜる。
- 4 バターと小麦粉を混ぜる。

(洋菓子)

60 次のトリュフ用ガナッシュの材料の配合に関する記述で、() の中に入る適切な分量として、正しいものを次の中から選びなさい。

生クリーム	() g
スイートチョコレート	150 g
バター	15 g
ラム酒	30 g

- 1 160
- 2 120
- 3 80
- 4 40

製菓実技（製パン分野）

（製パン）

55 次の製パン法工程に関する記述で、（ ）の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

製パン法工程におけるミキシングの目的の1つは、適度の（ A ）と（ B ）を持った生地を作る事である。

	A	B
1	弾性	伸展性
2	伸展性	保水力
3	保水力	ガス発生力
4	ガス発生力	弾性

（製パン）

56 標準フランスパンの材料の配合及び製法に関する組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

	小麦粉に対するインスタント ドライイーストの配合割合		こねあげ 捏上温度		発酵時間
1	0.1%～0.3%	—————	23℃	—————	150分
2	0.4%～0.6%	—————	24℃	—————	180分
3	0.7%～0.9%	—————	25℃	—————	210分
4	1.0%～1.2%	—————	26℃	—————	240分

（製パン）

57 食パンの製法である直捏法（ストレート法）及び中種法に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 直捏法は、機械耐性が劣り、ソフトで老化が遅い。
- 2 中種法は、機械耐性が劣り、発酵時間が短い。
- 3 直捏法は、機械耐性が良く、風味が良い。
- 4 中種法は、機械耐性が良く、ソフトで老化が遅い。

(製パン)

58 クロワッサンの折込油脂にバターを使用した場合のホイロの温度として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 42℃
- 2 37℃
- 3 32℃
- 4 27℃

(製パン)

59 食パンの製造工程におけるパンチの目的として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 グルテンの切断
- 2 グルテンの軟化
- 3 生地加工硬化
- 4 生地温度の上昇

(製パン)

60 食パン(プルマンタイプ)の標準焼減率として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 9.0%
- 2 13.0%
- 3 16.0%
- 4 20.0%

