

令和 5 (2023) 年度 製菓衛生師試験問題

指示があるまで開けてはいけません

試験問題は、表紙を含め 12 枚です。最終ページは、21 ページです。
試験開始後、試験問題の枚数とページ数をまず確認してください。

- 菓子製造技能士の技能検定合格証書の有無について、解答用紙の「有」又は「無」のいずれかを○で囲んでから解答してください。なお、菓子製造技能士の1級又は2級の資格を有する場合は、製菓理論及び実技の科目が免除されます。
- 問55から問60は選択問題です。解答用紙の「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」のいずれかの分野を○で囲み、その○で囲んだ分野の選択問題を解答してください。なお、いずれの分野も○で囲まれていない場合は、点数になりません。

【注意事項】

- 1 この試験問題は、問1から問60までの60問です。
- 2 解答用紙に受験番号（4桁の数字）を忘れずに記入してください。
- 3 各問題に対する正解は1つです。問題1問につき、ア～エの1つのみを解答用紙に記入してください。2つ以上記入すると点数になりません。
- 4 解答は、鉛筆ではっきりと丁寧に記入してください。また、解答を訂正するときは、元の解答を消しゴムで完全に消してから、改めて解答を記入してください。解答が解読不能の場合は、点数になりません。
- 5 試験開始後1時間を経過した11時から11時50分までは、途中退室を認めません。途中退室を希望する場合は、手を挙げて監督員の指示に従ってください。指示があるまでは、退室できません。
- 6 この試験問題は、持ち帰ることができます。
- 7 合格者の発表は、令和5(2023)年9月6日(水)午前11時から、栃木県庁本館正面道路東側屋外掲示場、各健康福祉センター、宇都宮市保健所及び栃木県公式ホームページで合格者の受験番号の掲示により行います。
なお、掲示期間は、令和5(2023)年10月5日(木)までです。

栃 木 県

衛生法規

問1 次の製菓衛生師法の規定に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 製菓衛生師の免許の申請書は、本籍地の都道府県知事に提出しなければならない。
- イ 菓子製造業を営もうとする者は、その施設に必ず製菓衛生師を置かなければならない。
- ウ 都道府県知事は、製菓衛生師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に該当するときは、その免許を取り消すことができる。
- エ 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、製菓衛生師免許の取消処分を受けた場合、処分後90日を経過しない者には、免許は与えられない。

問2 次の製菓衛生師名簿に登録される事項うち、誤っているものはどれか。

- ア 登録年月日
- イ 本籍地都道府県名
- ウ 現住所
- エ 免許の取消しに関する事項

問3 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 厚生労働大臣又は都道府県知事は、食品衛生法に違反した営業者に対し、食中毒の発生や違反の程度によっては、営業許可を取り消し、又はその営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。
- イ 菓子製造業等を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。
- ウ 原則、すべての食品等事業者は、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を実施することが求められている。
- エ すべての菓子製造業等の営業者は、食品衛生管理者を置かなければならない。

公衆衛生学

問4 次の公衆衛生にかかわる統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 人口静態統計は、戸籍法に基づく出生届、死亡届、婚姻届、離婚届、死産の届出に関する規定に基づく死産届をもとにしてつくられている。
- イ 有訴者率は、3年に一度実施される患者調査により把握されている。
- ウ 0歳の平均余命は、平均寿命と呼ばれ、衛生指標として利用されている。
- エ 年齢調整死亡率は、人口の高齢化に伴い、昭和58年頃からゆるやかな上昇傾向を示している。

問5 次の産業保健に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 労働基準法は、賃金、労働時間、休日、安全衛生、災害補償の最低基準を規定している。
- イ 労働安全衛生法は、一般健康診断と特殊健康診断の実施を規定している。
- ウ 職業性疾病とは、職業に特有の有害な因子によって引き起こされる疾病をいう。
- エ ストレスチェック制度は、地域保健法の改正により義務化されたものである。

問6 次の検査項目のうち、メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の診断基準となっているものはどれか。

- ア 空腹時血糖
- イ 尿酸値
- ウ 血清クレアチニン値
- エ γ -GTP値

問7 次の水俣病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 原因物質は、工場排水に含まれるカドミウムである。
- イ 主な症状は、喘息や気管支炎である。
- ウ 妊婦が原因物質を摂取することで、胎児にも重篤な障害を引き起こした。
- エ 国及び企業が速やかに原因究明と対策を講じ、被害は拡大しなかった。

問8 次の「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」（感染症法）で規定される感染症のうち、就業制限が適用されないものはどれか。

- ア コレラ
- イ 後天性免疫不全症候群（AIDS）
- ウ パラチフス
- エ 腸管出血性大腸菌感染症

問9 次の感染症と媒介昆虫等の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(感染症)		(媒介昆虫等)
ア ジカ熱	－	ダニ
イ つつが虫病	－	シラミ
ウ 発しんチフス	－	ハエ
エ ペスト	－	ノミ

問10 次の感染症の予防対策としての消毒方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 消毒は、微生物をすべて殺滅する方法である。
- イ 煮沸消毒法は、沸騰水の中に沈めて1分間煮沸する方法である。
- ウ 乾燥した熱（乾熱）では、80℃で10分間の処理で芽胞以外の一般細菌を感染可能な水準以下に死滅又は不活性化できる。
- エ 消毒薬には、皮膚や呼吸器、中枢神経系などに障害を引き起こすものがある。

問11 次の事項のうち、地域保健法に基づく保健所の業務に該当しないものはどれか。

- ア 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- イ 母性及び乳幼児並びに老人の保健に関する事項
- ウ 労働衛生管理に関する事項
- エ 歯科保健、精神保健に関する事項

問12 次の廃棄物の処理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」（廃棄物処理法）では、産業廃棄物とは、事業活動に伴って生じる廃棄物のうち、燃えがら、汚でい、廃油、廃アルカリ、廃プラスチック、その他政令で定める廃棄物10種類とされている。
- イ 産業廃棄物は、排出事業者の責任で、処理しなければならない。
- ウ 一般廃棄物は、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」（廃棄物処理法）により、市町村の責任で処理することが規定されている。
- エ 一般廃棄物の処理に当たっては、できるだけ資源化や再利用を図り、残りを焼却・埋め立てなどで衛生的に処理することが基本とされている。

食 品 学

問 1 3 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 薄力粉は、中力粉に比べてたんぱく質の含有量が多い。
- イ 小麦粉は、たんぱく質の多いものほど粘り気が弱くなる。
- ウ グルテンの多い強力粉は、パンの原料に適している。
- エ うどんは、一般的に、セモリナ粉といわれるデュラム小麦を原料とした強力粉が使われている。

問 1 4 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 鶏卵には、ビタミンCは含まれない。
- イ 卵黄、卵白、卵殻の重さの割合は、6 : 3 : 1である。
- ウ 卵の脂質の99%以上は卵白に含まれる。
- エ 卵黄、卵白は、ともに60℃で完全に凝固する。

問 1 5 次の野菜類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 淡色野菜の主なものは、キャベツ、きゅうり、ごぼう、なすなどである。
- イ にんにく、ねぎ、たまねぎなどの特有の刺激臭は、揮発性の硫化アリル類に起因する。
- ウ 原則として、可食部100g当たりカロテンを600 μ g以上含む野菜は、緑黄色野菜である。
- エ 大根には、たんぱく質分解酵素であるアミラーゼ（ジアスターゼ）が含まれる。

問 1 6 次の乳及び乳製品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 牛乳は、ほとんどの栄養成分を含むが、鉄とビタミンCの含有量はごく微量である。
- イ 牛乳の無脂乳固形分に含まれる炭水化物のうち、ほとんどがマルトース（99.6%）である。
- ウ バターは、牛乳にレンネットを加え、カゼインを凝固させたものである。
- エ プロセスチーズは、最終工程で加熱処理されないチーズのことである。

問17 次の動物性油脂に関する記述のA～Dにあてはまる語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

動物性油脂は、豚油（）、牛脂（）、、などがある。このうち、は、多価不飽和脂肪酸を多く含むので、ほかの動物性油脂とは区別される。

	A		B		C		D
ア	ラード	－	ヘット	－	魚油	－	バター
イ	ラード	－	ヘット	－	バター	－	魚油
ウ	ヘット	－	ラード	－	魚油	－	バター
エ	ヘット	－	ラード	－	バター	－	魚油

問18 次のうち、食品表示法により、栄養成分表示として義務づけられているものはどれか。

- ア 熱量（エネルギー）
- イ 糖類
- ウ コレステロール
- エ ビタミン

食 品 衛 生 学

問 1 9 次の腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 潜伏期間（原因となる食品を食べてから発症までの期間）は3～5時間である。
- イ 腎臓障害（溶血性尿毒症症候群：HUS）により死亡することもある。
- ウ 動物の腸管内に存在するため、食肉のみが原因食品となる。
- エ 一般的に、人が発症するには100万個以上の菌数を必要とする。

問 2 0 次の細菌のうち、鶏の刺身を食べた約3日後に、下痢、腹痛、発熱などの食中毒症状を起こした場合、最も疑われるものはどれか。

- ア カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
- イ 腸炎ビブリオ
- ウ 黄色ブドウ球菌
- エ セレウス菌

問 2 1 次の食中毒の原因となる細菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ウエルシュ菌（ウェルシュ菌）は、好気性で、芽胞を作らないため熱に弱い。
- イ 黄色ブドウ球菌が産生する毒素（エンテロトキシン）は、75℃ 1分の加熱により無毒化される。
- ウ ボツリヌス菌は、芽胞を作るので熱に強いが、産生された毒素は熱に弱く、80℃で30分加熱すると無毒となる。
- エ サルモネラ属菌は、毒素型に分類され、ベロ毒素を産生する。

問 2 2 次のアニサキスの幼虫及びその食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 熱に弱く、60℃で1分間又は70℃以上の加熱で死滅する。
- イ 原虫の仲間であり、サバやイカなどの魚介類に寄生する。
- ウ 一般的に、原因食品を摂取し30分から16時間後に激しい腹痛が始まるが、無症状のことも多い。
- エ 魚介類を生で提供する際、新鮮なうちに速やかに内臓を除去することは予防法として有効である。

問 2 3 次の自然毒による食中毒の原因食品とそれに含まれる主な有毒物質の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | (食中毒の原因食品) | (主な有毒物質) |
|---|------------|------------------|
| ア | エゾボラモドキ | － テトラミン |
| イ | フグ | － アフラトキシン |
| ウ | ジャガイモの芽 | － 青酸 (シアン) |
| エ | サルタニ豆 | － α -ソラニン |

問 2 4 次のノロウイルス及びその食中毒に関する記述のA～Cにあてはまる語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

ノロウイルスは、Aで増殖し、潜伏期間は、通常Bである。食品製造施設における適切な食中毒予防対策の1つとして、機械・器具・容器をCで消毒する方法がある。

- | | A | B | C |
|---|--------|-----------|------------------------------|
| ア | 人の小腸粘膜 | － 1～3時間 | － クレゾール石けん (3～5%) 溶液 |
| イ | 人の小腸粘膜 | － 24～48時間 | － 次亜塩素酸ナトリウム (50～200 ppm) 溶液 |
| ウ | 食品中 | － 1～3時間 | － 次亜塩素酸ナトリウム (50～200 ppm) 溶液 |
| エ | 食品中 | － 24～48時間 | － クレゾール石けん (3～5%) 溶液 |

問 2 5 次の食品添加物の物質名とその用途の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | (物質名) | (用途) |
|---|-----------|-------|
| ア | 炭酸アンモニウム | － 保存料 |
| イ | 安息香酸 | － 着色料 |
| ウ | L-アスコルビン酸 | － 甘味料 |
| エ | クエン酸 | － 酸味料 |

問 2 6 次の逆性石けんに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 洗浄力はほとんどないが、殺菌力は強い。
- イ 容器・器具などの消毒には、通常、原液の1000倍希釈液に1～2分間浸す。
- ウ 陽性石けんとも呼ばれている。
- エ ほとんど無味・無臭で毒性・刺激性はない。

問 2 7 次の食品と、安全性の確保のために監視確認が必要な重金属の種類及びその基準値の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(食品)	(重金属の種類)	(基準値)
ア 清涼飲料水	－ ヒ素	－ 150 ppm
イ 米	－ カドミウム化合物	－ 0.4 ppm (カドミウム (Cd) として)
ウ 農作物	－ スズ	－ 検出しない
エ 魚介類	－ メチル水銀	－ 4 ppm (水銀 (Hg) として)

問 2 8 次のアレルギー対策と食品表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い食品を特定原材料としている。
- イ 消費者に直接販売されない食品の原材料は、表示が義務づけられていない。
- ウ アレルゲン表示の対象範囲が「特定原材料のみ」又は「特定原材料に準ずる品目を含む」のいずれであるかを、一括表示の外へ表示するよう努める必要がある。
- エ アレルゲンの意図しない混入の対策の徹底を図っても、コンタミネーションの可能性が排除できない場合については、注意喚起表示が推奨されている。

問 2 9 次の農薬に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 農薬は、食品中に残留し、人体に有害な影響を与えるおそれがあるため、食品安全基本法により残留基準が定められている。
- イ ポジティブリスト制度は、人の健康を損なうおそれのない量を一律基準0.1ppmとして設定している。
- ウ BHC、DDT、ドリン剤は、残留性が高く、人に対する毒性が強いため、国内では使用禁止となっている。
- エ 農薬取締法では、農薬は殺菌剤、殺虫剤、除草剤などであると規定されており、植物成長調整剤は農薬には該当しない。

問 3 0 次のうち、HACCPシステムにおける7原則として、誤っているものはどれか。

- ア 危害要因分析の実施
- イ 不具合があった時の改善措置
- ウ 製造工程図の作成
- エ 記録の文書化と保管

栄 養 学

問 3 1 次の食事バランスガイドに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 食生活指針を具体的に運用できるよう、食事の望ましい組み合わせを示したものである。
- イ 「コマ」をイメージして描かれており、主食、副菜、主菜、果物の4つに区分されている。
- ウ 「コマ」には、継続的な運動の重要性が表現されている。
- エ 1日に摂る料理の量を「つ」又は「サービングサイズ (SV)」の単位で示している。

問 3 2 次の脂質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 炭素鎖の中に、二重結合を持つ飽和脂肪酸と、二重結合を持たない不飽和脂肪酸に分けられる。
- イ オレイン酸は、体内で合成できない必須脂肪酸である。
- ウ 多価不飽和脂肪酸には、血清コレステロールの上昇作用がある。
- エ 食事中の脂質は、エネルギー源となる以外に、脂溶性ビタミンなどの吸収を促す。

問 3 3 次のたんぱく質 (アミノ酸) に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 卵は、小麦などに不足するリシン (リジン) を多く含む。
- イ 体内で合成できない20種類のアミノ酸を不可欠アミノ酸 (必須アミノ酸) という。
- ウ たんぱく質の価値 (栄養価) を示す指標の1つとして、アミノ酸価 (アミノ酸スコア) があり、最も多く含まれるアミノ酸を第1制限アミノ酸という。
- エ アミノ酸は、炭素、水素、酸素、リンで構成されている。

問 3 4 次のミネラルと主な欠乏症の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | (ミネラル) | (欠乏症) |
|---|--------|------------|
| ア | ナトリウム | — 血圧上昇 |
| イ | ヨウ素 | — 甲状腺機能亢進症 |
| ウ | 亜鉛 | — 皮膚炎 |
| エ | リン | — 味覚障害 |

問35 次の炭水化物の消化に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 消化酵素を含む消化液には、唾液、胃液、胆汁がある。
- イ 唾液に含まれるペプシンは、でん粉をデキストリンに分解する作用がある。
- ウ マルターゼは、小腸などにおいて麦芽糖を2分子のブドウ糖に分解する作用がある。
- エ ブドウ糖は、大腸で吸収され、肝臓を経てグリセリンとして各組織に運ばれる。

問36 次の糖尿病とその食事療法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 糖尿病は、インスリンの作用不足が原因で、慢性的な高血糖状態となる。
- イ 糖尿病には1型と2型があり、国内の糖尿病患者の多くは1型である。
- ウ 2型糖尿病患者に対する食事療法では、食物繊維を適正範囲内で積極的に摂取する。
- エ 「糖尿病食事療法のための食品交換表」（日本糖尿病学会）では、1単位を80kcalとし、1単位で食べられる食品の量が示されている。

製菓理論

問37 次の酒類とその分類の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

(酒類)	(分類)
ア ブランデー	— 醸造酒
イ ワイン	— 蒸留酒
ウ 清酒	— 醸造酒
エ ラム酒	— 混成酒

問38 次の米粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 羽二重粉は、粳^{うるち}精白米を水洗いし、乾燥させて製粉したものである。
- イ 求肥（牛皮）粉は、糯^{もち}精白米を水洗い後、乾燥させて水分を10～15%にして製粉したもので、粒度は80～90メッシュ程度である。
- ウ 上新粉は、糯^{もち}精白米を水洗・水漬け・水切り後、蒸して乾燥させたのち、粉碎して粒子をそろえて煎ったものである。
- エ 道明寺粉は、粳^{うるち}精白米を水洗いし、十分吸水させ、加水しながら磨砕した後、細かいふるいを通して乾燥させたものである。

問39 次の糊化したでんぷんの老化に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 時間をかけて脱水乾燥させると進みにくい。
- イ 温度は、0℃までは低くなるほど進みやすい。
- ウ 水分が30～60%の状態でも最も進みやすい。
- エ 砂糖を多量に含む食品では進みにくい。

問40 次のでんぷんの膨化性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 膨化力は、主としてアミロースによるものである。
- イ 糯米^{もち}でんぷんは、粳^{うるち}米でんぷんよりも膨化力が大きい。
- ウ 膨化力は、でんぷんに砂糖を添加すると小さくなる。
- エ あられなどでは、ゆるやかな加熱で膨化現象が起こりやすい。

問 4 1 次の砂糖のうち、純度が高く淡白な甘味であり、ゼリー、キャンデー、ドロップなど糖度の高い製品に一般的に使用されるものはどれか。

- ア 上白糖
- イ 三温糖
- ウ 白双糖
- エ 粉砂糖

問 4 2 次のでんぷん糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 酸糖化水あめは、ブドウ糖とデキストリンの混合物で、粘性が強く、焼色が付きやすい。
- イ 還元水あめは、甘味度が砂糖の40～75%で、糖度を高く、甘味度を低くする製品に最適の甘味料である。
- ウ 水あめは、DE（糖化度）が低いものほどメイラード反応（褐変現象）を起こしやすい。
- エ ブドウ糖の甘味は、清涼感を伴い、甘味度は砂糖の75%程度である。

問 4 3 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 全卵白の気泡性は、10℃～30℃の間では温度が低いほどよい。
- イ 卵白は、その約93%がたんぱく質である。
- ウ 卵黄の固形物の約33%を脂質が占めている。
- エ 卵黄は、強い乳化力を持っている。

問 4 4 次の油脂の加工適性のうち、生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を表すものとして、正しいものはどれか。

- ア ショートニング性
- イ 可^か塑^そ性
- ウ フライニング性
- エ クリーミング性

問 4 5 次のバターに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 一般に、脂肪分は約65%、水分は約25%である。
- イ 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させて作ったものである。
- ウ バターの香気は、ダイアセチルが主成分といわれている。
- エ 脂肪組成として揮発性脂肪酸が多く、優れた消化吸収性を持っている。

問46 次のチョコレートに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 硬いチョコレートが口に入れるとすぐ溶けるのは、カカオバターの可塑性範囲が狭いことによる。
- イ カカオ豆のカカオ・ニブ（果肉）から調整された素材を、原料チョコレート類という。
- ウ チョコレートを年間を通じて使用するには、18℃程度の恒温室が必要である。
- エ ブルームとは、チョコレートの表面に白い粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特の艶が消える現象をいう。

問47 次の凝固材料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 寒天の凝固する限界濃度は、ゲル強度の強いもので0.35%、通常0.4～0.45%である。
- イ カラギーナンの凝固温度は、寒天に比較してかなり低く、室温ではゲル化しない。
- ウ ゼラチンは、一般に3～4%で使用され、そのゲル化温度は30～40℃である。
- エ ペクチンは、果実や野菜類など、あらゆる植物の細胞組織を形成する繊維状たんぱく質コラーゲンである。

問48 次の種実類のうち、100g当たりのリノール酸、リノレン酸含有量が最も多く、製菓用、つまみのほか、料理にも利用されているものはどれか。

- ア アーモンド
- イ ウォールナッツ（くるみ）
- ウ ごま
- エ ピーナッツ（落花生）

問49 次のうち、小麦粒の約2%を占め、脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンなどいろいろな栄養素が豊富に含まれている部位として、正しいものはどれか。

- ア 胚乳
- イ 胚芽
- ウ 茸毛^{きんもう}
- エ 表皮

問50 次の小麦粉に関する記述のA～Cにあてはまる語句の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

小麦粉は、用途別分類の他、A による品位別分類がある。この品位別分類は、一般にB 含量によって分けられている。最も上級のものを特等粉といい、B はC %である。

	A		B		C
ア	胚乳純度	－	繊維質	－	3.2～3.6
イ	胚乳純度	－	灰分	－	0.32～0.36
ウ	たんぱく質含量	－	繊維質	－	0.32～0.36
エ	たんぱく質含量	－	灰分	－	3.2～3.6

問51 次のショートニングのうち、水分及び糖分の多い生地（ハイレシオケーキ生地）作りに最も適したものはどれか。

- ア 乳化型ショートニング
- イ 全水添型ショートニング
- ウ ブレンド型ショートニング
- エ 液状ショートニング

問52 次の果実のうち、仁果類に分類されるものとして、正しいものはどれか。

- ア モモ
- イ キイチゴ
- ウ ビワ
- エ ミカン

問53 次のパン酵母（イースト）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ドライイーストは、生酵母の水分を1/10に乾燥したものであり、乾燥工程で4～15%の細胞が死滅している。
- イ 生酵母からドライイーストに置換する場合は、2倍量が標準である。
- ウ 開封後のドライイーストは、室温での保管が望ましい。
- エ 生酵母は、20℃ではほとんど活動しない。

問54 次の乳化剤の特徴に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア グリセリン脂肪酸エステルは、熱水と乳化しやすく、油中水滴型の乳化状態を作るのに適している。
- イ ソルビタン脂肪酸エステルは、油脂の乳化力が強く、水中油滴型、油中水滴型のいずれの乳化剤にも適している。
- ウ プロピレングリコール脂肪酸エステルは、親水性が大きく、水中油滴型の乳化剤として用いられる。
- エ レシチンは、天然の乳化剤で大豆などに含まれ、優れた乳化力を持っている。

【選択問題】実技（和菓子）

問55 次の雪平に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 求肥生地に全卵と白双糖を加えて練ったもの。
- イ 求肥生地に卵白と白並餡を加えて練ったもの。
- ウ 白並餡に倍割求肥と水飴を加えて練ったもの。
- エ 白並餡にグラニュー糖と大和芋を加えて練ったもの。

問56 次の長崎カステラの泡きり工程において、10分間に行う泡きりの回数として、最も一般的なものはどれか。

- ア 1回
- イ 3回
- ウ 7回
- エ 10回

問57 次の練り上がり餡のうち、屈折計糖度が最も高いものはどれか。

- ア 上割餡（最中粒餡）
- イ 小豆並餡
- ウ 潰し餡
- エ どら焼き用餡

問58 次の和菓子のうち、一般的に寒天を使用しないものはどれか。

- ア 艶干錦玉
- イ 水羊羹
- ウ 淡雪羹
- エ 栗蒸羊羹

問59 次のうち、内の配合で作られる和菓子として、正しいものはどれか。

上用粉	280g
餅粉	80g
浮粉	40g
上白糖	520g
水	520g

- ア 高麗餅
- イ こなし
- ウ 外郎
- エ 艶袱紗

問60 次の製餡に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 一晩水漬けした豆は、重量が約2倍となる。
- イ 練り上げた餡は、鍋から取り出さず、できるだけ時間をかけて冷ますようにする。
- ウ 豆質によっては、一晩水漬けすると風味が著しく低下するので、その場合は豆を水洗いしてすぐに煮る。
- エ 配糖率とは、餡の主原料である生餡の重量に対して、加える砂糖の重量の割合のことである。

【選択問題】 実技（洋菓子）

問55 次のムラング（メレンゲ）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ムラング（メレンゲ）に使用する砂糖は、一般的に粉糖、グラニュー糖であるが、作るメレンゲの用途によって使い分けることも必要である。
- イ ムラング・オルディネールは、卵白と砂糖の割合が1対1から1対2であり、飾りにも使われる。
- ウ ムラング・シュイスは、氷水をあてながら泡立てて作るもので、冷菓や氷菓、クリーム類に使われる。
- エ ムラング・イタリエンヌは、熱いシロップを加えながら泡立てて作るもので、仕上がりは艶がよくコシも強いのが特徴である。

問56 次の洋菓子のうち、原材料として、一般的に全卵を使用しないものはどれか。

- ア カトルカール（バターケーキ）
- イ パート・ド・フリユイ
- ウ マドレーヌ
- エ タルト・シブースト

問57 次のうち、一般的にフィナンシェの配合材料として、使用しないものはどれか。

- ア 薄力粉
- イ 粉糖
- ウ アーモンドパウダー
- エ ベーキングパウダー

問58 次のうち、内のクレーム・ブリュレのアパレイユの配合のAに当てはまるものはどれか。

牛乳	120g
生クリーム	180g
<input type="text"/> A	70g
砂糖	35g
ヴァニラビーンズ	1/3本

- ア 薄力粉
- イ コーンスターチ
- ウ 全卵
- エ 卵黄

問59 次のチョコレートのテンパリング方法に関する記述のA～Cにあてはまる温度の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

A に溶かしたチョコレートを攪拌しながら B まで冷却し、再度 C に昇温させる。

	A		B		C
ア	60～65 °C	—	27～28 °C	—	42～43 °C
イ	60～65 °C	—	17～18 °C	—	31～32 °C
ウ	45～50 °C	—	27～28 °C	—	31～32 °C
エ	45～50 °C	—	17～18 °C	—	42～43 °C

問60 次のあめ細工の方法のうち、引きあめと呼ばれ、花、リボン、籠などを作るのに用いられるものはどれか。

- ア シュクル・フィレ
- イ シュクル・クーレ
- ウ シュクル・ティレ
- エ シュクル・スフレ

【選択問題】 実技（製パン）

問55 次の製パン工程のミキシングにおける生地の変化に関する記述のうち、水切れ段階の説明として、正しいものはどれか。

- ア 生地が粘着状になり、流動性を帯びる。
- イ 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
- ウ 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- エ 生地は弾力を失い、結合力がなくなる。

問56 次のパネトーネ（パネトーネ種法）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 配合する小麦粉は、一般に薄力粉を使用する。
- イ パネトーネ種には乳酸菌が含まれており、生成される乳酸によりグルテンが軟らかくなるので、ミキシング時間は長くはかけない。
- ウ サルタナレーズンが入るため、日持ちがしない。
- エ 焼成後に底近辺の空洞ができないよう、成形時は強く丸める。

問57 次のパンの製法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア フォカッチャ（ストレート法・ジャガイモ入り）の製造工程では、ミキシング後にオリーブオイルを加えることで、歯切れの良い食感が得られる。
- イ クロワッサン（オーバーナイト法）の製造工程における折り込み作業時においては、生地は常温で、軟らかい状態が望ましい。
- ウ フランスパン（ディレクト法）は、一般的に砂糖を使わないため、モルトに含まれるアミラーゼがでんぷんを分解することで発酵を促す。
- エ デニッシュブレッド（オーバーナイト法）では、折込油脂や砂糖を減らすと腰折れ（ケービング）しやすくなる。

問58 次の製パン工程におけるホイロ（焙炉）に関する記述のAにあてはまる数値として、正しいものはどれか。

ホイロとは、成形でガス抜きされた生地を発酵室に入れ、再びガスを含ませ、製品容積の %まで膨張させる工程である。

- ア 25～30
- イ 50～60
- ウ 70～80
- エ 90～100

問59 次のうち、一般的な菓子パン生地（砂糖25%*）を、直捏法（ストレート法）により発酵時間120分（90分経過でパンチ）で作るときのパン酵母（生イースト）の配合（%*）として、最も適しているものはどれか。

（※ %表示はベーカーズ・パーセント）

- ア 0.5 %
- イ 3 %
- ウ 9 %
- エ 12 %

問60 次のナン（ナン）（ストレート法、生地玉冷蔵法）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 主原料は、小麦粉、パン酵母、食塩、水であるが、地域によってはヨーグルトや牛乳などが配合されたものもある。
- イ ベンチタイムは15分で、分割した後玉取冷蔵し、一晩冷蔵すると熟成が進む。
- ウ 一般的に、ホイロ（焙炉）の工程は要しない。
- エ 280～300℃のタンドールで、通常5～6分焼成する。