

平成 31 (2019) 年度

関西広域連合 製菓衛生師試験問題

注 意 事 項

試験開始の指示があるまで、試験問題を開かないでください。

- 1 試験問題は、6科目で60問あります。試験時間は2時間です。
- 2 製菓実技（問55から問60）は、選択問題です。和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1つの区分を選択してから解答してください。解答用紙（マークシート）の『選択区分』のマークを忘れないでください。選択区分のマークをされない場合や2つ以上マークされた場合は無効になります。
- 3 解答用紙（マークシート）に記入されている受験番号が受験票記載の受験番号と一致しているかを確認し、一致していれば解答用紙に氏名、フリガナを正確に記入してください。
- 4 解答は、四肢択一となっていますので、必ず解答用紙に1つだけマークしてください。2つ以上マークすると、その解答は無効になります。
- 5 記入は、すべてHBの黒鉛筆又はシャープペンシルを使用し、解答用紙に記載の「マークの仕方」の（良い例）のとおり濃くはっきりと記入してください。
- 6 解答用紙に誤ってマークしたときは、消しゴムできれいに消してください。
- 7 解答用紙は、折り曲げたり汚したりしないでください。
- 8 解答用紙は持ち帰らないで、必ず提出してください。
- 9 試験開始から1時間は退室できません。1時間を経過してから退室する方は、解答用紙の氏名と受験番号を再度確認し、試験監督者に提出してから、静かに退室してください。一度退室すると再入室はできません。
- 10 試験終了前10分間は退室できません。
- 11 受験票と試験問題は、持ち帰ってください。

試験会場では静粛にし、試験監督者の指示に従ってください。
不正行為や試験監督者の指示に従わないときは、退場を命じ、受験を無効とする場合があります。

衛生法規

問1 製菓衛生師免許に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 製菓衛生師免許は、住所地の都道府県知事に申請して与えられるので、その住所地のみで通用する資格である。
- 2 製菓衛生師試験に合格しなくても、2年以上菓子製造業に従事していれば、免許を取得できる。
- 3 本籍地や氏名に変更が生じたときは、30日以内に必要な書類を添えて、製菓衛生師名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。
- 4 製菓衛生師がいなければ、食品衛生法による菓子製造業を営むことはできない。

問2 法律とその目的や規定内容の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食品安全基本法 — 食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進する。
- 2 地域保健法 — 地域住民の健康の保持及び増進を目的とする。
- 3 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
 - 特定の感染症に罹患した場合、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務への就業が制限される。
- 4 食育基本法 — 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

問3 食品表示基準に定められている表示事項に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 特定原材料は、「えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生」の7品目である。
- 2 品質が急速に劣化しやすい食品は、賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を表示する。
- 3 原材料名は、使用した原材料を、その最も一般的な名称をもって、五十音順で表示する。
- 4 生鮮食品については、食品衛生法等に基づく表示基準による表示が、2020年3月31日まで認められている。

公衆衛生学

問4 次の文章の（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

日本国憲法第25条には、「すべて国民は、（ A ）な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び（ B ）の向上及び増進に努めなければならない。」と国の責務が明記されている。

A B

- 1 健康で文化的 — 公共の福祉
- 2 平和で民主的 — 公衆衛生
- 3 健康で文化的 — 公衆衛生
- 4 平和で民主的 — 公共の福祉

問5 衛生統計に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 生後4週未満の死亡を乳児死亡という。
- 2 現在の我が国の死亡率は、上昇傾向を示している。
- 3 人口静態統計は、出生届、死亡届及び婚姻届により集計される。
- 4 平均寿命とは、各年齢の生存者が平均してあと何年生きられるかを示したものである。

問6 感染症に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 細菌性赤痢は、3類感染症に分類されている。
- 2 感染症の感受性対策は、食事の内容や運動とは関係なく、予防接種を受けることが重要である。
- 3 輸入感染症とは、病原体が国内には常在せず、旅行者などが海外で感染し、国内に持ち込まれる感染症である。
- 4 健康保菌者は、病気の症状は示さないが、体内に病原体を持っているため、感染源となる。

問7 感染症の感染経路と病名の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 飛沫感染 — コレラ
- 2 経口感染 — 赤痢
- 3 ダニの媒介による感染 — つつが虫病
- 4 蚊の媒介による感染 — マラリア

問8 生活習慣病に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 生活習慣病の一次予防は、早期発見・早期治療である。
- 2 内臓脂肪の蓄積に加え、高血圧または高血糖のいずれか一つに該当する場合をメタボリックシンドロームという。
- 3 栄養バランスや運動及び規則正しい生活などに気を付けることが糖尿病の予防につながる。
- 4 内臓脂肪型肥満とは、腹囲が男性で90 cm以上、女性で85 cm以上の者をいう。

問9 大気汚染に係る環境基準に定められている物質として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 CO（一酸化炭素）
- 2 浮遊粒子状物質
- 3 メチル（有機）水銀
- 4 NO₂（二酸化窒素）

問10 室内環境に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 酸素は、空気中の約78%を占めている。
- 2 湿度は、カビの発生には影響しない。
- 3 人工光源により、室内を明るくすることを採光という。
- 4 ホルムアルデヒドは、シックハウス症候群の原因となる化学物質の一つである。

問11 職業病の原因と病名の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 寒冷作業 — 凍傷
- 2 過重な筋肉労働 — 脊椎・関節障害
- 3 高温作業 — 熱中症
- 4 立位作業 — VDT障害

問12 紫外線に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 熱を生じて温かく感じる。
- 2 ビタミンD生成作用がある。
- 3 殺菌作用がある。
- 4 日焼けの原因となる。

栄養学

問13 次の栄養素のうち、熱量素（エネルギー源）に含まれないものを一つ選べ。

- 1 たんぱく質
- 2 脂質
- 3 無機質（ミネラル）
- 4 糖質

問14 ビタミンとその欠乏症の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 ビタミンA — 脚気
- 2 ビタミンD — 悪性貧血
- 3 ビタミンC — 口角炎
- 4 ナイアシン — ペラグラ

問15 たんぱく質に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 単純たんぱく質は、リボ核酸によって構成されている。
- 2 約16%の窒素を含んでいる。
- 3 1gで9kcalのエネルギーをもつ。
- 4 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」によれば、1歳以上の全ての年齢において、総エネルギーの20～30%の摂取が目標量とされている。

問16 次の人体内での消化吸収に関する記述の（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

摂取された食品中のでん粉は、唾液または膵液中の（ A ）によって、デキストリン又は麦芽糖にまで分解される。麦芽糖は腸内にて（ B ）によりブドウ糖に分解され、吸収される。

- | | A | | B |
|---|-------|---|-------|
| 1 | アミラーゼ | — | マルターゼ |
| 2 | マルターゼ | — | アミラーゼ |
| 3 | スクラーゼ | — | マルターゼ |
| 4 | アミラーゼ | — | スクラーゼ |

問17 次のホルモンに関する記述の（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

（ A ）のランゲルハンス島のB細胞（ β 細胞）から分泌される（ B ）は、血糖値を（ C ）働きがある。

- | | A | | B | | C |
|---|------|---|-------|---|-----|
| 1 | 膵臓 | — | グルカゴン | — | 上げる |
| 2 | 副腎髄質 | — | インスリン | — | 上げる |
| 3 | 膵臓 | — | インスリン | — | 下げる |
| 4 | 副腎髄質 | — | グルカゴン | — | 下げる |

問18 平成 29 年 (2017 年) の日本人の食品群別摂取量 (1 人 1 日当たり) を昭和 50 年 (1975 年) と比較した場合、増加したものを一つ選べ。

- 1 豆類
- 2 魚介類
- 3 いも類
- 4 乳類

食品学

問19 食品を栄養面からみた三つの機能に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 エネルギーのもとになる
- 2 身体の組織の成分になる
- 3 身体の働きを調整する
- 4 食欲を増進する

問20 小豆に最も多く含まれる食品成分として、正しいものを一つ選べ。

- 1 たんぱく質
- 2 脂質
- 3 炭水化物
- 4 無機質

問21 こんにゃくいもに含まれる炭水化物の主成分として、正しいものを一つ選べ。

- 1 グルコマンナン
- 2 ペクチン
- 3 ムチン
- 4 ゼラチン

問22 ^{こうじ}麹カビを利用して製造する食品として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 醤油
- 2 ビール
- 3 かつお節（枯れ節）
- 4 清酒

問23 CA（Control of Atmosphere）貯蔵法が多く利用されている食品として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 すいか
- 2 りんご
- 3 ^{かき}柿
- 4 ^{なし}梨

問24 平成 28 年度（2016 年度）食料需給表において、最も多く輸入された穀類として、正しいものを一つ選べ。

- 1 米
- 2 小麦
- 3 大麦
- 4 とうもろこし

食品衛生学

問25 食品衛生に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 細菌性食中毒予防の三原則とは、原因となる細菌を「つけない、増やさない、やっつける（殺す）」である。
- 2 消毒の方法には熱や光線を利用した物理的消毒法と、消毒薬を使用する化学的消毒法がある。
- 3 腸炎ビブリオ、病原大腸菌及びサルモネラ属菌は、加熱では殺菌できない。
- 4 冷蔵や冷凍では細菌の増殖は抑えられるが、死滅させることはできない。

問26 カンピロバクター食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 生の鶏肉は菌の陽性率が高いので、原因食品になりやすい。
- 2 10万個以上の菌を摂取しなければ、発症しない。
- 3 潜伏期間は、2～5時間である。
- 4 主症状は嘔吐や発熱で、下痢や腹痛はない。

問27 ノロウイルスに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 このウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は、冬場よりも夏場に流行がみられる。
- 2 このウイルスは、人の体内では増殖しない。
- 3 このウイルスによる食中毒は、小児や高齢者では重症化して腎臓障害（溶血性尿毒症症候群）を引き起こすことがある。
- 4 調理器具の消毒には、アルコールよりも次亜塩素酸ナトリウムが有効である。

問28 アレルギー様食中毒の原因物質として、正しいものを一つ選べ。

- 1 ヒスタミン
- 2 アフラトキシン
- 3 テトロドトキシン
- 4 エンテロトキシン

問29 おにぎりを食べた後、約3時間後に多数の者が、吐き気や嘔吐を起こしたが、発熱の症状はなかった場合、最も疑われる食中毒として正しいものを一つ選べ。

- 1 ボツリヌス食中毒
- 2 サルモネラ属菌食中毒
- 3 ウェルシュ菌食中毒
- 4 ブドウ球菌食中毒

問30 特定原材料に準ずるものとしてアレルギー表示が推奨されている食品として、正しいものを一つ選べ。

- 1 たこ
- 2 キウイフルーツ
- 3 馬肉
- 4 しいたけ

問31 食品中の異物に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食品中の異物は、一般に動物性異物と植物性異物の二種類に分類される。
- 2 異物混入のおそれがある材料は、ふるい分け、ろ過、水洗いなどを行う。
- 3 食品衛生法では、異物の混入により、人の健康を損なうおそれがある食品の販売は禁止されている。
- 4 異物は、食品の種類、生産や加工の過程により異なるので、混入の発見とその原因究明に努める必要がある。

問32 食品添加物とその用途の組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 アスパルテーム — 甘味料
- 2 バニリン — 香料
- 3 ソルビン酸 — 調味料
- 4 亜硝酸ナトリウム — 発色剤

問33 食品添加物の防カビ剤（防ばい剤）として、正しいものを一つ選べ。

- 1 プロピレングリコール
- 2 オルトフェニルフェノール
- 3 安息香酸ナトリウム
- 4 亜硫酸ナトリウム

問34 食品取扱者の衛生管理に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 腸管出血性大腸菌O157の保菌が判明した場合でも、発症していなければ、調理業務に従事してよい。
- 2 手に傷があり化膿している場合でも、救急絆創膏を貼れば調理業務に従事してよい。
- 3 手洗いの回数は、極力少なくするよう心がける。
- 4 作業場では、作業衣や履き物は専用のものを使用し、作業衣で外出することを避ける。

問35 殺菌に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 アルコールは、100%のものより約70%濃度のものが強い効果を持つ。
- 2 逆性石けんは、洗浄力は強いが、殺菌力は弱い。
- 3 紫外線殺菌灯による効果は、光線が直接照射された表面に限定される。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムは、生野菜に用いることができる。

問36 HACCP（危害分析重要管理点）に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 ドイツで開発された食品衛生の管理方法である。
- 2 重要管理点では、科学的根拠に基づいた管理基準を定める。
- 3 最終製品の検査により、食品の安全性を確認する衛生管理の手法である。
- 4 記録を必要としない新しい管理方法である。

製菓理論

問37 でん粉に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ジャガイモ、タピオカは地下でん粉であり、小麦、とうもろこしは地上でん粉である。
- 2 粳^{うるち}米の膨化力は、糯米^{もち}の膨化力に比べきわめて大きい。
- 3 加熱し、糊化したアルファでん粉がベータでん粉になることを老化という。
- 4 アミロースは、ブドウ糖分子が直鎖状につながったものである。

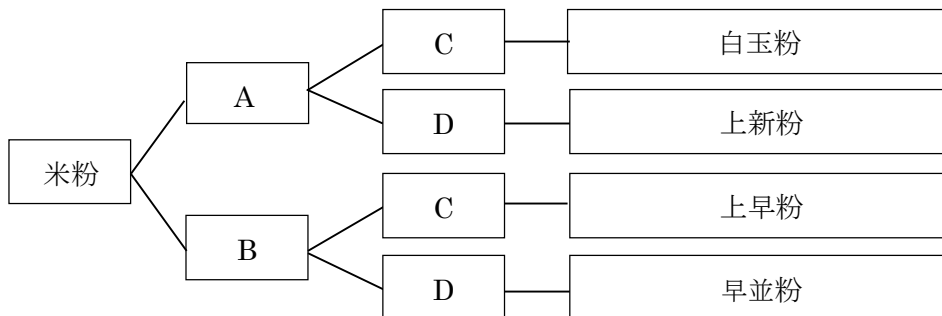
問38 鶏卵に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 約 50℃までの卵白は、温度が高いほど起泡性は良いが、泡の安定性は悪くなる。
- 2 鶏卵は殻つきであれば、品質は低下しない。
- 3 卵黄の脂質と卵黄固形物のたんぱく質が結合し、リポたんぱく質になっている。
- 4 卵白のたんぱく質溶液は、空気との界面(接している面)で凝固する性質がある。

問39 小麦粉に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 小麦粉のたんぱく質の20%は、グルテニン及びグリアジンで占めている。
- 2 小麦粒の約15%を胚乳が占めている。
- 3 小麦粉の品位別分類とは胚乳純度による分類であり、たんぱく質含量によって分けられている。
- 4 薄力粉は、小麦を粉砕、ふるい分けして、皮部と胚芽部を取り去り、内部の胚乳部を集めたものである。

問40 米粉について、その処理方法、原料米及び米粉の名称の組合せとして、正しいものを一つ選べ。



- | | A | | B | | C | | D |
|---|--------|---|--------|---|-----------------------|---|-----------------------|
| 1 | 糊化したもの | — | 生のまま | — | <small>うるち</small> 粳米 | — | <small>もち</small> 糯米 |
| 2 | 糊化したもの | — | 生のまま | — | <small>もち</small> 糯米 | — | <small>うるち</small> 粳米 |
| 3 | 生のまま | — | 糊化したもの | — | <small>もち</small> 糯米 | — | <small>うるち</small> 粳米 |
| 4 | 生のまま | — | 糊化したもの | — | <small>うるち</small> 粳米 | — | <small>もち</small> 糯米 |

問41 糖類に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ショ糖に酸を加えたり、酵素を作用させると、等量のブドウ糖とデキストリンが生じる。
- 2 黒砂糖は、含蜜糖の代表製品で、別名大島糖ともいわれる。
- 3 砂糖は、精製工程の少ないものほど、味が濃厚で複雑になる。
- 4 和三盆糖は、お盆の上で3回揉むことからこの名前が付いた。

問42 でん粉糖に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 麦芽水飴は、異性化酵素でブドウ糖の一部を果糖に変えた、ブドウ糖と果糖の混合液糖のことである。
- 2 水飴の甘味度は、砂糖と同等である。
- 3 ブドウ糖は、多糖類で色づきにくく、白餡や白羊羹など白く仕上げたい製品にむく。
- 4 でん粉糖の糖化の程度を表す世界共通の指標として、DE (Dextrose Equivalent) が用いられる。

問43 甘味料に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 アスパルテームは、ショ糖の約50%の甘みである。
- 2 メープルシュガーは、砂糖楓の樹液を煮詰めたもので、カナダ東部からアメリカ東部にかけて生産される。
- 3 蜂蜜は、ミツバチが花の蜜を集めて熟成させた濃厚糖液であり、主成分はブドウ糖と果糖である。
- 4 和三盆糖は、ショ糖を主成分とし、転化糖や灰分が含まれている。

問44 鶏卵に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 卵白は加熱により、62～65℃で完全に凝固する。
- 2 バターケーキ類の配合原料が均一分散するのは、卵の熱凝固性が大きな役割を果たしている。
- 3 乾燥卵白の水和液は、ある程度の起泡性を示すが、乾燥全卵の水和液は、ほとんど起泡性を示さない。
- 4 卵黄固形物の約90%は脂質である。

問45 香料及び香辛料に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 オールスパイス、ナツメグ及びシナモンは、芳香性香辛料である。
- 2 油性香料は耐熱性が低いので、高熱処理する菓子の製造には向いていない。
- 3 ジンジャー及びわさびは、辛味性香辛料である。
- 4 水溶性香料は揮発性があり、加熱処理するものに使用するには、加熱後粗熱をとってから添加することが必要である。

問46 バターに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 変敗を促進させる要因として、高温、太陽光線及び砂糖がある。
- 2 主要成分は脂肪分が約25%、水分が約65%である。
- 3 クリームを乳酸発酵させ、攪拌（チャーン）を経ると発酵バターができる。
- 4 牛乳にレンネットという酵素を加え、熟成させて作る。

問47 牛乳に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 乳たんぱくの主なものは、カゼインである。
- 2 カゼインは、酸を加えると白色の沈殿を生じる。
- 3 乳糖は、ブドウ糖と果糖からなり、水に溶けやすい。
- 4 牛乳は、その成分や細菌数などについて、食品衛生法に基づき、一定の規格が定められている。

問48 油脂に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 ショートニングには、全水添型、ブレンド型及び乳化型がある。
- 2 ラードは、ショートニングよりも変敗しにくく、洋菓子では、練り込み用油脂として使用されている。
- 3 マーガリンは、バターの代替品としてアメリカで開発された。
- 4 油脂が気泡を抱き込む性質を油脂のショートニング性という。

問49 凝固材料に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 カラギーナンは、テングサやオゴノリから抽出されたものである。
- 2 高メトキシルペクチン（HMP）をゲル化させるためには、一定濃度の糖と酸が必要である。
- 3 寒天の主成分は、アガロース及びアガロペクチンである。
- 4 ゼラチンのゲル強度は、寒天より弱い。

問50 膨脹剤に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 イスパタは、ガス発生基剤に酸性剤及び緩和剤を加えて混合したものである。
- 2 炭酸水素ナトリウム（重曹）は、炭酸ガスを発生した後、強い酸性を示し、製品は白く仕上がる。
- 3 ベーキングパウダーは、炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムを混ぜたアンモニア系合成膨脹剤である。
- 4 炭酸水素アンモニウムは、80℃までに75%くらいのガスが発生する。

問51 酒類に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 ブランデーは、ワインをベースにした混成酒である。
- 2 キルシュワッサーは、果実を原料にした醸造酒である。
- 3 ワインは果実を絞り、発酵させた蒸留酒である。
- 4 ラム酒は、サトウキビの糖蜜や搾り汁を原料にして発酵させた蒸留酒である。

問52 チョコレートに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 純チョコレートは、テンパリングを行わなくても、型流しやコーティング用に使用できる。
- 2 ファットブルームとは、砂糖がチョコレートの表面に浮いて固まったものである。
- 3 ココアパウダーは、カカオマスを加熱したカカオペーストを^{あつぱく}圧搾して、カカオバターを一部除去したココアケーキを粉砕したものである。
- 4 口に入れるとすぐ溶けるのは、カカオバターの可^そ塑性範囲が広いからである。

問53 仁果類に分類される果実について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 りんご
- 2 びわ
- 3 梨
- 4 みかん

問54 種実類に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 くるみは、リノール酸やリノレン酸含有率が高く、日本産には姫ぐるみ、鬼ぐるみなどがある。
- 2 くりは、でん粉を多く含むのが特徴で、日本には200種余りの栽培品種がある。
- 3 ココナッツの未熟果の部分は、細切りしてから乾燥させ、製菓に用いる。
- 4 種実類に含まれる脂質には、不飽和脂肪酸が多く、変敗しやすい。

選 択 問 題

製菓実技（和菓子）

問55 長崎カステラを次の配合で製造する場合、加える薄力粉の重量について、最も適切なものを一つ選べ。

卵 2,400 g 、 糯飴^{もち} 400 g 、 上白糖 2,600 g

蜂蜜 200 g 、 水 約 15ml

- 1 約 1,250 g
- 2 約 1,750 g
- 3 約 2,250 g
- 4 約 2,750 g

問56 菓子とその原料について、最もよく使われる組合せとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 串団子 — 道明寺粉
- 2 利久饅頭 — 薄力粉
- 3 黄味時雨 — 上新粉
- 4 大福餅 — 糯米^{もち}

問57 小豆に関する記述の（ ）に入る数字の組合せとして、正しいものを一つ選べ。

水漬けした小豆は、容積で約（A）倍、重量で約（B）倍となる。

- | | A | | B |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 2.5 | — | 2.0 |
| 2 | 2.0 | — | 2.5 |
| 3 | 2.5 | — | 3.0 |
| 4 | 3.5 | — | 2.5 |

問58 大福餅の製造工程に用いる手粉について、正しいものを一つ選べ。

- 1 薄力粉
- 2 白玉粉
- 3 上新粉
- 4 片栗粉

問59 練羊羹の製造工程に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 糸寒天と水を一緒に加熱し、糸寒天が完全に溶けたらグラニュー糖を加える。
- 2 沸騰して砂糖が溶けたら、並餡と水飴を加えて練る。
- 3 ヘラ数を少なく、鍋底に力を入れて焦げつかないように練る。
- 4 練り加減は、木杓子で羊羹をすくって垂らし、円を描いて跡がはっきり見え、自然に消える程度がよい。

問60 桃山の製法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 冷えた黄味火取餡に、味甚粉を加え、手でよくもみ混ぜる。
- 2 餡に卵黄とみりんを加えて硬さを調節する。
- 3 成型した生地の上にみりんをはけ塗りする。
- 4 約 150℃のオーブンに入れ、弱火で焼き色を平均につけて焼き上げる。

製菓実技（洋菓子）

問55 洋菓子の製法に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 カスタードクリームを煮上げるとき、沸騰させると分離するので沸騰直前でとめる。
- 2 パウンドケーキを焼成するとき、温度が低いと、製品に白い斑点ができることがある。
- 3 マカロンは、生地をよく膨らませるため、空気が逃げないように軽く混ぜ合わせる。
- 4 ホイップクリーム（クレームシャンティイ）とは、生クリームのみを泡立てたものである。

問56 チョコレートに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 ホワイトチョコレートは、カカオマスに砂糖や粉乳などを加えたものである。
- 2 ココアパウダーとは、カカオマスからカカオバターを完全に除去して粉末にしたものである。
- 3 チョコレートの調温の仕方のうち、タブリール法は、適温で溶かしたチョコレートに細かく刻んだチョコレートを加えて温度を下げ、最終温度を 31～32℃にする方法である。
- 4 パータ・グラッセは、カカオマスからカカオバターを一部取り除き、植物性油脂と砂糖を加えたものである。

問57 パイ生地に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 フランス語でパート・フィユタージュといい、「フィユ」は「木の葉」、「紙」の意味である。
- 2 バターを生地に練り込んで作る方法をパート・フィユテ・オルディネールという。
- 3 生地でバターを包む方法がある。
- 4 フィユタージュ・アンヴェルセとはバターで生地を包む方法である。

問58 洋菓子に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 バターケーキの仕込工程は、シュガーバター法、フラワーバター法及び中種法に大別できる。
- 2 クッキーは、一般的にビスケットより油脂分を多く含む。
- 3 タルトレットとは、タルトを小型にしたものである。
- 4 パウンドケーキは、小麦粉、バター、砂糖及び卵を同量ずつ使って作るバターケーキ類である。

問59 洋菓子に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 バヴァロアは、ソースアングレーズをベースにゼラチン及びホイップした生クリームを加え、冷やし固めた菓子である。
- 2 クッキーの仕込み形態により、のばし生地、絞り生地、アイスボックス及び手型ものに大別できる。
- 3 フレンチドーナツとは、メレンゲを加えた柔らかい生地を油の中に輪の形に絞り出して揚げたものである。
- 4 シュー生地の小麦粉は、用途に合わせ薄力粉から強力粉まで使用する。

問60 焼成工程の方法に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 ロール生地は、上火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ、水分の蒸発をおさえる。
- 2 カスタードプディングの湯煎焼きは、オーブンの温度 180～190℃が一般的である。
- 3 バターケーキは、スポンジ生地より比重が小さく、中まで火が通りやすいので、上火を最初から強めで焼成する。
- 4 シュー生地の焼成の基本は、こげやすいのでオーブンの温度 150～160℃で焼き色をつけないようにすることでよく膨らむ。

製菓実技（製パン）

問55 パンの分類に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食パンとは、主に主食用に使用するパンで型焼きされたパンをいう。
- 2 ハード系パンは、小麦粉で作られた直焼きパンのみである。
- 3 蒸し物の肉まんや餡まんは、パン酵母や膨張剤を使用する。
- 4 ドーナツとは、パン酵母や膨張剤で膨らませたパン生地を揚げた製品をいう。

問56 生地発酵の目的に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 生地の酸化を防止する。
- 2 生地膜を厚くする。
- 3 生地を伸展しやすい状態にする。
- 4 生地中の発酵生成物を分解する。

問57 製パン工程に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 原料貯蔵庫は、空気の通気性がよければ直射日光のよく当たる場所に置いてよい。
- 2 小麦粉をふるいにかけて使用すると、吸水率は低下する。
- 3 どのようなパンの種類でも、ベンチタイムは一定の時間である。
- 4 ホイロでは、製品容積の70～80%まで膨張させる。

問58 フランスパンの製法に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 小麦粉は、食パンと同じ強力粉を使用する。
- 2 成形の最後にクーブを入れ、ホイロに入れる。
- 3 ホイロの温度は 38℃、湿度は 85%である。
- 4 焼成時には、蒸気（スチーム）を入れる。

問59 クロワッサンの製造工程に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 油脂包み（ロールイン）は、油脂の硬さと生地の硬さが同じであることが望ましい。
- 2 ホイロの温度は 35～38℃、湿度は 60～65%とする。
- 3 生地の捏上温度は、33℃が適温である。
- 4 成形は、生地を正方形にカットして、円柱状に巻く。

問60 デニッシュペストリーの製造工程に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ロールインは、三つ折3回、27層が標準である。
- 2 生地作成時のミキシングは、中速3分・高速6分である。
- 3 成形方法は、スクエア、ストリング、ツイストのタイプがある。
- 4 生地配合中、生イーストの量は5%（ベーカーズパーセント）程度である。