

# 平成23年度調理師試験問題

平成23年11月13日

宮 城 県

## 受験の際の注意事項

- 1 問題の解答は、別に配付した答案用紙に記入してください。
- 2 答案用紙には、受験番号、氏名（カタカナでフリガナをつける）を正確に記入してください。
- 3 解答は□の中に数字ではっきりと記入してください。
- 4 各問の正解は、1つだけですから2つ以上記入した場合はその解答はまちがいになります。また、1、2、3、4以外の数字や不明瞭な記載をした場合もその解答はまちがいになります。
- 5 答案用紙の記入は、必ず鉛筆またはシャープペンシルを使用してください。書き直すときは、消しゴムでよく消して答えがはっきりわかるようにしてください。
- 6 答案用紙の左側の解答欄の上に記載されている、14、24、34などの数字については、答案をコンピューター処理するためのものですので、解答にあたり一切気にする必要はありません。
- 7 試験開始の指示があったら、まずページ数を確認してください。（16ページ）
- 8 退場するときは、答案用紙を裏返しにしてください。
- 9 問題用紙は持ち帰ってもかまいません。ただし、問題に関する問い合わせには一切お答えできません。

### \*受験番号・氏名記入例

受験番号	0	0	0	1	フリガナ	ヤマダ タロウ
					氏 名	山田 太郎

### \*解答の記入例

問題1 宮城県の県庁所在地として、正しいものを選びなさい。

- |       |        |
|-------|--------|
| 1 大崎市 | 2 気仙沼市 |
| 3 仙台市 | 4 白石市  |

解答

14
問題1
3

# I 食文化概論

**問題 1** 調理師に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 調理師は日本の伝統の味を見直し、次世代に引き継いでいくことが期待されている。
- 2 調理師の職務は人々においしくて栄養価のある、安全な食事を提供することにある。
- 3 調理師は国民の健康の保持増進に寄与することが望まれる。
- 4 調理師という呼称は厚生労働大臣から調理師免許を受けた者だけが用いることができる。

**問題 2** 世界の主食類型として、正しいものを選びなさい。

- 1 アメリカ合衆国 ————— 小麦+肉+乳
- 2 メキシコ ————— 米
- 3 朝鮮半島 ————— 小麦
- 4 南西太平洋の島々 ————— 雑穀

**問題 3** 日本の食文化の記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 水田稲作の技術が日本に伝わったのは奈良時代である。
- 2 日本のハレの食事には、酒、すし、もちを食べることが多い。
- 3 21世紀になって飽食の時代を迎えた。
- 4 てんぷらうどんの材料のほとんどが日本で生産される。

**問題 4** 現代の食環境に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 わが国の平成 21 年の米の一人当たりの供給量は、40 年前と変わっていない。
- 2 現代の食志向は、健康、グルメ・高級化、そして簡便化である。
- 3 デパ地下、スーパーで買う食事を外食という。
- 4 スローフードの運動はアメリカの田舎町から始まった。

**問題 5** 日本の年中行事に用いられる代表的な食べ物に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 正月（1月1日～3日）に用いられる代表的な食べ物は「雑煮、とそ、おせち」である。
- 2 春の七草がゆ（1月7日）は「せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのぎ、すずな、すずしろ」の七種類の野菜をかゆの中に入れて作る。
- 3 端午の節句の代表的な食べ物は「ひしもち、ちまき、しょうぶ酒」である。
- 4 冬至（12月22日ごろ）に用いられる代表的な食べ物は「かぼちゃ」である。

## II 衛生法規

**問題 6** 「調理師法」に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 調理師でなければ、調理の業務に従事することができない。
- 2 罰金以上の刑に処せられた者には調理師免許を与えないことがある。
- 3 調理師の業務に関し、食中毒を発生させたときは、調理師免許を取り消されることがある。
- 4 大麻または覚せい剤の中毒者については、調理師免許を取り消すことができる。

**問題 7** 食品衛生管理者の要件に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 医師、歯科医師、薬剤師、または保健師
- 2 医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学の課程を修めて卒業した者
- 3 厚生労働大臣の指定した食品衛生管理者の養成施設において、所定の課程を修了した者
- 4 高校卒業以上で、食品衛生管理者を置かなければならない製造業、または加工業で、衛生管理の業務に3年以上従事して、厚生労働大臣の指定した講習会の課程を修了した者

**問題 8** 「食品衛生法」について、誤っているものを選びなさい。

- 1 1947年（昭和22年）に制定された。
- 2 飲食店を営業しようとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- 3 清潔衛生取り扱いの原則を規定している。
- 4 飲食に起因する食中毒などの衛生上の危害の発生防止を目的としている。

**問題 9** 「食品安全基本法」について、誤っているものを選びなさい。

- 1 2000年（平成12年）に制定された。
- 2 食品の安全性を確保して、国民の健康を保護することを目的としている。
- 3 消費者の役割を規定している。
- 4 食品安全委員会を規定している。

**問題 10** 次の法律とその説明に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 「水道法」 ————— 水質基準
- 2 「と畜場法」 ————— と畜検査員
- 3 「調理師法」 ————— ふぐ料理専門調理師
- 4 「健康増進法」 ————— 栄養表示基準

### Ⅲ 公衆衛生学

問題 11 公衆衛生に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 公衆衛生の対象は主に病気にかかっている人である。
- 2 バリアフリーとは、障害者を設備の整った施設に収容する対策である。
- 3 公衆衛生対策は、地域差・個人差がないよう、一律に実施されるべきである。
- 4 世界保健機関（WHO）は国際連合の保健衛生に関する専門機関である。

問題 12 最近（2007年以降）の衛生統計に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 日本の健康寿命は世界の最高水準に達している。
- 2 日本の合計特殊出生率は2を超えている。
- 3 日本の65歳以上の老年人口の総人口に占める割合は、減少傾向にある。
- 4 日本人の死亡原因の第2位は脳血管疾患である。

問題 13 環境衛生に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 一酸化炭素にはわずかな臭気がある。
- 2 わが国では、水の汚染原因の7割は産業排水である。
- 3 ダイオキシンによって胎児に奇形が発生することがある。
- 4 シックハウス症候群の主な原因はダニなどによる室内空気汚染である。

問題 14 感染症・食中毒に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 結核は、空気感染する。
- 2 現在、わが国のエイズ患者・HIV（ヒト免疫不全ウイルス）感染者の大部分は血液製剤による感染である。
- 3 発病していない保菌者は感染源にはならない。
- 4 ノロウイルスによる感染症・食中毒は、夏期を中心とした時期に多い。

問題 15 生活習慣病の予防に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 悪性新生物（がん）、心疾患、脳血管疾患による死亡は全死亡の約4割を占める。
- 2 喫煙は虚血性心疾患のリスク要因になる。
- 3 食生活習慣の改善は疾病予防の観点から見ると第2次予防になる。
- 4 生活習慣病の予防については早期発見・早期治療の重要性が高まり、生活習慣の改善の重要性は減っている。

**問題 16** 生活習慣病の予防に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 食塩過剰摂取は胃がんのリスク要因ではない。
- 2 20歳代女性では、やせ（BMI（Body Mass Index）<18.5）の割合が10%以下である。
- 3 歯の欠損は、栄養摂取を阻害する原因となる。
- 4 日本人成人の平均の野菜摂取量は十分目標に達している。

**問題 17** 母子保健に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 日本の周産期死亡率は諸外国と比べ、低率となっている。
- 2 母子健康手帳の交付は都道府県が行う。
- 3 「母子保健法」によって定められる保健指導の対象として、父親は明記されていない。
- 4 養育放棄だけでは児童虐待とはいえない。

**問題 18** 学校保健・精神保健・老人保健に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 学校保健の対象者として教員は含まれない。
- 2 学校の設置者は、感染症予防上必要があるときは、臨時に学校の全部または一部の休業を行うことができる。
- 3 心身症の代表的な症状として幻覚、妄想がある。
- 4 認知症は介護保険制度のサービスの対象にならない。

**問題 19** 労働衛生に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 「労働基準法」は労働者の安全と健康の保持、快適な作業環境の形成を促進することを目的としている。
- 2 日本の労働災害による死亡者数は減少傾向にある。
- 3 個人の不注意やミスによる災害は労働災害に含めない。
- 4 1日のうちで労働災害が多いのは、作業を始めた直後である。

**問題 20** 食品を取り扱う者が注意すべき点として、誤っているものを選びなさい。

- 1 定期的に健康診断や検便を受ける。
- 2 下痢や咳の症状がある場合、食品を扱う業務は行わない。
- 3 仕事着やマスクはトイレに行く場合でも着用したままにする。
- 4 鼻、耳、口、髪の毛などに触れない習慣をつける。

## IV 栄養学

問題 21 次のビタミンのうち、血液凝固因子の生成に関与するものとして、正しいものを選びなさい。

- 1 ビタミンA
- 2 ビタミンB<sub>6</sub>
- 3 ビオチン
- 4 ビタミンK

問題 22 次の臓器のうち、ぶどう糖をグリコーゲンとしてたくわえ、必要に応じてグリコーゲンをぶどう糖に変える機能を有するものとして、正しいものを選びなさい。

- 1 肝臓
- 2 肺
- 3 脳
- 4 小腸

問題 23 次のアミノ酸のうち、必須アミノ酸として、正しいものを選びなさい。

- 1 チロシン
- 2 グリシン
- 3 セリン
- 4 バリン

問題 24 次の油脂のうち、飽和脂肪酸の割合が最も多いものを選びなさい。

- 1 オリーブオイル
- 2 ごま油
- 3 牛脂
- 4 大豆油

問題 25 次の無機質とその働きに関する組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 鉄 ————— 骨と歯の構成成分
- 2 銅 ————— 体液の浸透圧
- 3 亜鉛 ————— 酸素の運搬
- 4 ヨウ素 ————— 甲状腺ホルモンの成分

問題 26 次の食品成分と消化酵素の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 でんぷん ————— ペプチダーゼ
- 2 しょ糖 ————— スクララーゼ
- 3 乳糖 ————— 腓リパーゼ
- 4 たんぱく質 ————— ラクターゼ

**問題 27** 生体内のコレステロールの役割として、正しいものを選びなさい。

- 1 エネルギー源
- 2 血糖値の調節
- 3 生体膜の構成成分
- 4 尿の生成

**問題 28** 次の基礎代謝に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 筋肉質の者は脂肪質の者より低い。
- 2 甲状腺機能亢進（こうしん）時は低い。
- 3 低栄養時は低い。
- 4 筋肉労働時は低い。

**問題 29** 手術により胃・空腸内にチューブを留置し、栄養物を送り込む方法として正しいものを選びなさい。

- 1 鼻腔栄養法
- 2 瘻（ろう）管栄養法
- 3 中心静脈栄養法
- 4 末梢静脈栄養法

**問題 30** 「日本人の食事摂取基準（2010年版）」において策定された栄養素として、誤っているものを選びなさい。

- 1 コレステロール
- 2 食物繊維
- 3 ヨウ素
- 4 イソフラボン

## V 食品学

問題 31 穀類を使った加工品とその原料に関する組合せについて、正しいものを選びなさい。

- 1 ビールの製造に欠かせない麦芽 ———— 大麦
- 2 オートミール ———— 小麦
- 3 和菓子らくがんに使われる麦こがし ———— えん麦
- 4 独特な酸味と風味が特徴の黒パン ———— そば粉

問題 32 牛乳の加工に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 脱脂乳（または無脂肪ともいう）の乳脂肪分は、0.5%未満とされている。
- 2 牛乳中の糖質の主成分は、ぶどう糖である。
- 3 牛乳を1/2～1/3まで濃縮したものを、練乳という。
- 4 牛乳を噴霧乾燥して粉末状にしたものを、粉乳という。

問題 33 発酵食品と微生物に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 しょうゆの製造に、かびが利用される
- 2 清酒の製造に、かびが利用される
- 3 ワインの製造に、かびが利用される
- 4 みりんの製造に、かびが利用される

問題 34 香辛料と主な用途についての組合せについて、正しいものを選びなさい。

- 1 シナモン ———— 栗きんとん
- 2 とうがらし ———— タバスコ
- 3 ターメリック（うこん） ———— アップルパイ
- 4 くちなし ———— カレー

問題 35 次の記述の下線部の物質が、食物繊維でないものを選びなさい。

- 1 こんぶに含まれるアルギン酸
- 2 コラーゲンから作られるゼラチン
- 3 こんにやくに含まれるグルコマンナン
- 4 りんごに含まれるペクチン



問題 36 きのこの特徴ときこのこの名称との組合せについて、正しいものを選びなさい。

- 1 全体が粘質物におおわれている \_\_\_\_\_ しいたけ
- 2 ヨーロッパや中央アジア原産で、日本には自生していなかった \_\_\_\_\_ なめこ
- 3 冬菇（どんこ）や香信（こうしん）の種類がある \_\_\_\_\_ エリンギ
- 4 なめたけとして、瓶詰の加工品が売られている \_\_\_\_\_ えのきたけ

## VI 食品衛生学

問題 37 食品取扱いの衛生管理に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 食品貯蔵庫の汚れや湿気を防止するには、床面に段ボールを敷くのがよい。
- 2 調理品の盛り付けはきれいに盛りつけるため、調理用手袋を用いて行うよりも、素手で盛り付ける方がよい。
- 3 加熱調理食品は、食品の中心部を75℃以上、1分以上加熱する必要がある。
- 4 冷凍貯蔵は食品を冷凍で保存し、細菌を死滅する方法である。

問題 38 食品衛生に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 学校、病院などの給食施設も、「食品衛生法」の適用を受ける。
- 2 食品の容器包装は、「食品衛生法」で規格基準が定められている。
- 3 食品衛生で「食品」とは「全ての飲食物」をいい、「薬事法」に規定されている医薬部外品もこれに含まれる。
- 4 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くなる。

問題 39 食中毒に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 食中毒は一般的に、細菌、ウイルス、自然毒、化学物質によるものに大別される。
- 2 サルモネラ食中毒の原因食品は、肉類、卵類及びその加工品などが多い。
- 3 赤痢菌に汚染された食品が原因で発症した場合は、食中毒として取り扱う。
- 4 フグ毒は、加熱処理で無毒化できる。

問題 40 腸管出血性大腸菌O157に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌O157が産生する毒素はベロ毒素である。
- 2 腸管出血性大腸菌O157は低温条件に強く、家庭の冷蔵庫では死滅しない。
- 3 潜伏期間は約3時間で、激しい腹痛と血便が始まる。
- 4 腸管出血性大腸菌O157は食中毒の原因菌となる従来の菌よりも、少ない菌量で発症する。

**問題 41** カンピロバクターに関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 潜伏期は1～6時間と、ほかの食中毒よりも短い。
- 2 症状は、神経麻痺であり、ものが二重に見えたり、舌のもつれや手足のしびれなどがある。
- 3 原因食品は、生の食肉である場合が多い。
- 4 グラム陰性の桿菌（かんきん）で、芽胞を形成する。

**問題 42** 黄色ブドウ球菌及びその食中毒に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 毒素は熱に弱く、75℃、5分間の加熱で容易に不活化する。
- 2 自然界に広く分布しており、ヒトの手指などの化膿巣が汚染源になる場合が多い。
- 3 冬季に集中的に発生する。
- 4 毒素型の食中毒で、その毒素はマイコトキシンである。

**問題 43** 食品と寄生虫に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 魚介類 ————— アニサキス
- 2 獣鳥肉 ————— 回虫
- 3 野菜 ————— 有鉤条虫（ゆうこうじょうちゅう）
- 4 魚介類 ————— 無鉤条虫（むこうじょうちゅう）

**問題 44** 食品添加物に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 強化剤は栄養強化の目的で添加するもので、母乳代替食品として用いるものもある。
- 2 保存料は食品に付着している腐敗細菌、カビなどの微生物の繁殖をおさえて、食品が劣化する時間をのばす。
- 3 天然添加物の使用でも、原則としてその旨を表示しなければならない。
- 4 防ばい剤は小麦粉に添加することでその熟成を助け漂白する。

**問題 45** 「食品衛生法」で定められている、食品添加物の使用について、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品添加物を使用するときは、正確に秤量し、食品中に均一に混和させることが大切である。
- 2 添加物は、使用する量の限度内であればどの食品にも使用できる。
- 3 食品添加物の摂取量がADI（1日許容量）を超えないように使用基準が定められている。
- 4 添加物によっては、使用目的が定められている。

**問題 46** 食品の流通、保管管理に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 それぞれの食品をその品質保持に最も適した低温帯でとぎれずに流通させることをコールドチェーンという。
- 2 冷蔵庫内は食品をできるだけ隙間なく詰めて、冷気がもれないようにする。
- 3 解凍した冷凍食品を再凍結すると、品質が損なわれるため禁物である。
- 4 冷蔵庫内は食品間の相互汚染を防ぐために、原材料と調理済み食品を区別して保管する。

**問題 47** 殺菌と消毒に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 熱湯消毒は、温度が低下して殺菌力が弱まらないように、確実に 80℃以上の温度を 2分以上保つことが大事である。
- 2 レトルト殺菌法は、超高温殺菌法ともいわれる。
- 3 放射線殺菌法は、放射性同位元素から放出されるβ線を用いて殺菌する方法である。
- 4 アルコール殺菌法は、ぬれたふきんや器具にアルコールを直接噴霧したり、温水で薄めたものに浸して殺菌する。

**問題 48** HACCPによる衛生管理システムに関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 HACCPを導入すれば、衛生管理のためのマニュアルを作成する必要はない。
- 2 「食品衛生法」では、HACCPに基づいた食品の総合衛生管理過程承認制度を設けており、全ての食品工場に制度の導入を義務づけている。
- 3 HACCPを効果的に機能させるには、一般的衛生管理プログラムがいかに確実に実行されているかが重要なかぎとなっている。
- 4 HACCPを導入することにより、安全確認や温度管理などの記録は不要となる。

## VII 調理理論

問題 49 刺身の記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 魚の柵取りとは三枚におろした魚を背身と腹身に分け、身の高さや形を作りやすいように整えること。
- 2 皮にうま味があるが、そのままではかたくて食べにくいものは、皮に加熱する。(皮霜作り)
- 3 鮪などのやわらかい赤身は厚く切り、白身のかたい魚は薄く切る。
- 4 一般的な作り方で平作りとは同じ高さ、同じ厚さが基本となり、身の薄い魚に用いる。

問題 50 刺身に添える「つま」の記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 「つま」とは刺身を美味しく頂くための相性の良い、山葵(わさび)、生姜、大蒜(にんにく)などを指す。
- 2 大根、人参、胡瓜、みょうが等の野菜のせん切りや飾り切りは四季づまと呼ぶ。
- 3 「つま」には飾りづま、敷きづま、立てづま、寿づま等があり、盛り付けを美しく引き立てる。
- 4 「つま」は刺身の消化を助けて生臭みを消す役割をする。

問題 51 エスニック料理に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 エスニックとは「民族的な」という意味である。
- 2 キムチは、朝鮮料理の漬物の総称である。
- 3 トムヤムクンはタイを代表するエビの入ったスープである。世界3大スープの一つといわれている。
- 4 韓国料理のクッパは、魚貝類や野菜などが入った鍋料理、醤油、粉とうがらし、コチジャン、大蒜(にんにく)、生姜などで調味することが多い。

問題 52 蒸し物の記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 海老のすり身、卵料理は強火の短時間処理が大切、火加減が基本となる。
- 2 途中の味付けはできず、下ごしらえに注意する。
- 3 調理中は、できる限り蓋を開けない。
- 4 何段か重ねて蒸す場合、途中で段を入れ替える。

**問題 53** 魚の下処理, おろし方の操作に関する記述として, 正しいものを選びなさい。

- 1 うろこを取る場合, こけ引き(尾から頭に向かってこそげ取る)とすき引きがある。
- 2 用途によって背びれを身に付け, 真っ直ぐ切り落とすこともある。これを「けさ落とし」という。
- 3 姿焼き下ごしらえは, 上身の腹に隠し包丁を入れて内臓を取る。
- 4 魚には上身下身が有り, 三枚おろしの基本は上身からおろし, 脂肪の多い下身は後からおろす。

**問題 54** 中国料理の調理器具に関する記述とその説明の組合せとして, 正しいものを選びなさい。

- 1 蒸籠(チョンロン, 蒸し器) — 竹製, アルミニウム製があり, 鍋子よりやや大きいものを使用。
- 2 鍋子(グォオズ, 鍋) — 上海鍋(片手鍋), 北京鍋(両手鍋)の一般的な鍋のことを指す。
- 3 漏勺(ロウシャオ, 穴杓子) — 揚げ物, 茹で物を一度に大量にすくい上げることに使用。
- 4 砧板(チェンバン, のし板) — 餃子, 麺などの生地をこねる, 伸ばす, 形成するとき用いる。

**問題 55** 中国料理の乾燥食材とその説明に関する組合せとして, 正しいものを選びなさい。

- 1 木耳(ムウール) — きくらげ
- 2 海參(ハイシェン) — くらげ
- 3 魚翅(ユーチー) — 魚の浮き袋
- 4 香菇(シャングウー) — きぬがさたけ

**問題 56** 中国料理の切り方とその説明に関する組合せとして, 誤っているものを選びなさい。

- 1 塊(クワイ) ぶつ切り。3~4 cm四方の大きさが標準であるが, 材料によっては乱切りにすることもある。
- 2 丁(ティン) 拍子木切り。太めの細長い切り方で, 太さ5~7 mm, 長さ5~5.5 cmを標準とする。
- 3 片(ピエン) 薄切り, そぎ切り。野菜, 肉類などに用いる。普通1~2 mmの厚さに切る。
- 4 絲(スー) 糸切り, せん切り。太さ2~3 mm, 長さ6~6.5 cmが標準である。基本的に材料を先に薄切りにしてから切る。

**問題 57** 食材に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 スズキは夏が旬で、成長するにつれて名前が変わる出世魚である。
- 2 西洋料理では、日本料理と異なり、乾燥した豆は利用しない。
- 3 オマールはロブスターとも呼ばれる。殻はソース・アメリカーンの材料にもなる。
- 4 トリュフ、ジロール、セップ、モリーユはきのこ類である。

**問題 58** 西洋料理の基本的な調理法に関する組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- 1 ブイール —— 沸騰させながら材料に火を通す。
- 2 グリエ —— 加熱した焼き網で材料を焼く。
- 3 フリール —— たっぶりの湯で材料を煮る。
- 4 ソテー —— 少量の油脂またはバターで材料を焦がさないように強火で素早く炒める。

**問題 59** 西洋料理の器具と使用方法に関する組合せとして、正しいものを選びなさい。

- 1 キャスロール —— 長時間煮込んで作る料理に用いる深鍋，寸胴鍋。
- 2 ソトワール —— 肉や野菜の煮込みや，魚のポシェ（茹でる・ゆがく）などに用いる。側面がまっすぐな浅鍋。
- 3 マルミット —— 大きな細長い魚を姿煮したり，丸ごとゆでたりするのに用いる魚鍋。
- 4 ポワソニール —— ソースを作ったり，食材を少し多めの液体で煮込んだりする深鍋。ソースパン。

**問題 60** ポタージュ・スペシアルの名称とその説明の組合せとして，正しいものを選びなさい。

- 1 ポタージュ・クレール —— 澄んだスープ，コンソメのこと。澄ますために卵白と小麦粉を加え，アクを吸収させる。
- 2 ブイヤベース —— 火にかけた鍋という意味。肉と野菜を時間をかけて柔らかくなるまで煮込む。
- 3 ポトフー —— 南仏プロバンス地方の魚貝類の鍋料理で，オリーブオイル，サフラン，にんにくの風味が特徴である。
- 4 ポタージュ・リエ —— リエとはつなぐという意味で，とろみが付いた濃いスープのこと。

**問題 61** 味に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 酸味は水素イオンの呈する味で、食品中に有機酸として含まれている。
- 2 食べ物のおいしい温度帯は一般に体温±20～25℃といわれる。
- 3 苦味は閾値（いきち）が低いため、微量で感じる。
- 4 汁物の塩味は、高温より低温の方が弱く感じる。

**問題 62** 焼く操作に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 炭火にかざして焼く串焼きは間接焼きである。
- 2 間接焼きは対流熱、伝導熱、放射熱により加熱される。
- 3 焼くことによりうま味や栄養素の損失が大きくなる。
- 4 鶏卵は直火焼きに適している。

**問題 63** 食べ物の色に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 りんごを切って放置しておくで褐色になるのは、酸化酵素による色の変化である。
- 2 ケーキやパンなどの焼き色はアミノカルボニル反応による。
- 3 褐色のカaramelは砂糖を 140℃に加熱して作る。
- 4 れんこんに食酢を加えると色が白くなるのは、フラボノイド系色素の変化である。

**問題 64** 卵の調理に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 卵の鮮度が低下すると、濃厚卵白は水様化するため泡立ちにくくなる。
- 2 卵に3～4倍のだし汁を加えて加熱すると凝固する。
- 3 温泉卵は、卵白は凝固しているが、卵黄はとろとろしていてやわらかい。
- 4 卵白に砂糖を添加すると、卵白のたんぱく質の表面変性を促進して泡立ちがよくなる。

**問題 65** 牛乳・乳製品の調理に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 牛乳の煮込み料理において、酸味の強い野菜や果物を入れて加熱すると、牛乳中のたんぱく質が凝固し、口当たりや見た目が悪くなることもある。
- 2 バターは油中水滴型のエマルションである。
- 3 クリームは、牛乳に卵と砂糖を加えてなめらかにしたソースである。
- 4 チーズはそのまま供卓される外に、味を濃厚にしたり、風味を増す用途を持っている。



**問題 66** ゼリー類に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 1 寒天ゼリーはゼラチンゼリーに比べて、融解温度が低い。
- 2 ゼラチンと生のキウイフルーツでゼリーを作ると、かたくしっかりしたゼリーができる。
- 3 カラギーナンゼリーは、寒天ゼリーのテクスチャーに似ている。
- 4 寒天ゼリーはかたく、ゼラチンゼリーに比べて弾力性がない。