

# 令和2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 製菓衛生師法に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 製菓衛生師の免許は、全国的に通用する資格である。
- 2 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。
- 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食中毒その他衛生上重大な事故を発生させても、製菓衛生師の免許を取り消されることはない。

問2 「洋生菓子の衛生規範について」に適合しているものとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 黄色ブドウ球菌が陰性であること。
- 2 細菌数（生菌数）は、製品1gにつき1,000,000以下であること。
- 3 製品に含まれる油脂の酸価が30であること。
- 4 異物の混入は2個以内であること。

問3 食品衛生法に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 地域住民の健康の保持および増進を目的とする。
- 2 病原微生物により汚染され、人の健康を損なうおそれがある食品は、販売してはならない。
- 3 食品表示基準は、この法律にのみ定められている。
- 4 食品衛生の対象となるものは、食品及び添加物のみである。

## 公衆衛生学

問4 公衆衛生に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 公衆衛生活動は一般に、一次予防(早期発見)、二次予防(健康増進)、三次予防(機能回復)の三段階に分け、行われている。
- 2 日本国憲法において、「国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。」と規定されている。
- 3 労働衛生行政を担う国の機関は、環境省である。
- 4 保健所の設置主体は、市町村である。

問5 地域保健法に規定する保健所の事業として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 2 医事及び薬事に関する事項
- 3 事業場における労働衛生に関する事項
- 4 住宅、水道、下水道、廃棄物の処理、清掃その他の環境の衛生に関する事項

問6 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 我が国の死亡率が上昇傾向にあるのは、高齢者人口割合の増加によるものである。
- 2 我が国の高齢化は今後も進むとされ、2025年には高齢化率が20.0%に至ると推計されている。
- 3 人口動態統計は、特定の一時点における人口集団の特性を把握する統計である。
- 4 疾病統計の有訴者率とは、世帯員のうち、医療施設に通院している者の割合を表す。

問7 感染症に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 結核の患者数は戦後減少しているが、依然多く、我が国の主要な感染症である。
- 2 健康保菌者は体内に病原体を持っているが、症状はなく感染源とはならない。
- 3 検疫は、国内に常在する病原体の感染源対策である。
- 4 感染源と感染経路の2つがそろると、感染症は発生する。

問8 感染症の感染経路と疾患名の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- |               |   |         |
|---------------|---|---------|
| 1 経口感染        | — | コレラ     |
| 2 飛沫感染        | — | インフルエンザ |
| 3 シラミの媒介による感染 | — | 日本脳炎    |
| 4 接触感染        | — | 破傷風     |

問9 感染症の感染経路対策に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 手洗いは、感染経路対策の基本である。
- 2 害虫駆除は、昆虫が媒介する感染症に有効である。
- 3 飲用に使用する井戸水は、水質を確かめて使用する。
- 4 予防接種により、疾病に対する抵抗力の向上を図る。

問10 公害に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 悪臭の苦情で最も多いのは、野外焼却によるものである。
- 2 騒音は、心身に不快感や日常生活の妨害などの影響を及ぼす。
- 3 光化学オキシダントは、目やのどの刺激を引き起こす。
- 4 水質汚濁の発生源として、近年最も多いのは工場排水である。

問11 労働衛生に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 職業に特有な作業環境や作業方法によって引き起こされる疾患を労働災害という。
- 2 職場の健康づくりには、労働者の心とからだの両面にわたる配慮が必要である。
- 3 労働安全衛生法に基づき、一般(定期)健康診断は、有害な業務に従事する者に対して実施する。
- 4 労働基準法に規定される労働時間は、原則として、1週間に45時間である。

問12 生活習慣病とその危険因子となる疾患の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- |   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 1型糖尿病 | — | B型肝炎  |
| 2 | 心疾患   | — | 高血圧症  |
| 3 | 動脈硬化症 | — | 脂質異常症 |
| 4 | 脳血管疾患 | — | 高血圧症  |

## 栄養学

問13 人体を構成する成分及び基礎代謝に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 人体を構成する成分の割合は、年齢、性別、体格によって異なる。
- 2 人体を構成する成分の割合は、水分が最も多い。
- 3 成人の同年齢・同体重の男女を比較すると、男性よりも女性の方が基礎代謝が大きい。
- 4 基礎代謝は年齢及び性別が同じであれば体の表面積にほぼ比例する。

問14 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 1gで4kcalのエネルギーをもつ。
- 2 たんぱく質の栄養価を示す指標として、ペプチドスコアが用いられている。
- 3 たんぱく質を多く含む植物性食品は、野菜類及び果物類である。
- 4 不可欠アミノ酸(必須アミノ酸)は、体内で合成されるため、必ずしも食物から摂取する必要はない。

問15 無機質とその主な欠乏症の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- |         |   |          |
|---------|---|----------|
| 1 ヨウ素   | — | 甲状腺機能低下症 |
| 2 亜鉛    | — | 味覚障害     |
| 3 鉄     | — | 貧血       |
| 4 カルシウム | — | 耐糖能低下    |

問16 ビタミンに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 ビタミンA、D、E、Kはいずれも水に溶けやすい。
- 2 ビタミンDは、正常な骨形成を促進する。
- 3 ビタミンB<sub>1</sub>は、主に脂質の代謝に補酵素としてかかわっている。
- 4 ビタミンB<sub>2</sub>は、主に核酸の代謝に補酵素としてかかわっている。

問17 消化酵素とその酵素により消化される物質の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- 1 アミラーゼ — たんぱく質
- 2 トリプシン — 脂質
- 3 リパーゼ — でん粉
- 4 ラクターゼ — 乳糖

問18 平成30年(2018年)の日本人の栄養素等摂取量・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、摂取量が増加しているものとして、正しいものを一つ選べ。

- 1 炭水化物
- 2 食塩
- 3 肉類
- 4 魚介類

## 食品学

問19 食品に含まれる色素成分として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 フムロン
- 2 カロテノイド
- 3 クロロフィル
- 4 アントシアニン

問20 大豆に含まれる炭水化物の成分として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ショ糖
- 2 スタキオース
- 3 グリシニン
- 4 ラフィノース

問21 大豆の加工食品として、誤っているものを一つ選べ。

- 1 オートミール
- 2 きな粉
- 3 豆腐
- 4 湯葉

問22 バターの代替品として開発された油脂として、正しいものを一つ選べ。

- 1 ショートニング
- 2 マーガリン
- 3 ラード
- 4 ココアバター

問23 アルコール発酵に使用する主な微生物として、正しいものを一つ選べ。

- 1 青カビ
- 2 こうじ 麹カビ
- 3 酵母
- 4 乳酸菌

問24 ナチュラルチーズの製造時に使用する凝乳酵素として、正しいものを一つ選べ。

- 1 アミラーゼ
- 2 ラクターゼ
- 3 リパーゼ
- 4 レンネット

## 食品衛生学

問25 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 感染力は弱く、発病には10万個以上必要である。
- 2 食品中で増殖する。
- 3 潜伏期間は、6時間以内であることが特徴である。
- 4 85～90℃で90秒間以上の加熱で不活性化する。

問26 逆性石けんに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 洗浄力は弱い、殺菌力は強い。
- 2 普通の石けんと混合すると、殺菌効果がさらに高くなる。
- 3 陽性石けん(陽イオン界面活性剤)とも呼ばれる。
- 4 主に手指の消毒薬として使用される。

問27 食品添加物とその用途の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- |                 |   |           |
|-----------------|---|-----------|
| 1 安息香酸          | — | 保存料       |
| 2 スクラロース        | — | 酸化防止剤     |
| 3 イマザリル         | — | 防かび(防ばい)剤 |
| 4 銅クロロフィリンナトリウム | — | 着色料       |

問28 細菌性食中毒のうち、食品内毒素型に分類される原因菌として、正しいものを一つ選べ。

- 1 黄色ブドウ球菌
- 2 腸管出血性大腸菌
- 3 コレラ菌
- 4 赤痢菌

問29 食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 細菌性食中毒は、気温が高くなり湿度が上がると起こりやすい。
- 2 自然毒による食中毒は、植物性と動物性がある。
- 3 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、保健所長に届け出る義務がある。
- 4 食中毒は、家庭で発生することはない。

問30 HACCPに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 HACCPは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称である。
- 2 原則として、すべての食品等事業者は、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められる。
- 3 衛生上の危害には、物理的危険、化学的危険及び生物的危険がある。
- 4 最終製品の安全性を確認する手法であり、記録は必要ない。

問31 特定原材料に準ずるものとして、アレルギー物質の表示が推奨されているものについて、誤っているものを一つ選べ。

- 1 落花生
- 2 くるみ
- 3 カシューナッツ
- 4 ごま

問32 サルモネラ属菌食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 平成 30 年の全国食中毒発生事件数(厚生労働省、食中毒統計)では、最も発生件数が多い。
- 2 この菌は熱に弱いため、50℃では3分間の加熱で十分死滅する。
- 3 原因食品は、卵やその加工品及び食肉に多い。
- 4 ベロ毒素により、激しい腹痛と溶血性尿毒症症候群を起こす。

問33 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 菌が増殖するときに産生する毒素をエンテロトキシンという。
- 2 潜伏期間は6～12時間である。
- 3 鶏の刺身やバーベキューなど、加熱不足の食肉が主な原因である。
- 4 発症には10,000個以上の菌が必要であり、新鮮な食材ならば安全である。

問34 施設・設備及び器具の衛生管理に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 床は乾式(ドライシステム)にするのが好ましい。
- 2 調理場内の壁、天井および床は常に清潔を保つ。
- 3 肉、魚、野菜用のまな板は、それぞれ専用のものを用意する必要はない。
- 4 手洗い設備は、流水式の専用設備を設け、せっけん、消毒薬、ペーパータオルなどを備える。

問35 次の記述について、( )の中に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

( A )とは、病原性のある特定の微生物のみを死滅させ、感染を防ぐことである。  
( B )とは、すべての微生物を死滅または除去し、完全に無菌状態にすることである。

- |   | A  |   | B  |
|---|----|---|----|
| 1 | 消毒 | — | 滅菌 |
| 2 | 滅菌 | — | 殺菌 |
| 3 | 防腐 | — | 殺菌 |
| 4 | 消毒 | — | 防腐 |

問36 動植物と有毒成分の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- |   |        |   |        |
|---|--------|---|--------|
| 1 | スイセン   | — | ソラニン   |
| 2 | イヌサフラン | — | コルヒチン  |
| 3 | テングタケ  | — | チクトキシン |
| 4 | フグ     | — | シガトキシン |

## 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 一般的に、粒子の大きいでん粉は吸湿性が大きく、粒子の小さいでん粉は吸湿性が小さい傾向がある。
- 2 糊化されたでん粉の老化の速度は、水分が30～60%のときが最も速い。
- 3 小麦でん粉中、アミロースの割合は約24%であり、とうもろこしでん粉中、アミロペクチンの割合は100%である。
- 4 でん粉の膨化力は、主としてアミロペクチンによるところが大きい。

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 卵黄の重量比率は、26～33%である。
- 2 卵白の約89%は水分で、固形分の約93%はたんぱく質からなっている。
- 3 カスタードプリンが固まるのは、卵の熱凝固性によるものである。
- 4 卵の乳化力は、卵白のレシチンによるものである。

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 品位別分類では特等粉は、灰分含量が最も多い小麦粉である。
- 2 胚芽は小麦粒の約2%を占め、全粒粉に比べてたんぱく質、脂質、ミネラルなどの栄養素が豊富である。
- 3 薄力粉は、たんぱく質を11.5～12.5%含み、強力粉に比べて粒度が粗い。
- 4 小麦粉の加工適性を左右するのは、主成分であるでん粉の量と質である。

問40 米粉に関する記述について、( )に入れるべき字句の正しい組合せを一つ選べ。

( A )を水洗い、乾燥、製粉したものが( B )で、また、水洗い、水漬け、水挽き、乾燥して、( B )より粒子を細かくしたものが( C )である。

	A		B		C
1	<sup>うるち</sup> 粳米	—	上用粉	—	上新粉
2	<sup>もち</sup> 糯米	—	上用粉	—	上新粉
3	<sup>うるち</sup> 粳米	—	上新粉	—	上用粉
4	<sup>もち</sup> 糯米	—	上新粉	—	上用粉

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 砂糖濃度の高い溶液ほど微生物の繁殖を抑制する。
- 2 我が国では、精製糖のうち上白糖の生産量が一番多い。
- 3 粉砂糖は、グラニュー糖や白双糖を粉碎して作るパウダー状の砂糖で、荷重がかかると固まりやすい。
- 4 ショ糖に酸を加えたり、酵素を作用させた加水分解のことを乳化という。

問42 でん粉糖に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ブドウ糖は、常温以下での溶解性は砂糖と同様である。
- 2 水飴には、デキストリンによる増粘効果や砂糖の結晶防止効果などがある。
- 3 トレハロースは、低甘味度の非還元性糖質である。
- 4 ブドウ糖は、たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応を起こす。

問43 天然甘味料に分類されるものとして、誤っているものを一つ選べ。

- 1 甘草
- 2 ソーマチン
- 3 ステビア
- 4 アスパルテーム

問44 着色料に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 食用タール系色素は、油溶性であり2～10%の溶液として使用する。
- 2 アルミニウムレーキ色素は、水にほとんど溶けない。
- 3 色素は、金属イオンが共存すると変退色を引き起こしやすい。
- 4 天然色素と食用タール系色素の中には、食品添加物として指定されているものもある。

問45 香料に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 水溶性香料は、耐熱性が高く、高温の加熱処理を行うものに効果がある。
- 2 油性香料は、水にはほとんど溶けず油溶性である。
- 3 水溶性香料は、そのままではにおいを感じないが、水に溶かすと強くにおいを感じる。
- 4 油性香料は、賦形剤に包まれているため、熱や紫外線により変質しない。

問46 クリーム及びバターに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 クリームは全乳から脂肪分を集めたもので、一般的に脂肪分 10%、水分 90%である。
- 2 製菓原料としては、通常食塩添加バターを使用する。
- 3 バターの香気成分には、ダイアセチルがある。
- 4 バターミルクは、バター製造の際の乳清を乾燥粉末化したものである。

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 乳たんぱくのカゼインは、約 100°Cに加熱することにより凝固する。
- 2 主要成分は、たんぱく質、脂肪、乳糖などである。
- 3 無機質成分には、カルシウム及びリンが多い。
- 4 乳糖は、牛乳特有の甘みの少ない糖質であり、乳固形分の約 40%を占める。

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 油脂が小麦粉グルテンの結着を妨げ、製品にサクサクしたもろい食感を与える性質をクリーミング性という。
- 2 ココアバターは、可塑性範囲の狭い油脂である。
- 3 水と油脂が均一分散し、乳化することを油脂のショートニング性という。
- 4 ショートニングは、ラードの代替品としてフランスで開発された。

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 寒天とゼラチンは、熱可逆性である。
- 2 寒天は、テングサなどの成分中のたんぱく質を熱水で抽出したものである。
- 3 カラギーナンは、牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。
- 4 ゼラチンは、牛、豚などの真皮のコラーゲン及び骨の中にあるオseinを分解、精製して作られる。

問50 膨張剤に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 炭酸水素ナトリウムを多量に使用すると、製品は固くなる傾向がある。
- 2 イスパタは、炭酸水素ナトリウムと炭酸水素アンモニウムを混ぜたものである。
- 3 ベーキングパウダーには、速効性、中間性、遅効性の3種類がある。
- 4 炭酸水素アンモニウムは、炭酸ガスとアルコールを発生し、分解後は弱アルカリ性を呈する。

問51 酒類とその原料に関する組合せで、正しいものを一つ選べ。

- |   |     |   |       |   |    |
|---|-----|---|-------|---|----|
| 1 | 蒸留酒 | — | ミード   | — | 蜂蜜 |
| 2 | 醸造酒 | — | ブランデー | — | 果実 |
| 3 | 蒸留酒 | — | ビール   | — | 麦  |
| 4 | 醸造酒 | — | 清酒    | — | 米  |

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、ココアバター以外の脂肪が入っていないため、風味がよい。
- 2 テオブロミンは、酸化しやすく空気に触れると有色物質(カカオレッド、カカオブラウン)に変化する。
- 3 カカオタンニン<sup>ニ</sup>は、カカオ豆(乾燥物)中に3.5%程度含まれており、少量のカフェインとともに、チョコレートに特有の刺激的風味を構成している。
- 4 口に入れるとすぐ溶ける性質は、ココアパウダーの特徴による。

問53 果実とその種類に関する組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- |   |                     |   |          |
|---|---------------------|---|----------|
| 1 | 種実類(堅果類、穀果類)        | — | くり、くるみ   |
| 2 | 核果類                 | — | みかん、レモン  |
| 3 | 漿果類 <sup>しょうか</sup> | — | ぶどう、いちじく |
| 4 | 仁果類                 | — | りんご、なし   |

問54 乳化剤に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 親水性の強い乳化剤は、水中油滴型(O/W)の乳化状態をつくりやすい。
- 2 ショ糖脂肪酸エステルは、ショ糖を親水基として脂肪酸とエステル結合させたものである。
- 3 卵黄レシチンは、大豆レシチンより乳化力がやや弱く、変質しにくい。
- 4 グリセリン脂肪酸エステルは、油中水滴型(W/O)の乳化状態をつくるのに適している。

## 製菓実技（和菓子）

問55 菓子和原料の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- |   |                      |   |                     |
|---|----------------------|---|---------------------|
| 1 | 焼きんつば                | — | 強力粉                 |
| 2 | うぐいす餅                | — | 上新粉                 |
| 3 | 吉野羹 <sup>よしのかん</sup> | — | 葛粉                  |
| 4 | 桃山                   | — | 味甚粉 <sup>みじんこ</sup> |

問56 和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 田舎饅頭は、霧をかけて手粉を落とし、強めの蒸気で13～15分で蒸し上げる。
- 2 桃山は、卵黄やみりんを加えて硬さを調節する。
- 3 柏餅は、種が冷えてから柏の葉を巻く。
- 4 東北地方の塩せんべいは、薄力粉が主原料である。

問57 製餡に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 豆を煮熟することで、でん粉粒子を $\alpha$ 化(糊化)して、餡粒子をつくる。
- 2 水漬けした小豆は、容積で約2.5倍、重量で約2倍となる。
- 3 渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの渋味や苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- 4 練り上げた餡は、出来るだけゆっくりと冷ますようにする。

問58 長崎カステラの一般的な製造工程に関する記述について、( )に入れるべき正しい字句を一つ選べ。

長崎カステラは、焼成工程中に( )泡切りを行う。

- 1 7回
- 2 5回
- 3 3回
- 4 1回

問59 水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 水漬けした糸寒天または角寒天を水洗いして水を切り、サワリに入れて分量の水を加えて加熱する。
- 2 寒天が溶解したらグラニュー糖、小豆並餡を加える。
- 3 煮詰め上がり際、食塩を加え粉ふるいに通す。
- 4 60℃位まで冷ましてから、流し型やカップに流す。

問60 餡の配糖率を求める式として、正しいものを一つ選べ。

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

## 製菓実技（洋菓子）

問55 洋菓子の製法による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 カスタードクリームは、クリーム類の煮上げ生地に分類される。
- 2 サバランは、イースト類による発酵生地に分類される。
- 3 パイ生地などの折り生地は、更に包み込み生地と練り込み生地に分類される。
- 4 ダックワーズは、気泡(起泡)生地類の全卵生地に分類される。

問56 チョコレートのテンパリング(温度調節)に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 溶かしたチョコレートに、ごく細かく刻んだチョコレートを加えるテンパリングの方法をタブリール法と言う。
- 2 溶かしたチョコレートをボールに入れ、水にあてて行う水冷法がある。
- 3 テンパリングが適切に行われると、ブルームと言う艶が出てよい状態になる。
- 4 人肌程度に溶かして操作をする。

問57 菓子とそれに使われる生地の組合せで、誤っているものを一つ選べ。

- |             |   |             |
|-------------|---|-------------|
| 1 オペラ       | — | ビスキュイ・ジョコンド |
| 2 パリ・ブレスト   | — | シュー生地       |
| 3 ガレット・デ・ロワ | — | フィユタージュ生地   |
| 4 ザッハトルテ    | — | サブレ生地       |

問58 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 シューは、最初上火を強くし、下火を弱くする。
- 2 バターケーキは、焼成温度が高いと、表面に白い斑点ができる。
- 3 スポンジ生地は、160～180℃のオーブンで焼成する。
- 4 ロール生地は、下火をきかせ、水分を十分に蒸発させる。

問59 ドーナッツに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 イングリッシュドーナッツとは、オールインミックス法で作った軽い生地を揚げた柔らかいドーナッツである。
- 2 フレンチドーナッツとは、シュー生地をベーキングシート等の上に輪型に絞り、油で揚げたものである。
- 3 アメリカンドーナッツとは、ベーキングパウダーで膨らませた生地のドーナッツである。
- 4 油で揚げた菓子で、アメリカを中心に各国で親しまれている。

問60 ガナッシュに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

- 1 ガナッシュとは、チョコレートをベースに生クリームと混ぜ合わせたものである。
- 2 チョコレートに加える生クリームは、風味が壊れるので50℃までの加熱とする。
- 3 ボンボンショコラのセンターに使われる。
- 4 生クリームの一部または全てを牛乳、洋酒などに置き換えることで、味や風味に変化をつけることができる。

## 製菓実技（製パン）

問55 パン製造に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 中種法の食パンでは、パン酵母(イースト)の全量を本捏で加える。
- 2 直捏法の菓子パンでは、配合に食塩を使用しない。
- 3 フランスパンは、スチームを使用せずに 250℃以上の高温で焼成する。
- 4 ベーグルは、ホイロ後に生地を両面をボイルしてから焼成する。

問56 窯入れ直前の生地重量が 1,200 g の食パンを焼成し、窯出し直後の製品重量を計ったところ 1,080 g であった。この食パンの焼減率として、正しいものを一つ選べ。

- 1 8%
- 2 10%
- 3 15%
- 4 20%

問57 中種法の食パンの中種に使用する一般的な原料の組合せで、正しいものを一つ選べ。

- 1 強力粉、パン酵母(イースト)、イーストフード及びショートニング
- 2 強力粉、イーストフード、砂糖、食塩および水
- 3 薄力粉、パン酵母(イースト)、イーストフード及び水
- 4 強力粉、パン酵母(イースト)、イーストフード及び水

問58 パン製造に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 中種法の食パンでは、中種発酵中に必ずパンチを行う。
- 2 直捏法の菓子パンでは、分割後ベンチタイムをとらずに直ちに成形する。
- 3 レーズンブレッドでは、ミキシングの最後の方でレーズンを投入する。
- 4 クロワッサンの折り込み油脂は、冷凍のシート状バターを解凍せずに使用する。

問59 パンの焼成に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 焼成の早い段階で窯のびが起こる。
- 2 焼成中グルテンは、凝固せずにパンの柔らかさを保つ。
- 3 食パンの窯出し直後の中心温度は110℃、表面は200℃前後である。
- 4 焼成の最後までパン酵母(イースト)は活動し、ガス発生を続ける。

問60 製パン法の直捏法に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- 1 直捏法は、スポンジ法ともいう。
- 2 直捏法では、ミキシングで全材料を混ぜ合わせる。
- 3 機械を使用して量産化する場合は、直捏法が適している。
- 4 直捏法で菓子パンを作ることはできない。