

令和3年度 製菓衛生師試験問題

令和3年8月12日（木）
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）

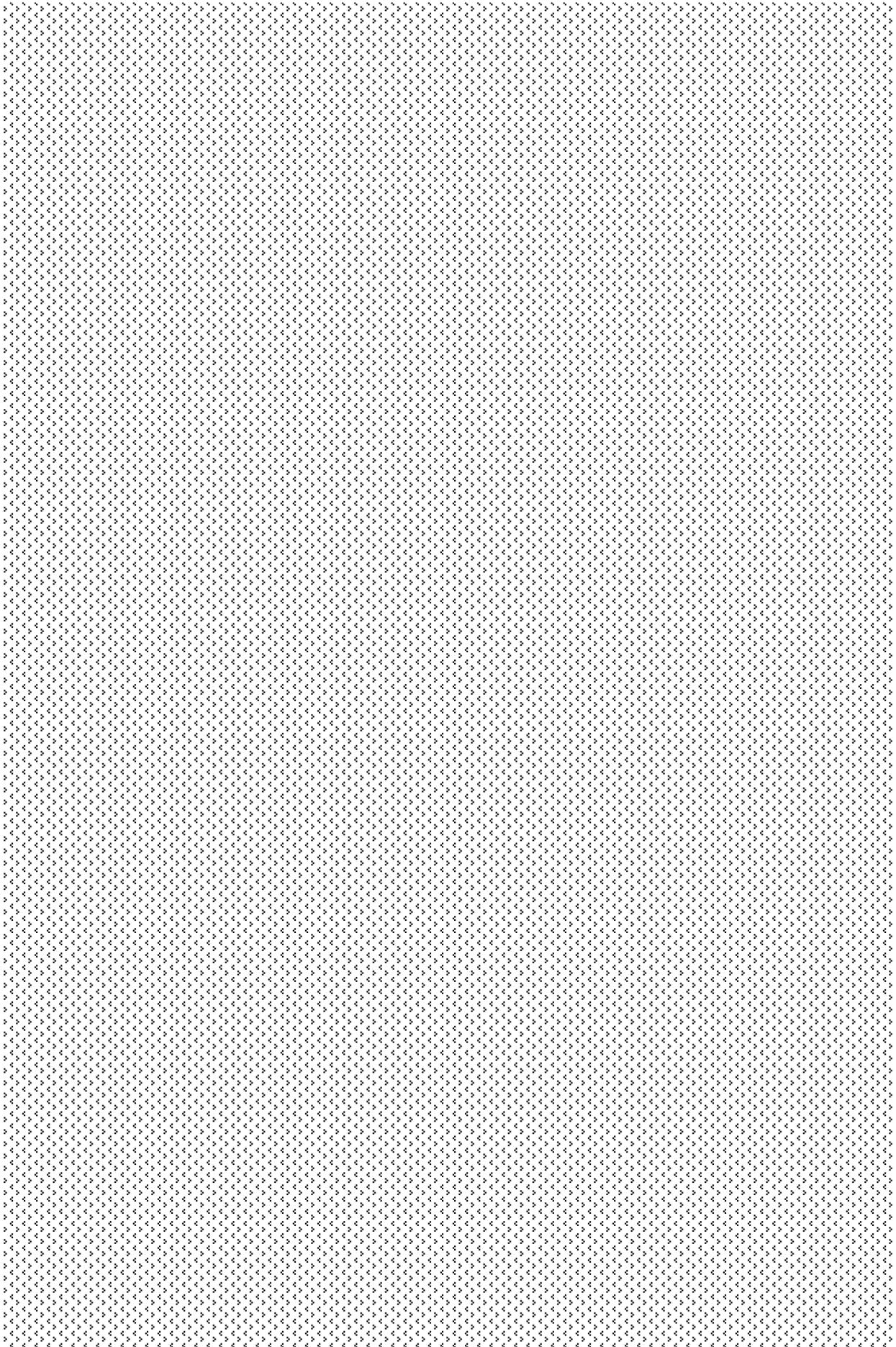
受験番号	
氏名	

〈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A1】から【問C6】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の一つを選択して，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、食品衛生法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 食品衛生法の目的は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることである。
- 2 2018年（平成30年）に改正された食品衛生法により、食品等を扱う事業者は、HACCPを導入することが求められた。
- 3 菓子製造業を営む場合は、厚生労働省へ手続きを行い、営業許可を取得する必要がある。
- 4 食品衛生法で定義される「食品」には、医薬品は含まれない。

【問2】 次のうち、製菓衛生師法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 名簿への記載事項は、登録番号、本籍地都道府県名、氏名、生年月日等である。
- 2 免許申請は、住所地の都道府県知事に対して行う。
- 3 本籍地都道府県が変更になった際は、変更後の本籍地都道府県において製菓衛生師名簿の訂正を行う。
- 4 免許証を破損、汚損又は紛失した際は、免許証の再交付を申請することができる。

【問3】 次のうち、食品表示基準に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アレルゲンの表示は任意である。
- 2 原材料名は、原材料に占める重量の割合の低いものから順に表示する。
- 3 栄養成分表示について、必ず表示する項目は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びビタミンである。
- 4 保健機能食品にのみ、栄養成分の機能や特定の保健の目的が期待できる旨の表示が認められている。

2 公衆衛生学

【問1】 次のうち、WHO（世界保健機関）が定義する健康に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

健康とは状態であり、身体的、精神的そして（ ）に完全に良好であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。

- 1 経済的
- 2 社会的
- 3 衛生的
- 4 宗教的

【問2】 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 公衆衛生行政の体制は、地域保健法において規定されている。
- 2 公衆衛生行政は、主に環境省が担っている。
- 3 保健所には、医師、保健師、獣医師、薬剤師などの専門職が配置されている。
- 4 食品衛生法に基づき営業許可を取得する際は、保健所による実地調査が行われる。

【問3】 次のうち、感染症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 病原微生物が体内に侵入してから症状が現れるまでの期間を、「潜伏期」という。
- 2 エボラ出血熱は、感染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く分類において1類感染症である。
- 3 マラリアは、咳やくしゃみの飛沫により感染する。
- 4 発症はないが病原体を保有している者を「無症候性病原体保有者（キャリア）」という。

【問4】 次のうち、公害に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 光化学オキシダントによる主症状は、消化器疾患である。
- 2 イタイイタイ病は、工場排水のメチル水銀が原因物質である。
- 3 水俣病は、国と企業間で迅速に対応がとられた疾病の1つである。
- 4 振動は、「典型7公害」の1つである。

【問5】 次のうち、消毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 次亜塩素酸ナトリウムは、手指消毒に適している。
- 2 アルコールは、吐物・排泄物の消毒に有効である。
- 3 手指の消毒は、まず手洗いで十分に汚れを落とした上で行う。
- 4 ポピドンヨードは、室内環境の消毒に有効である。

【問6】 次のうち、労働衛生に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 労働者が労働災害により負傷した場合は、労働基準監督署長に届け出る必要がある。
- 2 従業員が10人以上の事業場では、産業医の雇用が義務付けられている。
- 3 白ろう病は、採石業や土木作業等の粉じんを吸引する作業の職種に多い。
- 4 事業者は、労働者を労働災害から守る「安全配慮義務」は課せられていない。

【問7】 次のうち、環境衛生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。

ねずみ族が媒介する感染症には(A)，ラッサ熱等があり，蚊族が媒介する感染症には(B)，フィラリア症等がある。

- | | (A) | (B) |
|---|-------|-------|
| 1 | ペスト | ウイルス病 |
| 2 | 黄熱 | 日本脳炎 |
| 3 | ペスト | 日本脳炎 |
| 4 | 黄熱 | 疥癬 |

【問8】 次のうち、生活習慣病に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 体重は、メタボリックシンドロームの診断基準の1項目である。
- 2 成人の正常血圧（診察室血圧）は、収縮期血圧が120mmHg未満，かつ拡張期血圧が80mmHg未満である。
- 3 2017年（平成29年）の日本人男性のがんによる死亡は、肝がんが最も多い。
- 4 日本での糖尿病患者数は、減少傾向にある。

【問9】 次のうち、水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 水道法では、水道事業者が行う衛生上必要な措置として、給水栓における水が、遊離残留塩素を 0.1mg/l 以上保持するように塩素消毒をすることとされている。
- 2 人体を構成する成分として、約 40%は水である。
- 3 水道法では、安全な飲料水の確保のため、水道水質基準項目を 51 項目定めている。
- 4 カルシウム化合物やマグネシウム化合物を多く含む水を、硬水という。

3 食品衛生学

【問1】 次のうち、黄色ブドウ球菌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 黄色ブドウ球菌は、自然界に広く分布しており、一般には化膿した傷の中に見られる。
- 2 黄色ブドウ球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い、加熱により破壊され無毒となる。
- 3 黄色ブドウ球菌を原因とする食中毒は、30分から6時間（平均3時間）位の短い潜伏期間で発病する。
- 4 黄色ブドウ球菌を原因とする食中毒を予防するためには、手指の洗浄消毒が有効である。

【問2】 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、人から人へは感染しない。
- 2 ノロウイルスは、70℃で1分間の加熱により死滅する。
- 3 ノロウイルスを原因とする食中毒は、冬場に多く発生する傾向があるが1年を通して発生する。
- 4 ノロウイルスは、食品中や人の小腸粘膜で増殖する。

【問3】 次のうち、食品とその食品に使用できる食品添加物の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 カステラ ―――― タール色素
- 2 バナナ ―――― イマザリル
- 3 マーガリン ―――― ソルビン酸
- 4 魚肉ソーセージ ―― 亜硝酸ナトリウム

【問4】 次のうち、食品中における有害物質に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 米（玄米）からは、カドミウム化合物は検出されてはならない。
- 2 飲料水、牛乳、乳児用食品を除く一般食品の放射性セシウムは、50 ベクレル/kg 以下と定められている。
- 3 食品中に残存する可能性のある、農薬、動物用医薬品及び飼料添加物に対する規制には、ポジティブリスト制度が導入されている。
- 4 DDT、BHC 等の有機塩素系農薬は、化学変化や酵素作用を受けにくいいため、食物連鎖による生物濃縮が起こりにくい。

【問5】 次のうち、食品取扱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 定期検便で腸管出血性大腸菌の保菌者であることが分かった場合、無症状でも医師の診断を受け、検便で菌が完全に検出されなくなるまで直接食品を取り扱う仕事は避ける。
- 2 食中毒の原因菌となるサルモネラの健康保菌者はいない。
- 3 定期的に健康診断を受けて健康を確認する。
- 4 手に傷があるときは、絆創膏で傷の手当てをするだけでは不十分である。

【問6】 次のうち、殺菌・消毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 次亜塩素酸ナトリウムは、1週間分ほどの使用量をあらかじめ適切な濃度に希釈しておくといよい。
- 2 食品用洗剤は、食品衛生法の使用基準を守って使用しなければならない。
- 3 逆性石けんは、強い洗浄力と殺菌力をもっている。
- 4 紫外線殺菌灯による殺菌は、光線の照射された表面と共に、光線の当たらない影の部分及び内部にも効果がある。

【問7】 次のうち、HACCPに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 HACCPは、「危害分析重要管理点（Hazard Analysis and Critical Control Point）」の略称である。
- 3 HACCPによる衛生管理において、記録は不要である。
- 4 HACCPにおける危害要因分析は、化学的危険及び物理的危険の2種類の危険について分析・評価する。

【問8】 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 乳 ————— 特定原材料
- 2 豚肉 ————— 特定原材料に準じるもの
- 3 そば ————— 特定原材料
- 4 落花生（ピーナッツ） —— 特定原材料に準じるもの

【問9】 次のうち、芽胞を作る細菌として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 大腸菌
- 2 サルモネラ属菌
- 3 ウェルシュ菌
- 4 赤痢菌

【問10】 次のうち、微生物の増殖条件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 食品に含まれる成分、または湿度などの条件により、優位に増殖する微生物の種類は異なる。
- 2 食品に関係が深い微生物の多くは、水分活性を高くすることにより増殖を抑制することができる。
- 3 病原菌の中には、発育スピードは遅いものの4℃以下でも増殖できるものがある。
- 4 「好気性菌」は、生存に酸素を必要とする微生物をいう。

【問11】 次のうち、自然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 ふぐの有毒成分はテトロドトキシンであり、調理加熱などの熱処理では無毒化できない。
- 2 二枚貝による貝毒は、食中毒症状により、麻痺性貝毒と下痢性貝毒に分けられる。
- 3 ジャガイモは、発芽部分や緑色部分に有毒成分のヒスタミンを多く含む。
- 4 有毒キノコか否かの判断は非常に難しく、自生キノコを不用意に採食することは大変危険である。

【問 12】 次のうち、食品営業施設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 手洗い後の手拭きには、ペーパータオルより布タオルが適している。
- 2 冷蔵庫には温度計を設置し、庫内温度を記録できるようにする。
- 3 冷蔵庫内は食材ごとに区分し、整頓して相互汚染が起こらないようにする。
- 4 調理場内にねずみや昆虫が入らないよう、窓や出入り口は開放しない。

4 食品学

【問1】 次のうち、食品の嗜好成分に関する物質として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 乳酸
- 2 カフェイン
- 3 ナスニン
- 4 アフラトキシン

【問2】 次のうち、食品中の水分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 水は温度によって、固体、液体、気体のように状態が変化する。
- 2 水分子同士は、低温では水素結合が弱くなる。
- 3 水が凍ると体積が増加するため、解凍時にドリップを生じる。
- 4 水分には、微生物と菌の繁殖や活動を進める働きがある。

【問3】 次のうち、食品の色素に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 果実、野菜に含まれるアントシアニン系色素は、酸やアルカリで色調が変化しない。
- 2 ソバに含まれるルチンは、無色である。
- 3 中華麺が黄色いのは、カロテノイド色素による。
- 4 黒豆やナスに含まれるフラボノイド色素は、酸により青みが増す。

【問4】 次のうち、食肉に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 現在、牛や豚の肝臓（レバー）は生食できる。
- 2 肉の熟成には、ウェットエイジングとドライエイジングの2通りがある。
- 3 羊肉のうち、生後1年未満の仔羊肉をマトンという。
- 4 ホルスタインは、和牛に分類される。

【問5】 次のうち、果実の成分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 成熟するにつれて、スクロースがフルクトースとグルコースに変化する。
- 2 ペクチンを多量に含む。
- 3 柿の渋味は、カフェインによる。
- 4 イチゴは、ビタミンCの含量が多い。

【問6】 次のうち、食品の生産と消費に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 レトルト食品は、耐熱性容器に密封し、100°Cで4分以上加熱殺菌したものである。
- 2 ファストフードは、提供されたものを速く食べることをいう。
- 3 コールドチェーンは、食品を冷蔵・冷凍の一定の状態で製造流通させる仕組みである。
- 4 バイオテクノロジーは、生物の成長を助ける技術をいう。

5 栄養学

【問1】 次のうち、暗順応の反応性低下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D
- 3 ビタミンE
- 4 ビタミンK

【問2】 次のうち、単糖類として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ガラクトース
- 2 マルトース
- 3 でんぷん
- 4 グリコーゲン

【問3】 次のうち、糖質の代謝に関わる用語として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 解糖系
- 2 TCAサイクル
- 3 オルニチンサイクル
- 4 糖新生

【問4】 次のうち、たんぱく質の栄養価の評価方法として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 生物価
- 2 物理的燃焼価
- 3 たんぱく質効率
- 4 アミノ酸価

【問5】 次のうち、ミネラルと欠乏症の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カルシウム ————— 骨粗しょう症
- 2 リン ————— 壊血病
- 3 亜鉛 ————— 甲状腺腫
- 4 ヨウ素 ————— 味覚障害

【問6】 次のうち、生活習慣病として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 糖尿病
- 2 脂質異常症
- 3 摂食障害
- 4 慢性腎臓病

6 製菓理論

【問1】 次のうち、強力粉のたんぱく質含有量（%）として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 6.5～8.0%
- 2 7.5～8.5%
- 3 11.5～12.5%
- 4 14.5～15.5%

【問2】 次のうち、でんぷんの老化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 水分含有量 30～60%のときに老化が進みやすい。
- 2 温度 0～5℃のときに老化が進みやすい。
- 3 砂糖はでんぷんの老化を抑制する。
- 4 糊化したでんぷんを急速に脱水乾燥させると、老化が進みやすい。

【問3】 次のうち、米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 うるち米のでんぷんのアミロペクチン量は、一般には 80%程度である。
- 2 低アミロース米は粘りが少ない。
- 3 高アミロース米は粘りが少ない。
- 4 白玉粉の原料は、もち米である。

【問4】 次のうち、鶏卵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 卵の鮮度が落ちると、濃厚卵白の比率が高くなる。
- 2 卵白の固形成分のうち、約90%がたんぱく質である。
- 3 卵黄には、強い乳化力を持つレシチンが含まれる。
- 4 乾燥卵の製造では、噴霧乾燥が最も一般的に用いられている。

【問5】 次のうち、鶏卵の凝固に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 加熱により卵が凝固するのは、含まれる脂質のためである。
- 2 卵白は、40℃付近で軟らかいゼリー状となる。
- 3 卵黄は、75℃付近でしっかりと固まる。
- 4 卵白が軟らかいゼリー状で、卵黄がねっとりとした糊状に固まったものが半熟卵である。

【問6】 次のうち、牛乳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 牛乳に含まれる炭水化物は、ほとんどがスクロースである。
- 2 ヨーグルトは、牛乳を乳酸発酵によって固めた食品である。
- 3 キモシンは、チーズ製造に利用されるたんぱく質分解酵素である。
- 4 クリームは、乳脂肪を遠心分離機にかけて18%以上に濃縮したものである。

【問7】 次のうち、油脂に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 油脂は、エタノール1個に脂肪酸が3個結合したものである。
- 2 ステアリン酸は、炭素数4個の脂肪酸である。
- 3 オレイン酸には、二重結合が1個ある。
- 4 リノール酸の融点は、63°Cである。

【問8】 次のうち、ゼラチ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 ゼラチンは、口どけがよく、軟らかい食感が特徴である。
- 2 ゼラチンは、牛や豚の骨や皮を原料としている。
- 3 ゼラチンのゲル化温度は、40°C程度である。
- 4 生のキウイフルーツを加えると、ゼラチンは凝固しない。

【問9】 次のうち、乳化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 乳化剤は、表面張力を下げる作用がある。
- 2 乳化剤は、親水基と親油基を持つ。
- 3 マヨネーズは、水中油滴型のエマルションである。
- 4 バターは、水中油滴型のエマルションである。

【問 10】 次のうち、でんぷん類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 浮き粉は、小麦粉のたんぱく質を取り除いたものである。
- 2 コーンスターチは、ゲル形成力が弱いのが特徴である。
- 3 そば粉には種類があり、更科粉等がある。
- 4 タピオカ粉は、水を加えて加熱すると膨潤しやすく、透明度も高い。

【問 11】 次のうち、和菓子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 抹茶に含まれるカテキンは、酸素に触れると酸化し変色する。
- 2 きな粉は大豆をいって、皮つきのままひいた粉である。
- 3 はったい粉は、ライ麦を焙煎して粉にしたものである。
- 4 さらし餡は、生餡を加熱乾燥させて粉にしたもので、含水率を 10%程度に調整したものである。

【問 12】 次のうち、熱帯果実とたんぱく質分解酵素の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 キウイフルーツ ————— ブロメライン
- 2 パインアップル ————— パパイン
- 3 イチジク ————— フィシン
- 4 パパイア ————— アクチニジン

【問 13】 次のうち、バター^①の調理特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 一度溶解したバターを再固化させても、バター^①の調理特性は維持できない。
- 2 良好な可塑性を示す温度範囲は、13～18℃程度である。
- 3 小麦粉生地中のグルテンの形成を促進する性質をもつ。
- 4 泡立て器で攪拌すると、中に大量の空気を取り込んで細かい気泡をつくる。

【問 14】 次のうち、酒類の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------|-------|-----|
| 1 | ワイン | ————— | 混成酒 |
| 2 | ラム | ————— | 醸造酒 |
| 3 | ベルモット | ——— | 蒸留酒 |
| 4 | シェリー | ————— | 醸造酒 |

【問 15】 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 寒天は紅藻類を原料とする凝固剤で、ゲル化したものは離水しやすく食感も硬い。
- 2 ペクチンは、植物や果実に含まれる多糖類で、水酸基の比率によって高メトキシルペクチンと低メトキシルペクチンに分けられる。
- 3 低メトキシルペクチンのゲル化には、カルシウムイオンやマグネシウムイオンの量が影響する。
- 4 カラギーナンは紅藻類を原料とする凝固剤で、分子構造の特性から^{カッパ}κ型、^{イオタ}ι型、^{ラムダ}λ型に分けられる。

【問 16】 次のうち、チョコレートの分類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 | ミルクチョコレート | ————— | ダークチョコレートに粉乳を加えたもの。 |
| 2 | ホワイトチョコレート | ————— | ココアバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニリン等を加えたもの。 |
| 3 | ココアパウダー | ————— | カカオマスからココアバターを3分の2取り除いて粉末にしたもの。 |
| 4 | パータ・グラッセ | ————— | ココアパウダーに動物性油脂と砂糖を加えたもの。 |

【問 17】 次のうち、香料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 天然香料は、主に動物由来のもので、香気成分を抽出した精油である。
- 2 油性香料は、耐熱性があり、高温で加工する製菓用として、飴菓子や焼き菓子などに使用される。
- 3 乳化性香料は、アイスクリームやカスタードクリームに使用される。
- 4 水溶性香料は、新鮮な良い香りを発するが、揮発しやすいため高温で加熱するものには使用しにくい。

【問 18】 次のうち、種実類に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 種実類の中では、アーモンドはリノール酸、リノレン酸含量に特に優れている。
- 2 ヘーゼルナッツは、洋菓子での使用頻度が最も高く、使用量もナッツの中では群を抜いている。
- 3 くるみは、脂肪が多いため、粉末ではなくペースト状で使用される。
- 4 ナッツ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。

(製菓実技：分野別問題)

A. 和菓子

【問A1】 次のうち、こなし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 製法には蒸し練り、水練り、ゆで練り等がある。
- 2 餅につなぎ（小麦粉、餅粉等）を混ぜて練り上げる。
- 3 関西を中心によく使われる生地である。
- 4 独特のもっちりした食感である。

【問A2】 次のうち、どら焼の基本配合に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 薄力粉 120g, 強力粉 50g, 水 150ml, 炭酸アンモニウム 1.5g, 重曹 1.5g, 卵 120g, 上白糖 120g
- 2 卵 120g, 上白糖 120g, 重曹 2.4g, みりん 30ml, 薄力粉 120g, 水 50ml
- 3 上白糖 220g, 卵 240g, みりん 50ml, 薄力粉 200g, 水 80ml
- 4 白玉粉 50g, 水 360ml, 薄力粉 200g, 上白糖 70g

【問A3】 次のうち、餡と配糖率（％）の組合せとして、誤っているものを一つ
選びなさい。

	(餡)		(配糖率)
1	並餡	—————	30%程度
2	中割餡	—————	70%程度
3	上割餡	—————	80%程度
4	最中餡	—————	100%程度

【問A4】 次のうち、長崎カステラの製造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 木枠を使って焼成する。
- 2 焼成温度は、上火 230℃、下火 180℃である。
- 3 焼成途中に 3 回、泡切という工程を行う。
- 4 焼成時間は、5 分で焼き上がる。

【問A5】 次のうち、和菓子の分類に関する組合せとして、正しいものを一つ選
びなさい。

1	蒸し物	—————	浮島
2	餅物	—————	羊羹
3	焼き物	—————	最中
4	流し物	—————	茶通

【問A6】 次のうち、練り上げた餡の含糖率（％）の計算方法として、正しいものを一つ選びなさい。

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

(製菓実技：分野別問題)

B. 洋菓子

【問B 1】 次のうち、カスタード・プディングの適切な製法の記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ゼラチンを用い冷蔵庫にて冷やし固める。
- 2 90°Cのオーブンで低温焼成する。
- 3 150°Cのオーブンで湯煎焼成する。
- 4 180°Cのオーブンで高温焼成する。

【問B 2】 次のうち、サヴァランに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 サヴァランは、ジェノワーズ生地に分類される。
- 2 サヴァランは、発酵菓子に分類される。
- 3 サヴァランの生地は、パートシュクレ生地に分類される。
- 4 サヴァランは、アントルメ・ショーに分類される。

【問B 3】 次のうち、フィナンシェ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 三同割の配合である。
- 2 バターは、生地に加える前に焦がしバターにしておく。
- 3 金融家の意味があり、形が金塊に似ている。
- 4 卵白を使用した焼き菓子である。

【問B4】 次のうち、チョコレートのテンパリングに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 作業室内の温度を 28°C以下に保てば、湿度は関係しない。
- 2 ブルームの原因となるため、器具類から完全に水分を取る。
- 3 テンパリングの方法として、水冷法、タブリール法、オールインワン法がある。
- 4 テンパリングしたチョコレートをコーティングした後は、急激に冷やす。

【問B5】 バターケーキの仕込工程であるシュガーバター法に関する次の記述のうち、()の中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。

バターと (A) を十分にすり混ぜ、そこに (B) を数回に分けて加え、さらにすり混ぜ、最後に (C) を加えて混ぜ合わせる。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|-------|-------|-------|
| 1 | 砂糖 | 全卵 | 薄力粉 |
| 2 | 砂糖 | 薄力粉 | 全卵 |
| 3 | 薄力粉 | 砂糖 | 全卵 |
| 4 | 薄力粉 | 全卵 | 砂糖 |

【問B6】 次のうち、スポンジ・ロール生地に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 スポンジ生地は、卵の起泡性を利用して焼き上げるので、卵はしっかりと泡立てることが大切である。
- 2 仕込工程として、共立法と別立法等がある。
- 3 ロール生地は、水分が蒸発しやすいため、通常のスポンジ生地より焼成温度を低めに設定し、長時間で焼き上げるとよい。
- 4 ふっくらと焼き上げるにはグルテンの少ない薄力粉を使うが、薄力粉の一部をコーンスターチにする場合もある。

(製菓実技：分野別問題)

C. 製パン

【問C1】 下記の配合で食パンを作るとき、()に入る数字として、正しい ものを一つ選びなさい。

材料名	配合割合※	使用量
小麦粉 (強力粉)	100	2000g
イースト	2.2	44g
砂糖	4	()
食塩	2	40g
ショートニング	4	80g
脱脂粉乳	2	40g

※小麦粉を 100 とした場合の材料の配合割合

- 1 20g
- 2 40g
- 3 60g
- 4 80g

【問C2】 窯入れ直前の生地重量が 1500g 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、1200g 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びなさい。

- 1 5%
- 2 10%
- 3 15%
- 4 20%

【問C3】 次のうち、パンの用語と内容の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 アンダーミキシング ——— 一般的にこね不足のこと。最終段階より前のミキシング。
- 2 オーバーミキシング ——— 一般的にこねすぎのこと。最終段階より後のミキシング。
- 3 ケービング ————— 腰折れ、ケーブインともいう。いったん膨張した製品の表面や側面がくぼむこと。
- 4 ベンチタイム ————— 材料が雑然と混じった状態。

【問C4】 次のうち、卵を原材料に使用するものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 スイートロール
- 2 ベーグル
- 3 ホワイトブレッド
- 4 フランスパン

【問C5】 次のうち、製パン工程のミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）のうち、生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる段階として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 つかみどり段階
- 2 結合段階
- 3 麩切れ段階
- 4 破壊段階

【問C6】 次のうち、中種法の食パンの中種に使用する一般的な原料の語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 強力粉 — パン酵母（イースト） — イーストフード — 水
- 2 薄力粉 — パン酵母（イースト） — イーストフード — 水
- 3 強力粉 — パン酵母（イースト） — イーストフード — ショートニング
- 4 薄力粉 — イーストフード — 食塩 — 水

