

令和4年愛知県製菓衛生師試験問題

令和4年8月9日
試験時間 午後1時30分～3時30分

◎ 試験開始の指示があるまで開いてはいけません。

注 意

- この試験は、問題と解答用紙が別になっています。
答えは、必ず解答用紙の「答」欄に、答えとする番号の上と下の・を線で結びマークしてください。下の解答の方法（例）を参考にしてください。問題用紙に答えを記入しても無効です。
- 解答用紙の「氏名」欄と「受験番号(1)」欄を記入してください。また、「受験番号(2)」欄は受験番号をマークしてください。
- 解答用紙の「菓子製造に係る1級もしくは2級又はパン製造に係る特級、1級もしくは2級技能検定の合格証書(3)」欄については、願書受付時に菓子製造に係る1級もしくは2級又はパン製造に係る特級、1級もしくは2級の合格証書を添付した場合は1を、添付しなかった場合は2をマークしてください。
- 問題は、1～27ページまであります。確かめてください。
なお、製菓実技については、和菓子、洋菓子、製パンのうちいずれか1つの科目を選択し、解答してください。また、**必ず、選択した科目を解答用紙の「選択科目(4)」欄にマークしてください。**
- 答えは、はっきりとマークし、間違ってもマークしたときは、よく消してください。2つ以上マークしてあると不正解になります。
- 問題用紙は、持ち帰ってください。**

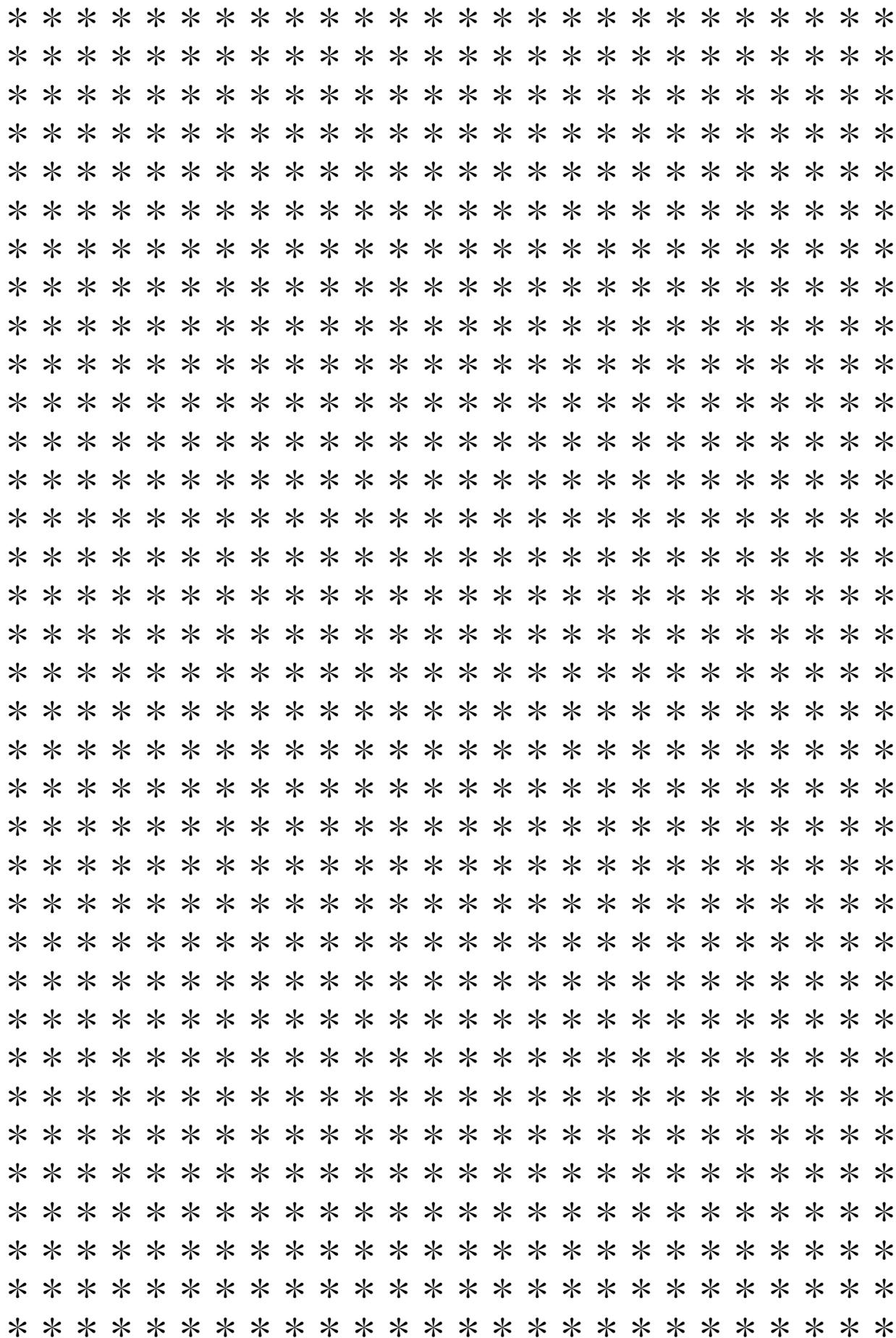
解答の方法（例）

問1 次のうち、愛知県の県庁所在地はどれか。

(1) 豊橋市 (2) 岡崎市 (3) 豊田市 (4) 名古屋市

【解答用紙】 正解は(4) 名古屋市なので、4にマークします。

衛 生 法 規	問	答				
	1	<table border="1"><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>	1	2	3	4
1	2	3	4			



衛 生 法 規

問 1 次の「製菓衛生師法」に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 菓子製造に関する手技・手法を定めた不文法である。
- (2) 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えてはならない。
- (3) 製菓衛生師は、免許証を紛失したときは、免許を与えた都道府県知事に免許証の再交付を申請することができる。
- (4) 製菓衛生師免許を受けた者でなければ、菓子製造業に従事してはならない。

問 2 次のうち、「食品衛生法」に基づく菓子製造業を行う者が定めなければならないのはどれか。

- (1) 食 品 安 全 管 理 者
- (2) 食 品 衛 生 監 視 員
- (3) 食 品 衛 生 責 任 者
- (4) 食 品 衛 生 推 進 員

問3 次は「食品表示法」第5条の条文であるが、()に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「食品関連事業者等は、(ア)に従った表示がされていない食品の(イ)をしてはならない。」

- | (ア) | (イ) |
|------------|-----|
| (1) 食品表示基準 | 販売 |
| (2) 表示事項基準 | 製造 |
| (3) 表示事項基準 | 販売 |
| (4) 食品表示基準 | 製造 |

公 衆 衛 生 学

問 4 次の我が国の人口統計に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 合計特殊出生率は、15歳から49歳までの女子の年齢別出生率を合計したものである。
- (イ) 人口静態統計は、10年ごとに国勢調査として行われる。
- (ウ) 人口動態統計は、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚の人口変動を把握するものである。
- (エ) 平均寿命は、0歳の人々の平均余命である。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問 5 次のうち、「地域保健法」で定められている保健所の業務でないのはどれか。

- (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) 障害者総合支援に関する事項
- (4) 衛生上の試験及び検査に関する事項

問 6 次の「水道法」の規定に基づく水道水の水質基準項目のうち、「検出されないこと」として規定されているのはどれか。

- (1) シアン化物イオン及び塩化シアン
- (2) 水銀及びその化合物
- (3) 一般細菌
- (4) 大腸菌

問 7 次の媒介害虫とそれが媒介する感染症の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 蚊 ——— デング熱
- (2) ノミ ——— 疥癬かい せん
- (3) マダニ ——— マラリア
- (4) ツツガムシ ——— 日本紅斑熱

問 8 次の物質のうち、「環境基本法」に基づく大気汚染に係る環境基準が定められていないのはどれか。

- (1) 一酸化炭素
- (2) 浮遊粒子状物質（大気中に浮遊する粒子状物質で、その粒径が $10\mu\text{m}$ 以下のもの）
- (3) 二酸化窒素
- (4) フロン類

問 9 次の生活習慣病に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 高血圧症の患者のうち、二次性高血圧症の患者の占める割合は、本態性高血圧症の患者より多い。
- (2) 糖尿病は、インスリンの絶対的ないし相対的不足による糖代謝の障害である。
- (3) 脳血管疾患では、回復しても後遺症が残り、長期のリハビリテーションを必要とする場合が多い。
- (4) メタボリックシンドローム対策として、「高齢者の医療の確保に関する法律」に基づく特定健康診査と特定保健指導が実施されている。

問10 次のうち、「予防接種法」で定期の予防接種を行う疾病として定められているのはどれか。

- (1) 風 し ん
- (2) 狂 犬 病
- (3) 黄 熱
- (4) A 型 肝 炎

問11 次のうち、「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」で定める一類感染症でないのはどれか。

- (1) ラ ッ サ 熱
- (2) Q 熱
- (3) ペ ス ト
- (4) エボラ出血熱

問12 次の職業性疾病とその原因となる作業環境又は作業方法の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 白 ろ う 病 —— 騒 音
- (2) じ ん 肺 —— 有 毒 ガ ス
- (3) 下 肢 静 脈 瘤^{りゅう} —— 立 位 作 業
- (4) 肺 空 気 塞 栓 —— 高 温 作 業

食 品 学

問13 次の記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 酢漬けの食品は、pHを上昇（pH8.0～9.0）させることにより、微生物の増殖を抑制する。
- (2) 水分活性（Aw）は、結合水の割合が高いと1.00に近くなる。
- (3) 炭水化物や脂質が微生物の増殖によって分解し、食用不適となる現象を「変敗」という。
- (4) 自己消化は、獣肉、魚肉の中に含まれているビタミン類の働きによって、鮮度を低下させる現象である。

問14 次のうち、五大栄養素でないものはどれか。

- (1) 脂 質
- (2) 有 機 酸
- (3) ビ タ ミ ン
- (4) た ん ぱ く 質

問15 次の穀類に関する記述のうち、誤りはどれか。

- (1) そばは、必須アミノ酸を含み、製菓材料としても用いられる。
- (2) とうもろこしを粉碎し、皮と胚芽を除いて粗びきしたものをコーンミールという。
- (3) ^{あわ}粟は、白米に比べてたんぱく質の含有量が少ない。
- (4) ^{もろこし}蜀黍を製粉したものをマイロ粉という。

問16 次のうち、「食品表示法」により、遺伝子組換え食品として表示が義務づけられている農産物でないのはどれか。

- (1) 小 麦
- (2) 大 豆
- (3) とうもろこし
- (4) ばれいしょ（じゃがいも）

問17 次のいも類に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) さつまいもの切り口から出る乳液には、ヤラピンという成分が含まれる。
- (2) じゃがいもの葉柄の部分は、「ずいき」と呼ばれ食用になる。
- (3) こんにゃくいもの主成分はグリコマンナン(グルコマンナン)であり、栄養価はほとんどないが、整腸の効果がある。
- (4) やまのいも属は、炭水化物が主成分で、その一部はかるかんの原料となる。

問18 次の食品の嗜好成分に関する組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- | (種類) | (成分) | (食品) |
|----------|---------|------|
| (1) 香気成分 | クロロフィル | 緑茶 |
| (2) 苦味成分 | イソフムロン | 梨 |
| (3) 色素成分 | ルテイン | サケ |
| (4) 甘味成分 | グリチルリチン | 甘草 |

食 品 衛 生 学

問19 次の食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 細菌による食中毒を感染型と毒素型に大別した場合、カンピロバクターは感染型に分類される。
- (2) 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、保健所長に届け出なければならない。
- (3) ヒスタミンによる食中毒は、自然毒による食中毒に分類される。
- (4) 動物性自然毒のほとんどは、魚介類が原因食品である。

問20 次のノロウイルス及びこれによる食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 非常に小さい球形のウイルスで、人の小腸粘膜でのみ増殖する。
- (2) 冬場に多く発生し、夏場には発生しない。
- (3) 潜伏期間は、通常1～6時間程度である。
- (4) 消毒は、次亜塩素酸ナトリウム溶液よりも80%エチルアルコールが有効である。

問21 次の腸管出血性大腸菌^{オー}O157及びこれによる食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 自然界に広く分布し、一般には化膿した傷の中に見られる。
- (イ) 100個程度の菌数で感染する。
- (ウ) 75℃ 1分以上の加熱では死滅しない。
- (エ) ベロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問22 次のサルモネラ属菌及びこれによる食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 約2,500種の血清型に分けられる。
- (2) 哺乳類から鳥類・は虫類まで、広い範囲の動物が保有している。
- (3) 食肉やその加工品、鶏肉料理、卵料理が原因食品となりやすい。
- (4) 潜伏期間は、通常30分～3時間程度で、症状は、頭痛・腹痛・嘔吐・^{おうと}下痢・発熱などである。

問23 次の毒性成分に関する組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) テトロドトキシン —— フグ毒
- (2) ソラニン類 —— ジャガイモの芽
- (3) テトラミン —— ヒメエゾボラ
- (4) サキシトキシン —— テングダケ

問24 次のうち、微生物による食中毒の予防三原則はどれか。

- (1) 「清潔」、「清掃」、「十分な加熱」
- (2) 「迅速・低温保存」、「十分な加熱」、「有毒部分の除去」
- (3) 「清潔」、「迅速・低温保存」、「十分な加熱」
- (4) 「迅速・低温保存」、「清掃」、「有毒部分の除去」

問25 次の「食品衛生法」に基づく食品添加物の使用に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) プロピオン酸は、パン及び洋菓子に使用してはならない。
- (2) タール色素は、スポンジケーキに使用してはならない。
- (3) 亜硝酸ナトリウムは、マーガリンに使用することができる。
- (4) アスパルテームは、ジャムに使用してはならない。

問26 次の食品添加物に関する組合せのうち、**誤り**はどれか。

- | (物質名) | | (用途名) |
|----------------|----|-------|
| (1) プロピレングリコール | —— | 酸化防止剤 |
| (2) アルギン酸ナトリウム | —— | 増粘剤 |
| (3) サッカリンナトリウム | —— | 甘味料 |
| (4) チアベンダゾール | —— | 防かび剤 |

問27 次の有害物質に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 「食品衛生法」に基づく放射性物質に対する牛乳の基準値は、50ベクレル/kgである。
- (2) 水俣病は、食品中のヒ素による健康被害事例である。
- (3) ダイオキシン類は、体内に残留しやすい毒物で、人の場合、大部分は食品から汚染を受けている。
- (4) 有機塩素系農薬のうち、DDT及びBHCは、昭和46年以降使用禁止となった。

問28 次の消毒又は殺菌に関する記述のうち、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒では、野菜に付着している寄生虫卵を死滅させることはできない。
- (イ) 逆性石けんに普通の石けんを混ぜると殺菌効果が高まる。
- (ウ) 紫外線による殺菌は、光線の当たらない影の部分や内部にも効果がある。
- (エ) 煮沸消毒は、100℃ 5分間の加熱で芽胞も含めてすべての微生物を死滅させることができる。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問29 次のH A C C P（危害分析重要管理点）システムに関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (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手法である。
- (2) 7原則のひとつに、製造工程図（フローダイアグラム）の作成がある。
- (3) 大規模事業者にのみH A C C Pに沿った衛生管理が義務付けられている。
- (4) H A C C Pを導入しても、一般衛生管理は実施する必要がある。

問30 次の食品の組合せのうち、**全て**が「食品表示法」により、表示が義務づけられているアレルゲン（アレルギー物質）を含む「特定原材料」であるのはどれか。

- (1) かに、落花生（ピーナッツ）、乳
- (2) 小麦、卵、アーモンド
- (3) えび、そば、あわび
- (4) 卵、いか、バナナ

栄 養 学

問31 次のホルモンとその機能性に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) インスリンは、血糖値を上げる。
- (2) アドレナリンは、血圧を上げる。
- (3) 副甲状腺ホルモンは、基礎代謝を高める。
- (4) ノルアドレナリンは、血糖値を下げる。

問32 次の脂質に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 水に不溶で、有機溶媒に溶ける性質を持つ。
- (2) 必須脂肪酸は、食事から摂取する必要がある。
- (3) コレステロールは、ホルモンや胆汁酸の材料となる。
- (4) 飽和脂肪酸は、血清コレステロール低下作用があり、動脈硬化を抑制する働きがある。

問33 次のミネラルとその欠乏症（症状）の組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 銅 ——— 貧 血
- (2) 鉄 ——— 筋 無 力 症
- (3) 亜 鉛 ——— 味 覚 障 害
- (4) カルシウム ——— 骨 粗 鬆 症

問34 次の消化酵素に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ラクターゼは、唾液だえきに含まれ、でんぷんを分解する。
- (2) ペプシンは、胃液に含まれ、脂質を分解する。
- (3) トリプシンは、膵液すいえきに含まれ、たんぱく質を分解する。
- (4) スクララーゼは、腸液に含まれ、乳糖を分解する。

問35 次の代謝に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 推定エネルギー必要量は、基礎代謝基準値に参照体重を乗じて求める。
- (2) 生きていくために最低限必要なエネルギー消費量を、基礎代謝量という。
- (3) 身体活動レベルは、低い・普通・高いの3段階に分類して評価する。
- (4) エネルギー摂取量とエネルギー消費量が等しいとき、体重は維持される。

問36 次のたんぱく質及びアミノ酸に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) たんぱく質は、炭水化物や脂質と違い、必ず窒素を含んでいる。
- (2) たんぱく質は、約20種類のアミノ酸で構成されている。
- (3) フェニルアラニンは、必須アミノ酸である。
- (4) 体内で合成されないアミノ酸を、非必須アミノ酸という。

製 菓 理 論

問37 次の砂糖に関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 砂糖は、でんぷんに酸や酵素を作用させて作られる。
- (2) 上白糖は、固まりやすいのでビスコをかけて固まりを防いでいる。
- (3) 砂糖（しょとう蔗糖）は、ブドウ糖が2分子結合したものである。
- (4) 砂糖（しょとう蔗糖）は、転化糖より吸湿性が高い。

問38 次のでんぷん糖に関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) ブドウ糖の甘味度は、砂糖よりも低い。
- (2) 水あめは、DE（糖化度）の高いものほどメイラード反応を起こしにくい。
- (3) ブドウ糖は、インベルターゼにより果糖に変えることができる。
- (4) トレハロースは、ブドウ糖と果糖が結合した低甘味料である。

問39 次のうち、人工甘味料はどれか。

- (1) バ ニ リ ン
- (2) ス テ ビ ア
- (3) アスパルテーム
- (4) ソ ー マ チ ン

問40 次の小麦粉に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 灰分含量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉など用途別に分類されている。
- (2) 胚乳純度の高いものほど色は白く、上級の小麦粉である。
- (3) 主成分は、でんぷんである。
- (4) グリアジンとグルテニンの混合物をグルテンという。

問41 次のでんぷんの加工適性に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 老化の進む速度は、温度が30℃のときが最も速い。
- (2) 糊化過程に現れる粘度の変化は、種類が異なっても同じである。
- (3) 糯米でんぷんは、小麦でんぷんより膨化力が小さい。
- (4) 糊化したでんぷんを、 α でんぷんという。

問42 次は、鶏卵に関する記述であるが、()に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「卵白を攪拌すると、(ア)溶液が、抱き込んだ空気との界面で(イ)し、安定した気泡を形成する。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-------|-----|
| (1) | たんぱく質 | 凝固 |
| (2) | たんぱく質 | 乳化 |
| (3) | 脂質 | 凝固 |
| (4) | 脂質 | 乳化 |

問43 次のうち、原料が糯米^{もち}の米粉はどれか。

- (1) 上 用 粉
- (2) 道 明 寺 粉
- (3) 早 並 粉
- (4) 上 新 粉

問44 次のうち、ショートニングの原材料でないものはどれか。

- (1) 動 物 油 脂
- (2) 植 物 油 脂
- (3) 硬 化 油
- (4) 脱 脂 粉 乳

問45 次は、ゼラチンに関する記述であるが、() に入る語句の組合せのうち、正しいのはどれか。

「ゼラチンは、(ア) から作られ、寒天より (イ) 温度で固まる。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-------|-----|
| (1) | カゼイン | 高 い |
| (2) | カゼイン | 低 い |
| (3) | コラーゲン | 高 い |
| (4) | コラーゲン | 低 い |

問46 次のチョコレート類に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ココアパウダーは、脂肪を約40%含んでいる。
- (2) カカオバター（ココアバター）は、温度に対する物性変化が緩やか（可塑性範囲が広い）である。
- (3) テオブロミンは、苦みのある無色の結晶で、カカオバター（ココアバター）中にはほとんど含まれていない。
- (4) ブルームは、脂肪やたんぱく質がチョコレートの表面に固結化して生じる。

問47 次の果実加工品のうち、果実をそのままか、または果実の切片を入れ原型を保持するように煮詰めたものはどれか。

- (1) プレザーブ
- (2) マーマレード
- (3)ゼリー
- (4) フルーツソース

問48 次の寒天に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 寒天の主成分は、たんぱく質である。
- (2) 寒天のゲルは、加熱すれば再び溶液となる。
- (3) 寒天には、カップパー、ラムダー、イオターの3種類がある。
- (4) 寒天溶液に酸を加えて混ぜるとゲル化する。

問49 次は、種実類（ナッツ類）に関する記述であるが、（ ）に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「アーモンドやピスタチオは、（ ア ）を多く含み、すりつぶしたものは変敗が（ イ ）。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|--------|-------|
| (1) | 飽和脂肪酸 | 進みやすい |
| (2) | 飽和脂肪酸 | 進みにくい |
| (3) | 不飽和脂肪酸 | 進みやすい |
| (4) | 不飽和脂肪酸 | 進みにくい |

問50 次は、酒類に関する記述であるが、（ ）に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「ラム酒は、（ ア ）を原料にして発酵させ、これを（ イ ）して作られる。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-------|-----|
| (1) | サトウキビ | 蒸留 |
| (2) | サトウキビ | 圧搾 |
| (3) | 果実 | 蒸留 |
| (4) | 果実 | 圧搾 |

問51 次の香料のうち、高温での加熱調理をするものには不適當で、エッセンスとも呼ばれるものはどれか。

- (1) 乳 化 性 香 料
- (2) 油 性 香 料
- (3) 水 溶 性 香 料
- (4) 粉 末 香 料

問52 次は、モルトエキスに関する記述であるが、() に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「モルトエキスは、(ア) から作られ、製パンにおいては色づきを(イ) する効果がある。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-----|-----|
| (1) | 小 麦 | 抑 制 |
| (2) | 小 麦 | 強 化 |
| (3) | 大 麦 | 抑 制 |
| (4) | 大 麦 | 強 化 |

問53 次の膨張剤のうち、ガス発生後に強いアルカリ性を示すものはどれか。

- (1) 炭酸水素アンモニウム
- (2) 炭酸水素ナトリウム
- (3) 塩化アンモニウム
- (4) イ ス パ タ

問54 次の乳化剤に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 親水性の強い乳化剤は、油中水滴型の乳化状態を作りやすい。
- (2) ソルビタン脂肪酸エステルは、ソルビトールを親水基として脂肪酸とエステル化したものである。
- (3) 蔗糖^{しょとう}脂肪酸エステルは、乳化剤中で最も親油性が大きい。
- (4) 市販のレシチンのほとんどは、牛乳から作られる。

製菓実技（和菓子）

問55 次のうち、小豆並餡の屈折計糖度(Brix)として最も適当なのはどれか。

- (1) 32
- (2) 42
- (3) 52
- (4) 62

問56 次のうち、重炭酸アンモニウムを使用するのはどれか。

- (1) 上用饅頭
- (2) 田舎饅頭
- (3) 利久饅頭
- (4) 艶つ襦や紗ぶく（ちゃぶくさ）

問57 次のうち、生餡を作る工程順として**正しい**のはどれか。

- (1) 水洗い→水浸け（煮る）→渋切り→本煮→分離→水さらし→脱水
- (2) 水さらし→水洗い→渋切り→水浸け（煮る）→本煮→分離→脱水
- (3) 分離→本煮→渋切り→水浸け（煮る）→脱水→水洗い→水さらし
- (4) 水洗い→脱水→水浸け（煮る）→本煮→渋切り→水さらし→分離

問58 寒氷の製造工程において、麵棒めんぼうですり始める温度として最も適当なのは、次のうちどれか。

- (1) 90℃
- (2) 70℃
- (3) 50℃
- (4) 30℃

問59 次のうち、一般的に小麦粉を使用するのはどれか。

- (1) 外うい郎ろう
- (2) 松風
- (3) 黄味きみ時雨しぐれ
- (4) 高麗餅こうらいもち (村雨むらさめ)

問60 次は、小麦饅頭（薬饅頭）の基本配合に関する記述であるが、() に入る語句の組合せのうち、正しいのはどれか。

「薄力粉100に対して、(ア)は(イ)である。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|---------|---------|
| (1) | 砂 糖 | 60 ～ 80 |
| (2) | イ ス パ タ | 30 ～ 40 |
| (3) | 水 | 60 ～ 70 |
| (4) | 重 曹 | 10 ～ 20 |

製菓実技(洋菓子)

問55 次のうち、チョコレートのテンパリングの方法として**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 水 冷 法
- (イ) フラワーバター法
- (ウ) オールインワン法
- (エ) フレーク法

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問56 次の菓子の一般的な製法に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) フィユタージュ・アンヴェルセは、常温に戻した油脂を小麦粉の中で約2cmダイス形にカットする。
- (2) バターケーキの基本配合は、小麦粉、バター、砂糖、卵の4種類の材料を等量に使う。
- (3) シュー生地は、水と油脂を沸騰させた中に小麦粉を加えて火にかけ、十分に練り上げた後に、卵を加えて作る。
- (4) パート・サブレは、粉糖とバターをすり合わせ、全卵、食塩、薄力粉を混ぜ合わせ冷蔵庫で休ませる。

問57 次は、カスタード・プディングの基本配合であるが、()に入る数値はどれか。

牛 乳	() g	砂 糖	100～125g
全 卵	240g	卵 黄	40g
バニラビーンズ	1/2本		

- (1) 125
- (2) 250
- (3) 500
- (4) 1,000

問58 次のうち、クリーム類に分類されるのはいくつあるか。

- (ア) ムースリソース
- (イ) アイスクリーム
- (ウ) レモンカード
- (エ) マーマレード

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問59 次のうち、パータ・ブリオッシュの一般的な原材料として使用するのはいくつあるか。

- (ア) 牛 乳
- (イ) イースト
- (ウ) 薄力粉
- (エ) 全 卵

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問60 次のうち、薄力粉を原材料として使用しないのはどれか。

- (1) マドレーヌ
- (2) フィナンシェ
- (3) クレーム・パティシエール (カスタードクリーム)
- (4) バヴァロア・ヴァニлью

製 菓 実 技 (製 パ ン)

問55 次のうち、ホイロの温度が最も高いのはどれか。

- (1) イーストドーナツ
- (2) フランスパン
- (3) カイザーゼンメル
- (4) デニッシュペストリー

問56 次のミキシングによる生地の変化に関する説明のうち、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) つかみどり段階 —— 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- (イ) 結合段階 —— 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- (ウ) 最終結合段階 —— 結合力の頂点、生地の光沢がなくなる。
- (エ) 麩^ふ切れ段階 —— 生地は粘着状になり、流動性を帯びる。

- (1) 1つ (2) 2つ (3) 3つ (4) 4つ

問57 次の製パン工程の焼成に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 第1段階で、ガス発生に伴い急激な熱膨張が起こる。
- (2) でんぷんを α ^{アルファ}化し、消化の良いパンを作る。
- (3) クラストに焼き色をつけ、味と香りを向上させる。
- (4) イースト発酵によるガス発生と同時に各種の酵素の作用を活発化させる。

問58 次の一般的なパンの分類に関する組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 食パン類 ——— ベーグル
- (2) ロールパン類 ——— コーヒーケーキ
- (3) 菓子パン類 ——— デニッシュペストリー
- (4) ハード系パン類 ——— イギリスパン

問59 食パンを作る際、容積4,800mlの食型に、比容積が4になるように生地を詰める場合、1個当たりの生地重量と詰める生地の個数として、正しい組合せは次のうちどれか。

(生地重量) (詰める数)

- (1) 220g ————— 5個
- (2) 240g ————— 5個
- (3) 220g ————— 4個
- (4) 240g ————— 4個

問60 次は、食パンの直捏法（ストレート法）におけるパンチに関する記述であるが、() に入る語句はどれか。

「一般的なパンチの時期は()に膨張したとき、または指穴テストの程度が最適な時に行う。」

- (1) 1.8 ～ 2.2 倍
- (2) 2.8 ～ 3.2 倍
- (3) 3.8 ～ 4.2 倍
- (4) 4.8 ～ 5.2 倍

