

令和元年度

山梨県製菓衛生師試験問題

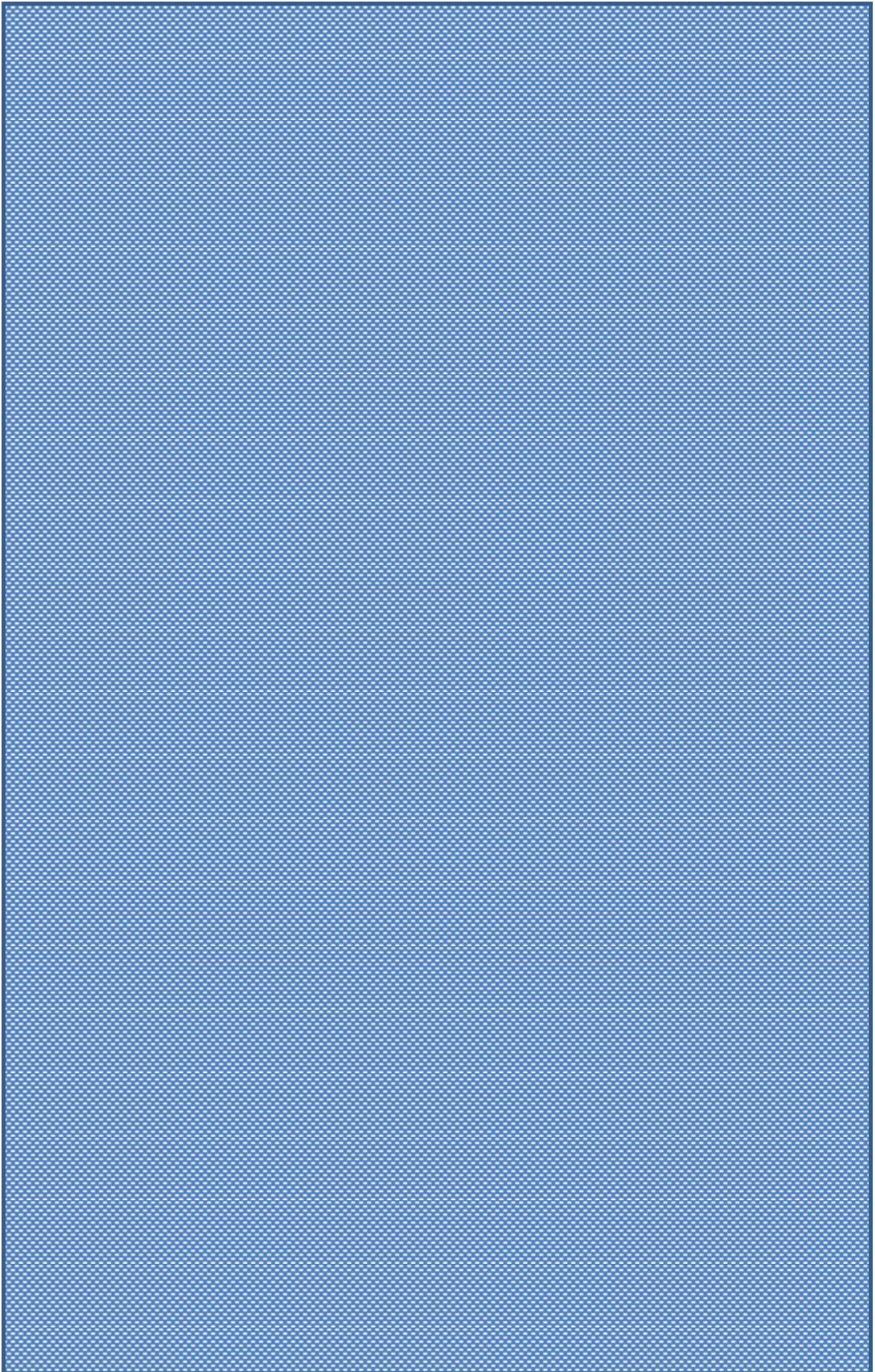
試験日	令和元年11月26日(火)
試験時間	午後1時30分～3時30分

【受験上の注意事項】

- 1 問題用紙と解答用紙は別々です。解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 2 解答用紙に、受験番号と氏名を記入し、受験番号をマークしてください。受験番号がマークされていない場合は、解答が無効となる場合があります。
- 3 解答用紙は、マークシート方式です。解答用紙の解答欄の番号を1つだけ塗りつぶしてください。2つ以上の番号を塗りつぶすと、その解答は無効となります。解答用紙の《注意事項》に従い、マークしてください。マークの仕方が悪い場合は、無効となります。
- 4 問題は、衛生法規：3問、公衆衛生学：9問、食品学：6問、食品衛生学：12問、栄養学：6問、製菓理論及び製菓実技：24問（製菓理論：19問、製菓実技：5問）で全60問です。

製菓実技については、洋菓子、和菓子、製パンのうちから1つを選択し、該当する解答欄にマークしてください。2分野以上の解答欄にマークした場合は、無効となります。
- 5 試験時間中に発言をしてはいけません。用事があるときには黙って手をあげてください。なお、問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。
- 6 試験時間内の退場は、午後2時30分から3時20分まで認めます。なお、退場した人は再び入場することはできません。
- 7 試験問題は持ち帰ることができます。

指示があるまで、この問題用紙を開いてはいけません。



衛生法規

問1 次の食品衛生法第1条に関する記述について、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

食品衛生法第1条(目的)

この法律は、食品の安全性の確保のために(A)の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の(B)を防止し、もって国民の(C)の保護を図ることを目的とする。

	(A)	(B)	(C)
1	公衆衛生	食中毒	生命
2	食品衛生	食中毒	健康
3	公衆衛生	危害の発生	健康
4	食品衛生	危害の発生	生命

問2 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものを1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している。
- 2 製菓衛生師とは、製菓衛生師試験に合格した者をいう。
- 3 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- 4 製菓衛生師試験は、厚生労働大臣の定める基準に基づき、都道府県知事が行う。

問3 次の食品表示法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品の表示事項に関する基準は、内閣総理大臣が定めている。
- 2 食品表示法は、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに営業者の利益につながる食品の生産の振興に寄与することを目的としている。
- 3 食品表示法は、食品衛生法、農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)、健康増進法及び計量法の食品の表示に関する規定を統合した法律である。
- 4 食品表示規制の対象は、不特定又は多数の者に販売する場合であり、譲渡するものは含まれない。

公衆衛生学

問4 次の日本国憲法第25条の記述について、()の中に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

すべて国民は、(A)で(B)的な最低限度の(C)を営む権利を有する。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|-------|-------|-------|
| 1 | 健康 | 文化 | 生活 |
| 2 | 健康 | 自発 | 暮らし |
| 3 | 健全 | 能動 | 生活 |
| 4 | 健全 | 文化 | 暮らし |

問5 次のうち、「水道法」の規定に基づく水道水の水質基準項目として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 大腸菌
- 2 クリプトスポリジウム
- 3 味
- 4 濁度

問6 次の病原体の種類とそれによって起こる主要な感染症例の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|----|--------|
| 1 | 原虫 | —— | アメーバ赤痢 |
| 2 | リケッチア | —— | 発しんチフス |
| 3 | 細菌 | —— | コレラ |
| 4 | ウイルス | —— | 百日せき |

問7 次の日本人の死因に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 第二次世界大戦前は、結核や肺炎などの感染症が主な死因であった。
- 2 第二次世界大戦後、疾病構造は大きく変化し、昭和45年から悪性新生物が第1位である。
- 3 老衰は減少傾向が続いたが、医療の発展とともに増加に転じ、平成30年は第2位となっている。
- 4 平成30年において、主な死因の第1位から第3位までで、全体の約7割を占めている。

問8 次のうち、環境基本法に規定される公害の種類として誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 大気汚染
- 2 水質汚濁
- 3 不法投棄
- 4 地盤沈下

問9 次の感染症に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 人の体内に侵入し、病気を起こす微生物のことを「感染源」という。
- 2 建物内の消毒には、器具を用いて消毒薬を散布することが最も有効な手段とされている。
- 3 病原体が感染源から他の人に伝染していく方法を「感受性」という。
- 4 感染症対策の基本として「手洗い」が挙げられる。

問10 次の健康増進法に基づく受動喫煙の防止に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 健康増進法で定める「受動喫煙」とは、「人が吸入するために、たばこを燃焼させることにより煙を発生させること」をいう。
- 2 博物館・公民館は、原則建物内禁煙である。
- 3 小学校・病院は、原則敷地内禁煙である。
- 4 令和2年10月に新規開業する飲食店は、原則敷地内禁煙にしなければならない。

問1 1 次のうち、労働安全衛生法に基づき、従業員が30名いる菓子製造施設において選任が義務づけられている者として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 産業医
- 2 衛生推進者
- 3 安全管理者
- 4 統括安全衛生管理者

問1 2 次の疾病のうち、生活習慣病でないものを1つ選びなさい。

- 1 高血圧症
- 2 動脈硬化症
- 3 糖尿病
- 4 A型肝炎

食 品 学

問 1 3 次の人体の栄養素に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 エネルギーのもとになる栄養素は、糖質、脂質、たんぱく質である。
- 2 人体の組織の成分となる栄養素は、主にたんぱく質、無機質、糖質、脂質である。
- 3 人体の生理作用を調整する栄養素は、主にビタミン、無機質である。
- 4 人体の生理作用を調整する働きには、各種の酵素やホルモンが関与している。

問 1 4 次の食品と嗜好（しこう）成分の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|---------|----|---------|
| 1 梅干 | —— | クエン酸 |
| 2 緑茶 | —— | カフェイン |
| 3 とうがらし | —— | カプサイシン |
| 4 サケ | —— | アントシアニン |

問 1 5 炭水化物60グラム、たんぱく質10グラム、脂質5グラムを含む食品がある。次のうち、この食品のアトウォーター係数を用いて算出したエネルギーの値として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 625kcal
- 2 375kcal
- 3 600kcal
- 4 325kcal

問 1 6 次の記述のうち、植物性食品と動物性食品の食品学的比較において、植物性食品の特徴として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質が多く、アミノ酸スコアも多い。
- 2 脂質が少なく、必須脂肪酸も少ない。
- 3 カリウムとリンが多い。
- 4 消化吸収がよい。

問17 次の食品の変質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品中に含まれる自己消化酵素の働きによる変質を、自己消化という。
- 2 空気中の酸素の作用による変質を酸化といい、微生物が関与している。
- 3 微生物の増殖と食品の水分量との関係を示す指標として水分活性（ A_w ）が用いられており、水分活性が高いほど微生物の増殖が阻止される。
- 4 細菌の増殖に最適な水素イオン濃度（pH）は、4.0付近である。

問18 次の芋類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ジャガイモの成分はさつまいもと似ているが、ビタミンCはない。
- 2 さつまいもは、炭水化物（主としてでん粉）が主成分で、たんぱく質、脂質は少ない。
- 3 やまのいもは、粘質物のムチン※が含まれ、柔らかくおろして生で食べることができる。
- 4 さつまいもの黄色種は、カロテンを相当量含む。

※日本では、やまいも等に含まれるぬめり成分をムチンと呼ぶ場合があるが、現在、植物においてムチンは確認されていないとされている。（令和3年6月24日 追記）

食品衛生学

問19 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 多くの食中毒の原因となる食品は、臭い・味・色などが人の感覚でわかるほど変化していないため、ほとんどの場合、気づかずに摂取してしまう。
- 2 医師は食中毒又はその疑いがある患者を診断した場合、患者の住所地の市町村へ届け出ることになっている。
- 3 自然毒による食中毒は、その食品が出回る季節に多く発生し、化学物質による食中毒は季節に関係なく発生する。
- 4 細菌性食中毒の毒素型食中毒とは、病原微生物が増殖する際につくられた毒素を含んでいる飲食物を摂取することによって発病するものをいう。

問20 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 二枚貝の加熱調理でウイルスを失活させるには、中心部が75℃で1分間の加熱が必要とされている。
- 2 手指や食品を介して、経口で感染し、人の腸管で増殖する。
- 3 症状のない不顕性感染者は、便中にウイルスを排出することはない。
- 4 調理台や調理器具の殺菌には、アルコール溶液により消毒を行う。

問21 次の腸管出血性大腸菌O157及びその食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 潜伏期間は通常2～7日程度で、平均は3～5日である。
- 2 症状は、重症の場合、ペロ毒素が赤血球や腎臓組織を壊し、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの合併症を起こす。
- 3 保菌者の便を介しての二次感染は起こさないため、症状がなければ調理に従事してもよい。
- 4 100個程度の菌量でも感染し、発症する。

問22 次の黄色ブドウ球菌及びその食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 この菌は自然界に広く分布し、一般には化膿した傷の中に見られる。
- 2 潜伏期間は短く、喫食後30分から6時間（平均3時間）位で発病する。
- 3 原因となりやすい食品として、にぎりめし、仕出し弁当、玉子焼き、シュークリームなどがある。
- 4 菌が増殖するときテトロドトキシンという毒素を産生するが、加熱により無毒化される。

問23 次の食品群と食品衛生法に基づく食品中の放射性物質（放射性セシウム）の基準値の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

(食品群)		(基準値)
1 一般食品	——	100 ベクレル/kg
2 乳児用食品	——	10 ベクレル/kg
3 牛乳	——	10 ベクレル/kg
4 飲料水	——	100 ベクレル/kg

問24 次の食品中の異物に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 動物の毛では、犬や猫の毛が多い。
- 2 昆虫類では、コナダニ、ノシメコクガなどがある。
- 3 紙片、糸くず、木片などは、原材料の包装を開封する際に注意が必要である。
- 4 金属片としては、ふるいの針金やホチキスの針などがある。

問25 次の食品添加物とその用途の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1 イマザリル	——	発色剤
2 亜硝酸ナトリウム	——	甘味料
3 クエン酸	——	着色料
4 ソルビン酸	——	保存料

問26 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 作業前に、手の爪は短く切り、指輪や時計をはずしてから手洗いをを行う。
- 2 衣服やはきものは専用のものを使用し、作業着で外出することは避ける。
- 3 検便は、体調が良くないときに実施し、定期的には実施する必要はない。
- 4 調理場の中に私物を持ち込まない。

問27 次のうち、消毒効果が認められないものを1つ選びなさい。

- 1 日光
- 2 次亜塩素酸ナトリウム
- 3 逆性石けん
- 4 中性洗剤

問28 次の食品及び調理器具の取扱いに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 原材料は常に新鮮なものを使用するよう努め、期限表示を確認する習慣をつける。
- 2 木製に比べて、合成樹脂製の調理器具は、細菌が器具の内部に侵入しやすく、洗浄・消毒が困難である。
- 3 保存温度が定められている原材料は、その温度の基準を守り、温度計を正しくセットしてチェックを行う。
- 4 缶詰を開封してから保管する場合は、ほかの容器に移しかえ、缶材質のスズ等の溶出を防ぐ。

問29 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 HACCPとは、「危害分析重要管理点」と訳される。
- 2 高度な安全性を確保する必要がある宇宙食を製造するために、考え出された衛生管理の手法が原点である。
- 3 生産過程の各段階の工程監視は、「微生物危害」と「化学的危険」の2つである。
- 4 製品の最終検査のみに基づく品質管理に代わるもので、プロセスチェック方式という。

問30 次のうち、特定原材料としてアレルギー表示が義務化されているものを1つ
選びなさい。

- 1 かに
- 2 さば
- 3 キウイフルーツ
- 4 ゼラチン

栄養学

問3 1 次の人の体と栄養に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 人の体を構成する元素は約20種である。
- 2 人の体の構成成分は、たんぱく質が15～18%を占める。
- 3 人の体の構成成分は、水分が30～45%を占める。
- 4 炭水化物（糖質）、たんぱく質、脂質、ビタミン類、無機質を五大栄養素と呼んでいる。

問3 2 次のうち、人の必須アミノ酸ではないものを1つ選びなさい。

- 1 アスパラギン酸
- 2 ヒスチジン
- 3 フェニルアラニン
- 4 バリン

問3 3 次の脂溶性ビタミンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ビタミンKは、紫外線に当たると皮膚で産生される。
- 2 ビタミンDは、動物性食品には少ない。
- 3 ビタミンEが欠乏すると、小児ではくる病、成人では骨軟化症を発症する。
- 4 ビタミンAは、皮膚、粘膜を健康に保つ。

問3 4 次のホルモンに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 アドレナリンは、血糖値を下げる。
- 2 グルカゴンは、膵臓のランゲルハンス島のA細胞（ α 細胞）から分泌される。
- 3 インスリンは、炭水化物の分解と、グリコーゲンの合成を促進する。
- 4 サイロキシンは、基礎代謝をたかめる作用がある。

問35 次の厚生労働省の分類による六つの基礎食品に関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-----|----|------------|
| 1 | 第1群 | —— | 米、パン、めん、いも |
| 2 | 第2群 | —— | その他の野菜、果実 |
| 3 | 第3群 | —— | 緑黄色野菜 |
| 4 | 第6群 | —— | 魚、肉、卵、大豆 |

問36 次の栄養成分表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 特定保健用食品とは、栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）の補給のために利用される食品で、栄養成分の機能を表示するものをいう。
- 2 特別用途食品とは、乳児、幼児、妊産婦、病者などの発育、健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示するものである。
- 3 栄養表示が義務づけられている栄養成分は、エネルギー（熱量）、たんぱく質、コレステロール、炭水化物、食塩相当量である。
- 4 栄養機能食品は、身体の生理学機能などに影響を与える保健機能成分を含んだ食品で、消費者庁から個別に許可されるものをいう。

製菓理論

問37 次のベーキングパウダーに関する記述について、()の中に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

ベーキングパウダーはガス発生基剤に(A)を加え、更に(B) (でん粉・その他)を加えて混合したもので、一剤式と二剤式がある。

- | (A) | (B) |
|----------|-------|
| 1 酸性剤 | 促進剤 |
| 2 酸性剤 | 緩和剤 |
| 3 アルカリ性剤 | 促進剤 |
| 4 アルカリ性剤 | 緩和剤 |

問38 次の米粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 米粉は、地方により名称が異なる場合がある。
- 2 米粉は一般的に、原材料と処理方法により分類される。
- 3 上新粉は、柏餅や団子などの原料になる。
- 4 かるかん粉の原料は、もち米である。

問39 次の水飴(でん粉糖)の糖化度に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 水飴の糖度化のDE値は、80～100である。
- 2 糖化度が高いものほど、粘度が強い。
- 3 糖化度が高いものほど、甘味が弱い。
- 4 糖化度が高いものほど、メイラード反応(褐変現象)を起こしやすい。

問40 次の卵の熱凝固性に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 卵の完全凝固温度は、卵白より卵黄の方が高い。
- 2 卵の熱凝固性は、卵液の糖濃度やpHによって影響を受ける。
- 3 カスタードプリンは、卵の熱凝固性を利用して作る菓子である。
- 4 卵の熱凝固性とは、加熱によりたんぱく質が変性して凝固する特性のことである。

問4 1 次のでん粉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 糊化したでん粉は、消化吸収されやすい。
- 2 老化とは、 β でん粉が α でん粉に戻ることをいう。
- 3 糯米でん粉は他のでん粉より、膨化力は小さい。
- 4 一般的に粒子の大きいでん粉は吸湿性が小さい。

問4 2 次の果実のうち、核果類でないものを1つ選びなさい。

- 1 もも
- 2 びわ
- 3 うめ
- 4 あんず

問4 3 次の油脂の加工適性に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ショートニング性とは、小麦粉グルテンの結着を強くする性質をいう。
- 2 可塑性とは、固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質をいう。
- 3 クリーミング性とは、生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質をいう。
- 4 フライニング性とは、揚がり具合、風味、油の吸収度、外観においての戻り具合等の性質をいう。

問4 4 次のパン酵母（イースト）に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 酵母によって、小麦粉や加えられた糖からアルコール、有機酸、エステルを生成し、炭酸ガスを発生して膨張させ、ふっくらしたパンになる。
- 2 酵母の活動する温度は、 $35\sim 38^{\circ}\text{C}$ でpH4～6が最も適している。
- 3 酵母が発酵するには、酵母中の50種類以上の酵素が関係しており、主な酵素としては、インベルターゼ、マルターゼ、チマーゼなどがある。
- 4 生酵母からドライイーストに置換する場合は、1/4量が標準である。

問45 次の牛乳に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」には、牛乳の成分や細菌数などの規格が記載されている。
- 2 牛乳に含まれる乳糖は、ブドウ糖とガラクトースからなる。
- 3 牛乳に含まれるたんぱく質は、ラクトグロブリンが最も多い。
- 4 牛乳には無機質成分としてカルシウム、リンが含まれる。

問46 次のうち膨張剤のガス発生基剤として、使用されないものを1つ選びなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウム
- 2 炭酸水素アンモニウム
- 3 塩化アンモニウム
- 4 塩化ナトリウム

問47 次の原料チョコレート類の種類と特徴に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ココアはカカオマスを冷却したカカオペーストを圧搾して、ココアバターを採取したココアケーキを粉砕したものである。
- 2 純チョコレートには異種脂肪が入っているので、風味は極めて良好である。
- 3 チョコレートはココアバター以外の食用脂肪と糖類、レシチンに規格は無い。
- 4 ココアバターはカカオ豆に含まれる脂肪で、豆の種類により多少の差があるが、約70%含まれている。

問48 次の着色料及び増粘安定剤に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 アルミニウムレーキ色素は、水にほとんど溶けない。
- 2 コチニール色素は、サボテンの花から採る天然の植物性着色料である。
- 3 ローカストビーンガムは、マメ科植物の種子から採る増粘安定剤である。
- 4 食用黄色4号は、カステラ、スポンジケーキには使えない。

問49 次の酒の分類と原材料の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

(酒類)	(分類)	(原材料)
1 ポートワイン	醸造酒	リンゴ
2 シェリー	醸造酒	蜂蜜
3 キルシュワッサー	蒸留酒	チェリー
4 ラム酒	蒸留酒	オレンジ

問50 次のゼラチンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 テングサ、ヒラクサなどを原料とする。
- 2 熱可逆性のゲルを形成する
- 3 3%の溶液は、30℃～40℃で凝固する。
- 4 寒天の10倍のゲル化力を持つ

問51 次のうち、混成酒でないものを1つ選びなさい。

- 1 ベルモット
- 2 ラム
- 3 ポートワイン
- 4 味醂

問52 次のでん粉のアミロース、アミロペクチンの含有量に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 タピオカのでん粉は、アミロースが100%でアミロペクチンはない。
- 2 タピオカのでん粉は、アミロペクチン100%でアミロースはない。
- 3 糯米のでん粉は、アミロースが100%でアミロペクチンはない。
- 4 糯米のでん粉は、アミロペクチン100%でアミロースはない。

問53 次の砂糖の種類と特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 グラニュー糖は白双糖とほぼ同じ性質であるが、白双糖より粒子が小さいので使用しやすい。
- 2 上白糖は欧米では生産されていないが、粒子が細かくて使いやすく、日本での精製糖では一番生産量が多い。
- 3 黒砂糖は含蜜糖の代表製品で、別名備前糖ともいう。
- 4 粉砂糖は白双糖やグラニュー糖を粉砕して作るパウダー状の砂糖である。

問54 次の小麦粉に関する記述について、()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい

小麦粉は、小麦を粉砕、ふるい分けして()部を集めたものである。

- 1 表皮
- 2 胚芽
- 3 胚乳
- 4 胚珠

問55 次の重層に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 重曹は、炭酸ガス発生後は、強い酸性を呈する。
- 2 重曹とは、特有の苦みを有する。
- 3 重曹の水溶液は、40℃以上になると炭酸ガスを発生する
- 4 重曹とは、炭酸水素ナトリウムのことである。

製菓実技

【選択問題（洋菓子）】

問56 次のフィナンシェの基本配合について、()に入る材料として、正しいものを1つ選びなさい。

基本配合	
()	310g
グラニュー糖	310g
食塩	2g
アーモンド粉末	170g
薄力粉	140g
バター	310g

- 1 全卵
- 2 卵白
- 3 牛乳
- 4 生クリーム

問57 次の洋菓子のうち、200℃のオーブンを使用するものを1つ選びなさい。

- 1 パートサブレ
- 2 ザント・ケベック
- 3 シュー・ア・ラ・クレーム
- 4 フルーツクッキー

問58 次の洋菓子のうち、一般的に原材料として卵を使用しないものを1つ選びなさい。

- 1 サブレ
- 2 マドレーヌ
- 3 カスタード・プディング
- 4 パルミエ

問59 次のシュー生地に関する記述について、()に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

手鍋に水、バター、塩を入れて火にかけて、沸騰したら火からおろし、(A) 薄力粉を加え混ぜる。薄力粉が混ざったら再度火にかけ、よく熱を通した後、火からおろし、(B) 卵を加え、混ぜ合わせる。

- | (A) | (B) |
|----------|--------|
| 1 一度に全量の | 一度に全量の |
| 2 一度に全量の | 少しずつ |
| 3 少しずつ | 一度に全量の |
| 4 少しずつ | 少しずつ |

問60 次の洋菓子のうち、一般的に原材料としてゼラチンを使用するものを1つ選びなさい。

- 1 バヴァロア
- 2 クレーム・ブリュレ
- 3 ジュノワーズ
- 4 マカロン

製菓実技

【選択問題（和菓子）】

問56 次の薯蕷饅頭（上用饅頭）の関東式配合の基本材料のうち、正しいものを1つ選びなさい

- 1 つくね芋・薄力粉・上白糖
- 2 大和芋・餅粉・グラニュー糖
- 3 大和芋・強力粉・上白糖
- 4 大和芋・上新粉・上白糖

問57 次の餡のうち、練り上がりの配糖率が最も高いものを1つ選びなさい。

- 1 小豆並餡
- 2 小豆最中餡
- 3 練切餡
- 4 小豆中割餡

問58 次のうち、練り上げた餡の含糖率の計算方法として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 使用した糖類の重量÷生餡×100
- 2 使用した糖類の重量÷練り上がり餡の重量×100
- 3 練り上がり餡の重量÷生餡の重量×100
- 4 生餡の重量÷練り上がり餡の重量×100

問59 次のうち、うるち米を原料とするものを1つ選びなさい。

- 1 白玉粉
- 2 上南粉
- 3 薯蕷粉（上用粉）
- 4 寒梅粉

問60 次の餡の屈折計糖度に関する記述について、()に入る語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

屈折計の目盛に使われるB r i x (ブリックス)とは砂糖水 (A) 中に含まれる砂糖 g 量で、砂糖水の (B) のことである。

- | | (A) | (B) |
|---|--------|-------|
| 1 | 10 g | 糖度 |
| 2 | 100 g | 粘度 |
| 3 | 1000 g | 濃度 |
| 4 | 100 g | 濃度 |

製菓実技

【選択問題（製パン）】

問56 次のパンの焼成に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 第1段階で、ガス発生により生地が急激に膨張することを窯伸びという。
- 2 第2段階で、クラストが形成され、焼き色が付き始める。
- 3 第3段階で、でんぷんが α 化してグルテンが凝固しはじめ、パンの骨格が形成される。
- 4 焼成後、オーブンから出すときにショックを与えると、パンの内部の水蒸気やガスが抜け、腰折れが起こりにくくなる。

問57 次の食パン直捏法（ストレート法）と比較したときの食パン中種法の特徴として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 機械耐性が劣る。
- 2 老化が遅い。
- 3 酸味、酸臭が強い。
- 4 ボリュームが出る。

問58 次のうち、パン・オ・ノアのみキシングについて、クルミを投入するタイミングとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ↓クルミ投入 L 2 M 3 L 1 M 1
- 2 L 2 ↓クルミ投入 M 3 L 1 M 1
- 3 L 2 M 3 ↓クルミ投入 L 1 M 1
- 4 L 2 M 3 L 1 M 1 ↓クルミ投入

問59 次の製パン工程に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 焼減率とは、生地がオーブンで焼成させて失う重量をいう。
- 2 小麦粉の篩分は、貯蔵中の小麦粉の温度が上がった場合には、放熱の効果もある。
- 3 ミキシングは、小麦粉のでんぷんとグルテンを吸水湿化させて粘弾性とガス保持力をもつ生地をつくる。
- 4 生地を分割するときは、べたつかないように多めに手粉をふる。

問60 次のバターロール（食事用小型パン）を焼成するときのオーブンの上火と下火の関係のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 上火、下火ともに強くする。
- 2 上火を強く、下火を弱くする。
- 3 上火を弱く、下火を強くする。
- 4 上火、下火ともに弱くする。