

# 令和 2 年度 製菓衛生師試験問題

令和 2 年 10 月 16 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)

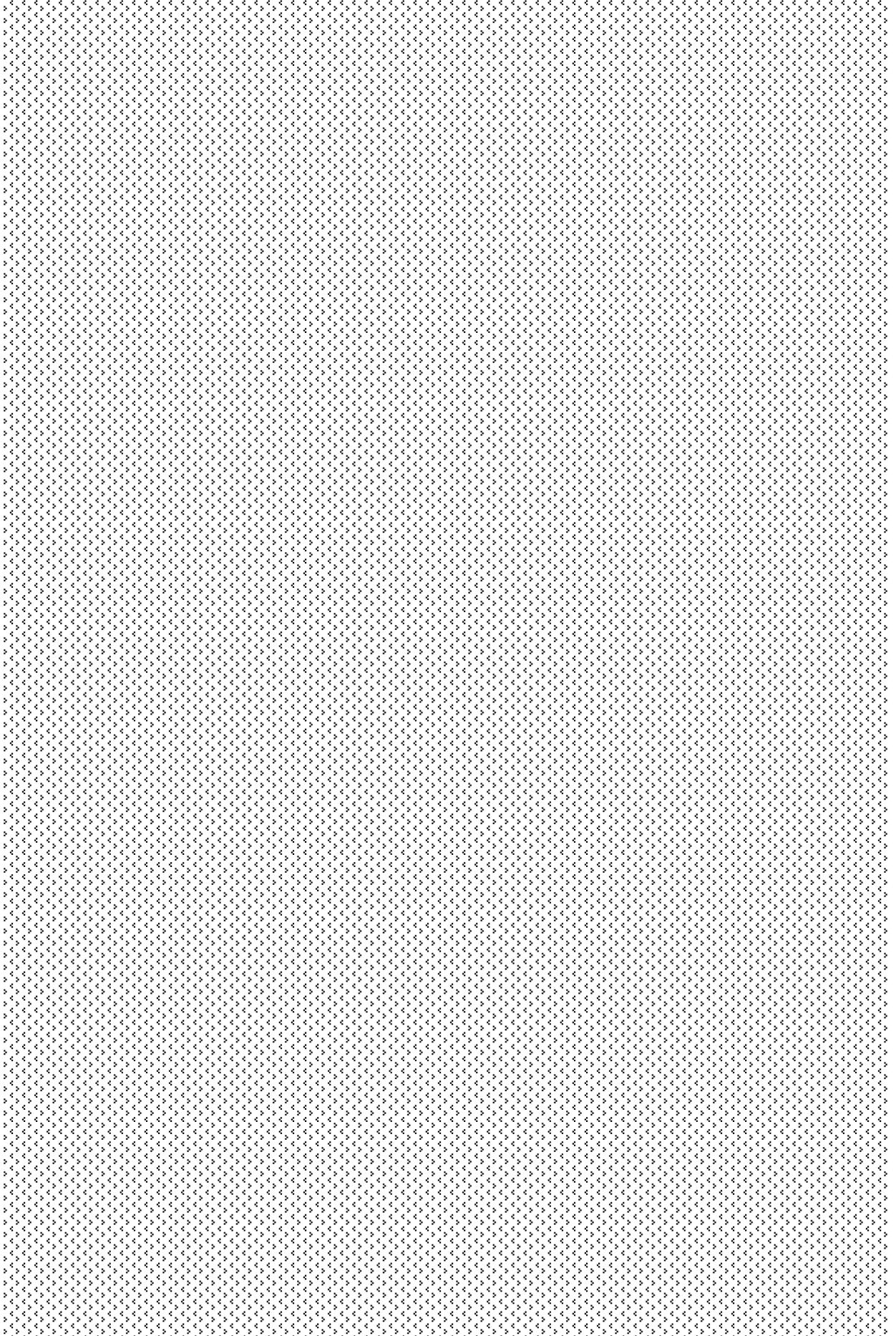
受験番号	
氏 名	

## 〈受験上の注意〉

- 1 受験票は, 机の席札の横においてください。
- 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。
- 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 問あります。
- 5 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は解答不要です。
- 6 解答は, 正解を一つだけ選んで, 答案用紙の所定の□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。
- 7 **【問 A 1】から【問 C 6】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. 製パンのいずれかの分野を一つ選択して, 解答してください。**
- 8 この問題用紙には, 自由に書き込んでも構いません。また, 持ち帰っても構いません。
- 9 試験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, その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 10 試験時間中, 用便等やむを得ない場合は, その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 11 試験時間は午後 2 時から 4 時までの 2 時間です。
- 12 試験開始後 1 時間と終了前の 10 分間は退室できません。1 時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か確認し, その場で手をあげて係員の指示に従って静かに退室してください。
- 13 試験時間終了後に退室するときは, 机の上に答案用紙を裏返しにして置き, 係員の指示があるまで着席して待ってください。

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について、( )に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

「製菓衛生師」とは( A )の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者をいう。免許は、製菓衛生師名簿に登録することによって行う。

名簿への登録事項は登録番号、登録年月日、( B )都道府県名、氏名、生年月日等である。名簿の登録事項に変更が生じたときは、( C )日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。

	( A )	( B )	( C )
1	都道府県知事	——— 住所地	——— 60
2	都道府県知事	——— 本籍地	——— 30
3	厚生労働大臣	——— 住所地	——— 30
4	厚生労働大臣	——— 本籍地	——— 60

【問2】 次のうち、食品衛生法に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生法は販売用の食品の運搬、陳列、授受については特に規定していない。
- 2 食品衛生法は乳幼児用のおもちゃについても規定している。
- 3 菓子製造業を営業しようとする者は、届出や公的機関の許可がなくても営業することができる。
- 4 食品衛生法が規制する対象に容器包装や調理器具は含まれない。

【問3】 次の法律と用語の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 労働基準法 ————— フレックスタイム制
- 2 食品表示法 ————— アレルゲン
- 3 水道法 ————— 遊離残留塩素
- 4 製造物責任法（PL法） —— 日本農林規格

## 2 公衆衛生学

【問1】 次のうち、日本国憲法第25条の記述について、( )に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

すべて国民は、( A )な最低限度の生活を営む権利を有する。( B )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。

- |   | ( A )  | ( B ) |
|---|--------|-------|
| 1 | 健康で文化的 | 国民    |
| 2 | 平和で衛生的 | 国民    |
| 3 | 健康で文化的 | 国     |
| 4 | 平和で衛生的 | 国     |

【問2】 次のうち、感染症に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 感染症は、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に基づき、感染力の強さや死亡率により1～10類に分類される。
- 2 すべての感染症は、病原微生物が体内に侵入するとすぐに症状が現れる。
- 3 感染症には、人と動物とが共通して感染するものがある。
- 4 冬期の感染性胃腸炎の多くは、腸炎ビブリオが原因である。

【問3】 次のうち、公衆衛生行政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 わが国の公衆衛生行政は、主に経済産業省が所管している。
- 2 一般公衆衛生行政（地域保健行政）は、対人保健領域と対物保健領域とに大別される。
- 3 母子保健法は、胎児から幼児までの子と母を健康に保つための法律である。
- 4 食品衛生法に基づき営業許可を受ける際には、保健所により立ち入り調査が行われる。

【問4】 次のうち、日本における 2018 年（平成 30 年）の死因別死亡順位として、正しいものを一つ選びなさい。

- |   | (第1位) | (第2位) | (第3位) |
|---|-------|-------|-------|
| 1 | 肺炎    | 心疾患   | 悪性新生物 |
| 2 | 悪性新生物 | 心疾患   | 老衰    |
| 3 | 悪性新生物 | 結核    | 脳血管疾患 |
| 4 | 肺炎    | 老衰    | 脳血管疾患 |

【問5】 次のうち、生活習慣病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 生活習慣病の対策は、成人期だけでなく幼少期からの生活習慣の見直しや改善による予防（一次予防）が重要である。
- 2 生活習慣病は、生活習慣によってのみ引き起こされる病気である。
- 3 肥満、高血圧、高血糖、高脂血症は、心筋梗塞や脳梗塞の危険因子である。
- 4 アルコールの過剰摂取を続けることにより、肝硬変や肝がんとなるリスクが高まる。

【問6】 次のうち、水に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カルシウムやマグネシウムの化合物を多く含む水を軟水という。
- 2 一般に成人が一日に必要な水の量は、0.5～1.5Lといわれている。
- 3 受水槽の衛生管理は、設置者ではなく、水道事業者の責任である。
- 4 クリプトスポリジウムは、通常の塩素消毒では死滅しない。

【問7】 次のうち、衛生統計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 合計特殊出生率が2.0を下回り続けると、総人口は減少する。
- 2 老年人口の割合が21%を超えると、超高齢社会とされる。
- 3 2018年（平成30年）のわが国における老年人口の割合は、12.2%である。
- 4 2018年（平成30年）のわが国の平均寿命は、男女とも80歳を超えている。

【問8】 次のうち、公害とその原因物質の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 イタイイタイ病 —— カドミウム
- 2 水俣病 ————— ホルムアルデヒド
- 3 四日市ぜんそく —— メチル水銀
- 4 新潟水俣病 ————— ヒ素

【問9】 次のうち、職業性疾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びなさい。

- 1 過重な筋肉労働 ——— 脊椎・関節障害
- 2 騒音 ————— 騒音性難聴
- 3 立位作業 ————— 下肢静脈瘤
- 4 高温作業 ————— VDT 障害

### 3 食品衛生学

【問1】 次のうち、食品の人や動物の糞便汚染の評価の指標として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 水分活性
- 2 大腸菌群
- 3 水素イオン濃度指数 (pH)
- 4 一般生菌数

【問2】 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 指定添加物は、安全性と有効性が確認されたもので、都道府県知事が指定している。
- 2 既存添加物は、長年使用されているもので、既存添加物名簿に記載されている。
- 3 天然香料は、動植物から得られるもので、食品の着香の目的で使用される。
- 4 一般飲食物添加物は、一般に食品として飲食に供されるもので、添加物として使用される。

【問3】 次のうち、菓子を含む一般的な加工食品の基本的な必要表示事項として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 名称
- 2 保存の方法
- 3 添加物
- 4 製造年月日

**【問4】** 次のうち、毒素型の細菌性食中毒原因菌として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオ
- 2 サルモネラ属菌
- 3 黄色ブドウ球菌
- 4 カンピロバクター

**【問5】** 次のうち、食中毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 国内で発生する食中毒の事件数は、年間 100～200 件程度である。
- 2 化学性食中毒は季節に関係なく発生する。
- 3 食中毒による死者はこれまでに発生したことがない。
- 4 食中毒の原因食材は、保健所の調査によりすべての事件で特定されている。

**【問6】** 次のうち、ノロウイルスに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ノロウイルスは、食品中で増殖する。
- 2 ノロウイルスを原因とする食中毒は、夏から秋に集中的に発生する。
- 3 ノロウイルスは、55℃で1分間の加熱により死滅する。
- 4 ノロウイルスは、極めて少量でも感染する。

【問7】 次のうち、自然毒による食中毒の原因食品とその有毒成分の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- |   |              |       |          |
|---|--------------|-------|----------|
| 1 | ふぐ           | ————— | テトロドトキシン |
| 2 | ジャガイモ        | ————— | ソラニン     |
| 3 | エゾボラモドキ（ツブ貝） | ———   | テトラミン    |
| 4 | 青ウメ          | ————— | ヒスタミン    |

【問8】 次のうち、食品製造従事者の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 検便検査の結果、腸管出血性大腸菌の保菌者であることが分かったとしても、症状がない場合には通常通り食品製造を行ってよい。
- 2 作業時に手袋を着用する場合でも、作業前の手洗いは必要である。
- 3 定期的に健康診断を受けて健康を確認する。
- 4 作業着が長袖であっても、手洗いの際は肘までよく洗う。

【問9】 次のうち、添加物名とその用途の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- |   |               |       |     |
|---|---------------|-------|-----|
| 1 | ソルビン酸カリウム     | ————— | 保存料 |
| 2 | 銅クロロフィリンナトリウム | ———   | 乳化剤 |
| 3 | サッカリンナトリウム    | ————— | 甘味料 |
| 4 | クエン酸          | ————— | 酸味料 |

**【問 10】** 次のうち、HACCP システムの 7 原則として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 危害要因分析の実施
- 2 重要管理点の設定
- 3 検証方法の設定
- 4 一般的衛生管理プログラムの設定

**【問 11】** 次のうち、殺菌・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 逆性石けん（陽イオン界面活性剤）は、食品添加物として指定されていないため、食品の消毒には使用できない。
- 2 次亜塩素酸ナトリウムは、金属に対しては腐食作用がある。
- 3 アルコールのうち、メチルアルコール水溶液が食品の消毒に用いられる。
- 4 260nm 前後の波長の紫外線は殺菌効果を有するため、殺菌灯に用いられる。

**【問 12】** 次のうち、食品と食品表示法におけるアレルギー表示の用語の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 卵 ————— 特定原材料
- 2 ゴマ ———— 特定原材料に準ずるもの
- 3 落花生 ——— 特定原材料
- 4 ソバ ———— 特定原材料に準ずるもの

## 4 食品学

**【問1】** 次のうち、水分活性が最も高い食品として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 パン
- 2 はちみつ
- 3 ジャム
- 4 粉乳

**【問2】** 次のうち、たんぱく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 ペクチンを形成する。
- 2 グルテンを形成する。
- 3 食品の硬さや軟らかさに関係する。
- 4 たんぱく質を構成しているペプチドやアミノ酸は色、味、香りなどに関わっている。

**【問3】** 次のうち、食品の成分間反応として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 酵素的褐変反応
- 2 カラメル化
- 3 酸化反応
- 4 K値

【問4】 次のうち、種実類の成分に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ゴマは、たんぱく質と脂質が多い。
- 2 ギンナンは、炭水化物が少ない。
- 3 栗は、たんぱく質が多い。
- 4 くるみは、飽和脂肪酸が多い。

【問5】 次のうち、特定保健用食品の期待できる保健の目的とその関与成分の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 おなかの調子を整える ————— 大豆イソフラボン
- 2 血圧が高めの人に適した ————— 茶カテキン
- 3 ミネラルの吸収を助ける ————— カゼインホスホペプチド
- 4 虫歯の原因になりにくく、歯を丈夫で健康にする  
————— 小麦アルブミン

【問6】 次のうち、食品表示に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 容器包装に入れられた一般用加工食品で、表示する面積が小さい場合や、小規模事業者が販売する場合などにおいては、一部の項目について表示を省略することができる。
- 2 有機食品には、事業者の判断により有機JASマークをつけることができる。
- 3 ゲノム編集が応用された食品は、必ずその旨の表示をしなければならない。
- 4 食物アレルギーに関連する表示として、特定原材料5品目を含む加工品に表示義務がある。

## 5 栄養学

**【問1】** 次のうち、悪性貧血を欠乏症とするビタミンとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンA
- 2 ビタミンB<sub>1</sub>
- 3 ビタミンB<sub>12</sub>
- 4 ビタミンC

**【問2】** 次のうち、食物繊維として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 セルロース
- 2 コンニャクマンナン
- 3 寒天
- 4 コレステロール

**【問3】** 次のうち、糖質の消化に関わる酵素として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 唾液アミラーゼ
- 2 膵アミラーゼ
- 3 膵リパーゼ
- 4 ラクターゼ

**【問4】** 次のうち、アミノ酸として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1    トレオニン（スレオニン）
- 2    ヘモグロビン
- 3    フェニルアラニン
- 4    ロイシン

**【問5】** 次のうち、たんぱく質のアトウォーター係数として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1    2 kcal/g
- 2    4 kcal/g
- 3    6 kcal/g
- 4    8 kcal/g

**【問6】** 次のうち、胎児の神経管閉鎖障害予防のために、妊娠の可能性のある女性に対して摂取が促されているビタミンとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1    ビタミンC
- 2    ビタミンD
- 3    葉酸
- 4    ビタミンB<sub>6</sub>

## 6 製菓理論

【問1】 次のうち、グルテンの特性に影響する因子に関する記述の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンC ———— グルテンの形成の促進
- 2 食塩 ————— グルテンのコシの強化
- 3 食酢 ————— グルテンの硬化
- 4 バター ————— グルテンの網目構造形成の抑制

【問2】 次のうち、でんぷんに関する記述の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 アミロペクチン ————— 枝分かれ
- 2 糊化でんぷん —————  $\beta$ でんぷん
- 3 でんぷんの老化 ————— 水分含量 30~60%で促進
- 4 コーンスターチの糊化開始温度 —— 87°C程度

【問3】 次のうち、米に関する記述の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 高アミロース米 ———— 粘りが少ない
- 2 上新粉の原料 ———— うるち米
- 3 白玉粉の原料 ———— うるち米
- 4 はぶたえこ羽二重粉の原料 ———— もち米

【問4】 次のうち、鶏卵に関する記述の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 卵殻：卵黄：卵白（重量比） ——— 1：3：6
- 2 卵黄の乳化作用 ————— ブドウ糖
- 3 卵黄の凝固開始温度 ————— 45°C
- 4 卵白の凝固開始温度 ————— 45°C

【問5】 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 乳糖（ラクトース）は、ブドウ糖とガラクトースが1分子ずつ結合した構造を有する。
- 2 乳糖は、アミラーゼにより分解されて効率よく吸収される。
- 3 牛乳に含まれる主要なたんぱく質は、グリアジンである。
- 4 牛乳の pH は 6.7 程度であり、主要なたんぱく質はプラスイオンとして存在している。

【問6】 次のうち、乳製品に関する記述の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 クリーム ————— 乳脂肪分約 18%以上
- 2 バター ————— 乳脂肪分約 80%以上
- 3 ホイップクリーム ————— メレンゲ
- 4 チーズ ————— カゼイン

【問7】 次のうち、脂肪酸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1個のグリセリンに脂肪酸が3個結合した構造を持つ。
- 2 二重結合を持つ脂肪酸を飽和脂肪酸と呼ぶ。
- 3 リノール酸の融点はマイナス5℃程度である。
- 4 飽和脂肪酸を構成する炭素の数が小さいほど、融点は低くなる。

【問8】 次のうち、補助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 炭酸水素ナトリウムは酸性のため、小麦粉中のフラボノイド系色素が黄色化する。
- 2 乳化剤は、表面張力を高めるために、水と油を結びつけることができる。
- 3 マヨネーズは油中水滴型のエマルションである。
- 4 グリセリン脂肪酸エステルは製パン時の老化防止に用いられる。

【問9】 次のうち、製パン改良剤（イーストフード）に関する記述の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 アンモニウム塩 —— 酵母の栄養補強剤
- 2 カルシウム塩 —— 水質改良剤
- 3 L-システイン —— 生地酸化剤
- 4 L-シスチン —— 架橋剤

【問10】 次のうち、小麦粉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 小麦粉を構成する成分のうち最も多い成分はでんぷんで、全体の約 70～75%を占めている。
- 2 小麦粉のたんぱく質含有量は、7～14%程度で薄力粉が最も少ない。
- 3 小麦粉は、灰分が多いものほど品質が高い。
- 4 小麦粉のたんぱく質が多いものほど、パンの製造に使われる。

【問11】 次のうち、米粉の種類と用途に関する語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 上用粉 —— そぼろ、<sup>せつぺい</sup>雪平、<sup>ねりきり</sup>練切
- 2 白玉粉 —— 豆菓子、玉あられ、おこし
- 3 <sup>じょうなんこ</sup>上南粉 —— すはま、ういろう、ちまき
- 4 寒梅粉 —— 落雁、<sup>うんぺい</sup>雲平、豆菓子

【問12】 次のうち、バターの種類と特徴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 無塩バターは、塩を加えずに作られ、菓子の生地やクリームなどに用いられる。
- 2 有塩バターは、保存性を高めるために4～5%の食塩が加えられている。
- 3 発酵バターは、乳酸菌を用いてクリームを発酵させて作ったものである。
- 4 非発酵バターは、クリームを発酵させずに作られ、酸味、苦味、異臭がなく、光沢のよい新鮮なものがよい。

**【問 13】** 次のうち、ナチュラルチーズの特徴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 エメンタールは、チーズの中でも保存がきき、細菌によって熟成させる。
- 2 カマンベールは、白カビを表面に繁殖させ熟成させる。
- 3 カッテージは、乳に酸や酵素を加えて凝固させ、熟成させない。
- 4 ゴルゴンゾーラは、青カビをカードに混ぜ、中から熟成させる。

**【問 14】** 次のうち、果実の分類に関する語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 <sup>かくか</sup>核果類 ―― りんご、なし、びわ
- 2 <sup>じんか</sup>仁果類 ―― 柿、みかん、オレンジ
- 3 <sup>しょうか</sup>漿果類 ―― いちご、ぶどう、いちじく
- 4 <sup>けんか</sup>堅果類 ―― もも、あんず、さくらんぼ

**【問 15】** 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 チョコレートの構造はベースとなる連続相がカカオ固形分でできている。
- 2 カカオバターに含まれる主な脂肪酸は、オレイン酸、パルミチン酸及びラウリン酸である。
- 3 チョコレートのカカオバターの結晶が変性して白く表面にできた状態を、シュガーブルームという。
- 4 チョコレートに含まれるカカオバターの SFI（固体脂指数）は 30°C 付近で急激に低下する。

【問 16】 次のうち、凝固剤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 ゼラチン溶液の凝固温度とゲルの融解温度は、寒天に比較してかなり低い。
- 2 高メトキシルペクチンの水溶液は、一定の糖分と酸があるとゲル化しやすい。
- 3 カラギーナンのゲル化温度は 30～40℃と高く、室温でゲル化する。
- 4 低メトキシルペクチンのゲル強度は、カリウムイオンの量が大きく影響する。

【問 17】 次のうち、卵白の起泡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 新鮮な卵白ほど、できた泡は安定性が弱い。
- 2 水様卵白は、粘性が低く泡立ちやすい。
- 3 油脂を添加すると、泡立たなくなる。
- 4 泡立て器のワイヤーは、細かいほど気泡も細かくコシが強いメレンゲとなる。

【問 18】 次のうち、砂糖菓子とシロップの煮詰め温度の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 フォンダン —— 120～130℃
- 2 ヌガー —— 135～138℃
- 3 キャラメル —— 138～154℃
- 4 アメ細工 —— 113～115℃

## (製菓実技：分野別問題)

### A. 和菓子

【問A 1】 次のうち、みぞれ羹と呼ばれる流し物として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 淡雪羹
- 2 道明寺羹
- 3 きんぎょくかん  
錦玉羹
- 4 上南羹

【問A 2】 次のうち、「半どまり」という和菓子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 生地が表面が乾くこと。
- 2 材料が時間とともに製品になじみ、おいしくなること。
- 3 生地などを混ぜてなめらかにすること。
- 4 寒天などの表面が完全にかたまっていないこと。

【問A 3】 次のうち、ちゃぶくさ（つやぶくさ）の生地をつくる工程の名称として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 共立て法
- 2 逆ごね法
- 3 即ごね法
- 4 宵ごね法

【問A4】 次のうち、生菓子に分類されるものとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 桜餅
- 2 水羊羹
- 3 寒氷
- 4 葛桜

【問A5】 次のうち、節句に関する記述の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 3月3日 ―― 桜餅
- 2 5月5日 ―― 柏餅
- 3 7月7日 ―― おはぎ
- 4 9月9日 ―― 着せ綿

【問A6】 次のうち、水羊羹を型に流し入れる際に最も適した温度として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 85～95℃
- 2 70～80℃
- 3 45～55℃
- 4 20～30℃

(製菓実技：分野別問題)

B. 洋菓子

【問B 1】 次のうち、ジェノワーズの製法において適切な温度の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

	(卵)		(バター)
1	78°C	—————	40°C
2	68°C	—————	50°C
3	38°C	—————	60°C
4	28°C	—————	70°C

【問B 2】 次のうち、バターケーキの配合に関する記述の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

	(バター)		(砂糖)		(卵)		(薄力粉)
1	450g	——	450g	——	450g	——	450g
2	600g	——	600g	——	600g	——	800g
3	300g	——	300g	——	400g	——	300g
4	450g	——	450g	——	300g	——	450g

【問B3】 次のうち、シュトレン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 伝統的なフランスのクリスマスケーキである。
- 2 発酵させた生地を用いるのが特徴である。
- 3 焼きあがったらすぐに表面全体にバターを塗り、グラニュー糖をまぶす。
- 4 数日経ってからのほうが、味がなじんでおいしくなる。

【問B4】 次のうち、洋菓子用語の組合せとして、正しいもの一つ選びなさい。

- 1 caraméliser (カラメリゼ) ——— 砂糖を焦がしてカラメルにする
- 2 enrober (アンロベ) ————— 糖掛けする
- 3 piquer (ピケ) ————— 薄く広くのぼす
- 4 tamiser (タミゼ) ————— 中央に生地を集める

【問B5】 次のうち、テンパリング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 テンパリングが失敗するとブルームが出る。
- 2 テンパリングにはタブリール(タブラージュ)法、種付け法(フレーク法)及び水冷法がある。
- 3 作業室内の温度は、18～23℃位に保ち、湿度は無視できる。
- 4 チョコレートの種類によりテンパリングの適温が変わる。

**【問B6】** 次のうち、クレーム・パティシエール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 炊き上げ中、沸騰したら焦げやすいので素早く火を止める。
- 3 滑らかな食感を得るために、常温保存が望ましい。
- 4 雑菌が繁殖しやすいため、器具は清潔にしておき、その日のうちに使い切る。

## (製菓実技：分野別問題)

### C. 製パン

【問C1】 次のうち、世界の代表的なパンの組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 日本 ―――― あんパン、クリームパン、メロンパン
- 2 フランス ―――― チャパティ、ナン、ロティ
- 3 ドイツ ―――― カイザーゼンメル、ブレツツェル、プンパニツケル
- 4 イタリア ―――― チャバッタ、フォカッチャ、ピッツァ

【問C2】 次のうち、生地発酵に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 グルテンの質が良いか悪いかによって、パンの膨張は左右される。
- 2 グルテンは麦芽糖と炭酸ガスからできている。
- 3 生地の酸化を防止する。
- 4 酵素は温度の影響を受けない。

【問C3】 次のうち、ホイロ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 エステル等の芳香物質が形成され、風味を向上させる。
- 2 火通りをよくし、商品価値を高める。
- 3 酵素を活性化させ、生地温度を4～5℃上昇させる。
- 4 成形した生地を製品容積の50%程度まで膨張させる。

**【問C4】** 次のうち、菓子パンの記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 日本を代表するパンで、生地に配合される砂糖の量が多い点の特徴である。
- 2 あんパンは明治に木村屋總本店の木村親子が考案し、全国に普及したパンである。
- 3 クリームパンはシュークリームをヒントに製造販売を始めたもので、グローブ型が多い。
- 4 チョココロネはマフィン型で丸く焼いたパンである。

**【問C5】** 次のうち、フランスパン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 ミキシングは強くなりすぎると、ボリュームが出すぎ、味が淡泊になる。
- 2 こね上げ温度が高くなりすぎると、ホイロのときに、生地が乾きやすくなる。
- 3 直捏法は基本的な製造方法であるが、フロアタイムが長く、作業に時間がかかる。
- 4 ホイロの温度は 38～40℃、湿度は 60～65%である。

**【問C6】** 次のうち、ベーグルに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 発酵させた生地をリングに成形し、ゆでてから焼き上げるパンである。
- 2 分割、成形中はたっぷりの打ち粉を振るう。
- 3 ミキシングは水切れの段階の終了手前で終える。
- 4 焼成は上火 180℃、下火 190℃で 30 分行う。