

# 令和元(2019)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 **13** 枚です。最終ページは、**23** ページです。  
試験開始後、すぐに確かめてください。

○菓子製造技能士の技能検定合格証の有無について、「有」または「無」のどちらかにマークしてから解答して下さい。

○問55から問60は選択問題です。「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の選択問題のいずれかにマークしてから、マークした選択問題を解答してください。なお、どこにもマークがされていない場合は、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(数字)の記入及びマークを忘れずにしてください。
- 3 各問題には、正しい答えは1つしかありませんので、1問につき、正解1つのみを解答用紙にマークしてください。2か所以上をマークすると、点数になりません。
- 4 マークは、鉛筆で、はっきりと記入してください。
- 5 マークする箇所を間違えたときは、消しゴムであとが残らないように完全に消してください。
- 6 試験開始後1時間を経過した11時から11時50分まで途中退室を認めます。途中退室を希望する者は、手を挙げて係員の指示に従ってください。指示があるまで退場できません。また、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、令和元(2019)年9月11日(水)午前11時から県庁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ホームページに合格者受験番号を掲示します。  
なお、掲示期限は、令和元(2019)年10月10日(木) までです。

栃 木 県

# 衛生法規

問1 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 製菓衛生師は、免許証を紛失したときは、免許証の再交付を申請できるが、破ったり、汚したときは、申請できない。
- イ 製菓衛生師が死亡したとき、戸籍法による死亡の届出義務者は、3年以内に、名簿の登録の消除を申請しなければならない。
- ウ 製菓衛生師は、製菓衛生師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- エ 製菓衛生師は、免許の取消処分を受けたときであっても、免許証を返納する必要はない。

問2 次のうち、本籍地が栃木県で、現在、群馬県を住所地としている者が、茨城県の製菓衛生師試験に合格した場合の免許の申請先として、正しいものはどれか。

- ア 栃木県知事
- イ 群馬県知事
- ウ 茨城県知事
- エ 厚生労働大臣

問3 次の食品衛生法第1条の条文のA～Cにあてはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

この法律は、食品の  の確保のために  の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の  の保護を図ることを目的とする。

- |   | A   |   | B    |   | C  |
|---|-----|---|------|---|----|
| ア | 安全性 | — | 公衆衛生 | — | 健康 |
| イ | 利便性 | — | 公衆衛生 | — | 財産 |
| ウ | 安全性 | — | 環境衛生 | — | 財産 |
| エ | 利便性 | — | 環境衛生 | — | 健康 |

# 公衆衛生学

問4 次の日本国憲法第25条の条文のA～Cにあてはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

すべて国民は、 で文化的な  を営む権利を有する。

国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び  の向上及び増進に努めなければならない。

	A		B		C
ア	豊か	－	最低限度の生活	－	保健衛生
イ	健康	－	ゆとりある生活	－	公衆衛生
ウ	豊か	－	ゆとりある生活	－	環境衛生
エ	健康	－	最低限度の生活	－	公衆衛生

問5 次の保健衛生行政の活動に関する記述のうち、正しいものはどれか。

ア 我が国の公衆衛生行政は、主に文部科学省が所管している。

イ 保健所の設置及び事業内容は、地域保健法で規定されている。

ウ 母子保健センターは、主に食品衛生に関するサービスを行う機関である。

エ 消費者庁は、消費者が安心できる消費生活の実現のために都道府県が設置している。

問6 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

ア 高齢化率は、総人口に占める65歳以上の老年人口の割合である。

イ 合計特殊出生率は、人口1,000人に対する年間の出生数のことである。

ウ 出生率は、1人の女性が一生の間に生む平均的な子どもの数のことである。

エ 健康寿命は、各年齢の生存者が平均してあと何年生きられるかを示したものである。

問7 次の環境衛生に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 浮遊粒子状物質（SPM）のうち、25 $\mu$ m以上の微少粒子状物質をPM2.5という。
- イ 家屋の建材等に含まれるホルムアルデヒドは、シックハウス症候群の原因となる。
- ウ 空気（大気）は、主に酸素（約78%）、窒素（約21%）、二酸化炭素（約0.03%）でできている。
- エ 不快指数が50以下になると、誰もが不快に感じる。

問8 次の学校保健に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 就学時健康診断は、就学後4か月以内に行う。
- イ 平成30年の学校保健統計において、小学生で被患率の最も高い疾病は、虫歯（う歯）である。
- ウ 学校医は、感染症にかかっている児童の出席を停止させることができる。
- エ 学校保健安全法は、児童・生徒を対象としており、教職員は対象に含まれない。

問9 次のタバコに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 妊婦の喫煙は、胎児に影響を全く与えない。
- イ わが国の男性の喫煙状況は、近年、増加傾向にある。
- ウ 健康日本21（第二次）では、成人の喫煙をなくすことを目標（0%目標）に掲げている。
- エ タバコの煙に含まれるニコチンは、発がん性はないが、依存性（中毒性）がある。

問10 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 わが国の労働災害による年間死傷者数は、昭和36年以降、年々、増加している。
- イ 職業に特有な環境条件、作業方法によって引き起こされる疾患を、職業病という。
- ウ 労働衛生に関する法律には、労働基準法と労働安全衛生法の2つがある。
- エ 事業者は、労働安全衛生法に基づき、有害な業務に従事する者に特殊健康診断を実施しなければならない。

問11 次の感染症に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 病原体は、ウイルス、細菌のみである。
- イ ヒトが罹患するすべての感染症の感染源は、ヒトのみである。
- ウ 体内に病原体を持っていても、症状を呈さず、無自覚のまま病原体を排出している者を無症状病原体保有者という。
- エ 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おいて、腸管出血性大腸菌感染症は、1類感染症である。

問12 次のうち、我が国における四大公害病のひとつである水俣病の原因物質はどれか。

- ア カドミウム
- イ 二酸化硫黄
- ウ メチル（有機）水銀
- エ ダイオキシン

# 食品学

問13 次のうち、発芽時の芽、緑変した皮に、ソラニン、チャコニンという毒素があるものはどれか。

- ア ジャがいも
- イ 大豆
- ウ とうもろこし
- エ そば

問14 次の記述のA~Cにあてはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

**A** は、食品が消費者のもとに届くまでの輸送において排出される  
**B** の量を数値化したものであり、数値が小さいほど環境負荷が  
**C** と考えられる。

	A	B	C
ア	フード・マイレージ	－ 酸素	－ 大きい
イ	トレーサビリティ	－ 酸素	－ 大きい
ウ	フード・マイレージ	－ 二酸化炭素	－ 少ない
エ	トレーサビリティ	－ 二酸化炭素	－ 少ない

問15 次のきのこ類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 水分含量が極めて少なく、生のものでは20%前後である。
- イ きのこ類の中には、食品表示基準で定めるアレルギー表示対象品目である特定原材料に準じる表示が推奨されているものがある。
- ウ 日干しすると、ビタミンB<sub>1</sub>がビタミンB<sub>2</sub>に変化して、ビタミンB<sub>2</sub>の含有量が増加する。
- エ 不溶性食物繊維が少ないため、消化されやすい。

問 1 6 次の食品の貯蔵方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア びん詰・缶詰法は、紫外線を照射することによって殺菌する方法である。
- イ フリーズドライイングは、急速に水分を凍結、乾燥させるため、風味や色調などの変化も大きく、復元性が悪い。
- ウ 日本では、じゃがいもの発芽防止にのみ、食品への放射線照射が認められている。
- エ 二酸化炭素を少なくし、酸素を多くした人工空気のなかで密閉して貯蔵する方法を気体調節貯蔵（CA貯蔵）という。

問 1 7 次の食品のうち、アレルギー物質として表示が義務づけられている特定原材料はどれか。

- ア 小豆
- イ 生姜
- ウ そば
- エ 鶏肉

問 1 8 次の保健機能食品等に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 保健機能食品は、健康にかかわる有用性の表示が認められた、いわゆる健康食品である。
- イ 特別用途食品は、厚生労働大臣に届出することにより、病者等を対象とした用途に適する表示が認められた食品である。
- ウ 栄養機能食品は、内閣総理大臣の許可を受けることにより、1日当たりの摂取目安量の表示が認められた食品である。
- エ アルコールを含有する飲料は、機能性表示食品の対象となっている。

# 食品衛生学

問19 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 菌数が少量でも発症する。
- イ 潜伏期間は、2～5日程度であることが多い。
- ウ 鶏の刺身、焼き鳥などの加熱不足が原因となることが多い。
- エ 菌が産生するエンテロトキシンという毒素が原因である。

問20 次の腸管出血性大腸菌O157食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 潜伏期間は、3～5日程度であることが多い。
- イ 感染力は弱く、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。
- ウ 菌が産生するベロ毒素により、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- エ 幼少児童や高齢者が感染すると腎臓障害（溶血性尿毒症症候群）を起こし死亡することもある。

問21 次のうち、食品中では増殖できず、人の小腸のみでしか増殖できない食中毒の病因物質はどれか。

- ア セレウス菌
- イ 腸炎ビブリオ
- ウ ノロウイルス
- エ ウェルシュ菌



問 2 2 次の大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存すること。
- イ 調理後の食品は、調理終了後から12時間以内に喫食すること。
- ウ 井戸水を塩素消毒して使用する場合の使用水は、蛇口において遊離残留塩素濃度が $0.01\text{mg/L}$ であること。
- エ 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、 $10^{\circ}\text{C}$ から $65^{\circ}\text{C}$ の間で温度管理すること。

問 2 3 次の食品残留農薬に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 農薬取締法により食品中の残留基準が定められている。
- イ 輸入農産物において、収穫前に使用される農薬をポストハーベスト農薬という。
- ウ DDTやBHCは、環境や生体内で分解されやすいので、現在、広く使用されている。
- エ 農薬摂取量調査（マーケットバスケット調査）によると、国民の農薬摂取量は、1日摂取許容量（ADI）に比べて大幅に低い。

問 2 4 次の食品群と食品衛生法に基づく食品中の放射性セシウム基準値の組合せのうち、正しいものはどれか。

	(食品群)	(基準値)
ア	乳児用食品	— 10 Bq/kg
イ	飲料水	— 25 Bq/kg
ウ	牛乳	— 50 Bq/kg
エ	一般食品	— 500 Bq/kg

問 2 5 次のフグによる食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 主な症状は、嘔吐と下痢である。
- イ 発症までの時間は、喫食後、30分～3時間程度である。
- ウ フグ毒は、加熱調理することにより無毒化できる。
- エ 毒成分は、肝臓に多く含まれ、卵巣には含まれない。

問26 次の記述の  にあてはまる正しい語句はどれか。

オルトフェニルフェノールは、食品衛生法における食品添加物の防かび剤として、 への使用が許可されており、最大残存量が定められている。

- ア 米
- イ 大豆
- ウ チーズ
- エ かんきつ類

問27 次の食中毒を引き起こす腸炎ビブリオ菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 3%食塩濃度の環境下では、まったく増殖しない。
- イ 20℃以上になると急速に増殖する。
- ウ 食中毒は、主に海産の魚介類およびその加工品が原因食品となることが多い。
- エ 最適条件下の分裂、増殖に要する時間は約10分で、発育速度はきわめて速い。

問28 次の食品添加物の種類と品名の組合せのうち、正しいものはどれか。

- |   | (種類) |   | (品名)      |
|---|------|---|-----------|
| ア | 着色料  | — | アスパルテーム   |
| イ | 保存料  | — | ソルビトール    |
| ウ | 甘味料  | — | ソルビン酸カリウム |
| エ | 着香料  | — | バニリン      |

問29 次の消毒方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 煮沸消毒は、75℃のお湯に1分間浸して消毒する方法である。
- イ 乾熱消毒は、消毒すべきものをすべて焼き捨てる方法である。
- ウ 紫外線消毒は、光線の照射された表面だけでなく、当たらない内部にも消毒効果がある。
- エ 蒸気消毒は、100℃以上の流通蒸気を用いる方法と、高圧水蒸気を用いる方法がある。

問 3 0 次のHACCPシステムの7原則12手順のうち、原則1（手順 6）に該当するものはどれか。

- ア 検証方式の設定
- イ 危害分析の実施
- ウ HACCPチームの編成
- エ 記録保存および証拠文書作成規定の設定

# 栄 養 学

問 3 1 次の「日本人の食事摂取基準(2015年版)」に関する記述の A~C にあてはまる数値の組合せのうち、正しいものはどれか。

エネルギー産生栄養素バランスとして、1歳以上のすべての年齢で総エネルギーの

A %が炭水化物、B %がたんぱく質、C %が脂質の目標量とされている。

	A		B		C
ア	13~20	—	50~65	—	20~30
イ	50~65	—	20~30	—	13~20
ウ	20~30	—	13~20	—	50~65
エ	50~65	—	13~20	—	20~30

問 3 2 次の基礎代謝に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 身体活動量が多い人は、基礎代謝が大きい。
- イ 低栄養状態では、基礎代謝は低くなる。
- ウ 体温が上昇すると基礎代謝は低下する。
- エ 基礎代謝は、体表面積に正比例する。

問 3 3 次の栄養素に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	(栄養素)		(1g 当たりのエネルギー)		(多く含む主な食品)
ア	炭水化物	—	4 kcal	—	穀類、いも類
イ	脂質	—	4 kcal	—	魚、砂糖
ウ	たんぱく質	—	9 kcal	—	野菜類、果物類
エ	ビタミン	—	9 kcal	—	動物性脂肪、植物油

問 3 4 次の胃における消化・吸収に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 胃の内容物は、次に十二指腸へ送り出される。
- イ 胃の粘膜には輪状ひだがあり、その表面には絨毛が生えている。
- ウ 胃液には、消化酵素であるラクターゼが含まれる。
- エ 胃では、ブドウ糖の吸収が行われる。

問 3 5 次のホルモンとその主な作用等に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	(ホルモン)		(分泌する臓器)		(主な作用)
ア	サイロキシシン	－	甲状腺	－	新陳代謝を活発にする
イ	インスリン	－	膵臓	－	血糖値を上げる
ウ	グルカゴン	－	腎臓	－	血圧を上げる
エ	アドレナリン	－	副甲状腺	－	血糖値を下げる

問 3 6 次の食物アレルギーに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 食物アレルギーのほとんどは、アレルゲンを摂取してから 2～3 日後に症状が現れる。
- イ アナフィラキシーショックでは、命に関わる重篤な症状に陥ることがある。
- ウ 乳幼児では、そば、落花生、かにの摂取が原因となることが多い。
- エ あわび、かに、えびは、食物アレルギーの 3 大原因食品である。

# 製菓理論

問 3 7 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 強力粉は、薄力粉よりグルテン量が少ない。
- イ 小麦粉のたんぱく質は、グルテニン、グリアジンが主成分である。
- ウ 胚乳純度が低いものほど、白度も高く、加工性も優れた上級の小麦粉である。
- エ 小麦粒子の粉碎時に皮部を多く混入させると、酵素活性を弱めて品質が向上する。

問 3 8 次のでん粉の性質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 糊化したでん粉は、もとのでん粉に比べて消化吸収されにくい。
- イ 糊化したでん粉は、元のでん粉とは性質が異なっており、 $\beta$ でん粉と呼ばれる。
- ウ 老化のすすむ速度は、 $0^{\circ}\text{C}$ までは温度が低くなるほどはやくなる。
- エ 老化を防ぐには、糊化したでん粉をできるだけゆっくり乾燥させる必要がある。

問 3 9 次のでん粉の種類とその含有成分の比率に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

	(でん粉の種類)		(アミロース量)		(アミロペクチン量)
ア	粳米	—	0 %	—	100 %
イ	糯米	—	17 %	—	83 %
ウ	小麦	—	24 %	—	76 %
エ	馬鈴薯	—	78 %	—	22 %

問 4 0 次の米粉のうち、糯精白米を水洗いし、十分吸水させ加水しながら磨砕し、細かいふるいを通し乾燥させたものはどれか。

- ア 寒梅粉
- イ 道明寺粉
- ウ 羽二重粉
- エ 上早粉

問 4 1 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 体内での分解吸収が早く、血糖値を上げ疲労回復、精神安定に効果がある。
- イ 原料は、亜熱帯地方に産する甘蔗（さとうきび）と、温帯に産する甜葉（さとう大根）が主である。
- ウ 白下糖を結晶固化させた製品を含蜜糖と称している。
- エ 精製工程の多いものほど、水分、転化糖、灰分の含有量が多くなる。

問 4 2 次の砂糖のうち、水分含有率が最も高いものはどれか。

- ア 白双糖
- イ 三温糖
- ウ グラニュー糖
- エ 上白糖

問 4 3 次の鶏卵の起泡性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 乾燥全卵の水和液は、ほとんど起泡性を示さない。
- イ 卵の鮮度は、起泡性に影響を及ぼさない。
- ウ 卵白を攪拌する際、温度の高い方が泡の安定性はよいが、気泡性は悪くなる。
- エ 水様卵白と濃厚卵白の起泡性に違いはない。

問 4 4 次の卵の加工品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 凍結卵は、液状卵にくらべて保存性がよいが、凍結によってたんぱく質が脱水変性される。
- イ マヨネーズ製造の副産物として最も多く得られるのは、液状卵黄である。
- ウ 凍結卵を解凍して得られた卵黄は、ゴム状の塊となりやすい。
- エ 乾燥卵のほとんどは、噴霧乾燥法によってつくられている。

問45 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25%、水分は約65%である。
- イ 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させてつくったものである。
- ウ 食塩の添加の有無により、食塩添加バターと無添加バターがある。
- エ 代替品としてフランスで開発され、発達してきたものがマーガリンである。

問46 次の記述の  にあてはまる語句として、正しいものはどれか。

ビスケット生地などに油脂を練り込むと薄いフィルム状に広がり、小麦粉グルテンの結着を妨げ、製品にサクサクしたもろい食感を与える。この性質を  性といい、ビスケットなどの焼菓子類には欠くことのできない性質である。

- ア ミキシング
- イ フライニング
- ウ クリーミング
- エ ショートニング

問47 次のチーズに関する記述のA~Cに当てはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

チーズは牛乳に  A を加え、さらに  B という酵素を加えて発酵熟成させたもので、製品が多種類で脂肪、 C 等の含有量が多く、栄養価が高い。

	A		B		C
ア	熱	—	レンネット	—	食物繊維
イ	乳酸菌	—	レンネット	—	たんぱく質
ウ	乳酸菌	—	アミラーゼ	—	食物繊維
エ	熱	—	アミラーゼ	—	たんぱく質



問48 次の(準)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 洋生用チョコレートといわれ、菓子製造によく使われる。
- イ 純チョコレートに比べ、テンパリング操作が難しい。
- ウ 食用脂肪をカカオ分に混合して、融点を季節に応じて調節している。
- エ 融解すればそのままコーティング用に使用できるように調整されているものがある。

問49 次の記述のA～Cにあてはまる語句の組合せのうち、正しいものはどれか。

カカオ豆に含まれる  は、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係があり、空気に触れると酸化して  などの有色物質に変化するほか、カカオ豆の発酵中にも酸化酵素などにより  を生じたりする。

- |   | A       |   | B       |   | C     |
|---|---------|---|---------|---|-------|
| ア | カカオマス   | － | カカオレッド  | － | フェノール |
| イ | カカオタンニン | － | アシッドレッド | － | フェノール |
| ウ | カカオタンニン | － | カカオレッド  | － | カフェイン |
| エ | カカオマス   | － | アシッドレッド | － | カフェイン |

問50 次の果実のうち、ペクチン質が最も多く含まれているものはどれか。

- ア イチゴ
- イ ナシ
- ウ カキ
- エ レモン

問5 1 次の記述にあてはまる凝固剤として正しいものはどれか。

牛、豚、くじら、うなぎなどの真皮や結合組織中にある繊維状たんぱく質コラーゲンを分解、精製して作られる。

- ア カッパー
- イ アガロース
- ウゼラチン
- エカラギーナン

問5 2 次の酒類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 製造方法により、醸造酒、蒸留酒、混成酒の3種類に大別される。
- イ ぶどうの果汁を絞り発酵させた酒がぶどう酒で、一般にワインと呼ばれる。
- ウ さとうきびの糖蜜を原料にして、自然発酵、蒸留した酒が、紹興酒である。
- エ ラム酒は、風味の濃さによりヘビー、ミディアム、ライトの三つの主なタイプがある。

問5 3 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 ゆっくり温度を上げていけば、60℃以上でも死滅しない。
- イ 活動に最も適した条件は、温度が26～30℃でpHは7.0～8.0である。
- ウ 発酵により生成されたエタノールは、脂質とたんぱく質の結合をゆるめて生地を軟化させる。
- エ 生酵母の代わりにドライイーストを使用する場合は、4倍量が標準となる。

問5 4 次の製パンにおける食塩の効果、性質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 発酵の段階では、雑菌の繁殖を促進する。
- イ グルテン形成抑制作用により、弾力性に乏しい生地になる。
- ウ 添加量が10%を超えたとしても、酵母発酵を阻害することはない。
- エ 食塩が入ることで味を引き締め、さらに砂糖の甘味を程よく引き立たせる。

## 【選択問題】実技（和菓子）

問55 次のうち、干菓子はどれか。

- ア 浮島
- イ 雪平
- ウ ういろう
- エ むらさめ

問56 角寒天を使用した水羊羹を型に流し入れる際の最も適した温度はどれか。

- ア 10 ～ 20℃
- イ 40 ～ 50℃
- ウ 70 ～ 80℃
- エ 80 ～ 90℃

問57 次のうち、生餡1,000gに対して砂糖600gを加えて練り上げた餡1,600gの配糖率として、正しいものはどれか。

- ア 37%
- イ 40%
- ウ 60%
- エ 67%

問58 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 渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれる渋味、苦味成分の出た煮汁をすてることである。
- イ 水漬けした小豆は、容積で約2.5倍、重量で約2倍となる。
- ウ  $\beta$ 化（老化）した餡粒子に砂糖を加えることで $\alpha$ 化（糊化）を遅らせる工程が、餡練り作業である。
- エ 単に粉碎した豆に水を加えて練っても糊になってしまい、餡にはならない。

問59 次のうち、田舎饅頭の皮の部分の配合で、最も適したものはどれか。

	(上白糖)	—	(薄力粉)	—	(水)	—	(イスパタ)
ア	300 g	—	200 g	—	20 ml	—	1 g
イ	160 g	—	200 g	—	70 ml	—	4 g
ウ	60 g	—	200 g	—	200 ml	—	1 g
エ	40 g	—	200 g	—	250 ml	—	0.5 g

問60 次のうち、一般的に蒸し羊羹の原材料に用いないものはどれか。

- ア 重曹
- イ 上白糖
- ウ 強力粉
- エ 小豆並餡

## 【選択問題】実技（洋菓子）

問 5 5 次のうち、卵黄使用のバタークリームを作るときのシロップの煮詰め温度として、最も適切なものはどれか。

- ア 50℃
- イ 118℃
- ウ 162℃
- エ 181℃

問 5 6 次のロール生地の焼き方に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 薄く焼く生地は、全体に低めの温度でじっくり長時間かけて焼き上げる。
- イ 上火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ、水分の蒸発をおさえる。
- ウ 焼成後、鉄板よりすぐにはずす。
- エ 熱が抜けたら外気に触れにくい状態にして乾燥を防ぐ。

問 5 7 次の配合から作られる菓子はどれか。

アーモンド粉末	100 g	— T.P.T (タン・プル・タン)
粉糖	100 g	
粉糖	200 g	
薄力粉	100 g	
卵白	180 g	
バター	75 g	

- ア マドレーヌ
- イ フィナンシェ
- ウ パウンドケーキ
- エ ガレット

問58 次のシュー・ア・ラ・クレームの生地的配合で、に入る最も適切なものはどれか。

水	100 ml
バター	50 g
薄力粉	<input type="text"/> g
食塩	1 g
全卵	約2個

- ア 5
- イ 10
- ウ 50
- エ 100

問59 次のうち、「バターで生地を包む方法」で作られるパイ生地として、正しいものはどれか。

- ア フィユタージュ・ラピド
- イ フィユタージュ・ノルマル
- ウ フィユタージュ・アンヴェルセ
- エ パータ・フォンセ

問60 次のうち、適温で溶かしたチョコレートに、ごく細かく刻んだチョコレート（テンパリングされたもの）を加えることにより温度を下げて、最終温度を32℃にするテンパリングの方法はどれか。

- ア 水冷法
- イ フレーク法
- ウ タブリール法
- エ オールインワン法

## 【選択問題】実技（製パン）

問55 次の製パン工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 2～3種の小麦粉を混合して使用する際には、篩を通さない方がよい。
- イ 丸め後は、生地表面膜の傷みを防ぐために、直ちに成形を行う必要がある。
- ウ 焼成を終えて、オーブンから出すとき、ショックを与えることによりケーブイン（腰折れ）を防ぐことができる。
- エ ホイロ（焙炉）前の成形では、ガス抜きを全く行わないことが、す立ちのよいパンをつくるコツである。

問56 次のうち、クロワッサンの焼成前のホイロ（湿度75～80%、時間60～70分）の適正温度（℃）はどれか。

- ア 2 ～ 5
- イ 15 ～ 18
- ウ 27 ～ 30
- エ 36 ～ 39

問57 次のうち、直捏法（発酵時間120分）で一般的な菓子パン生地を製造する場合、小麦粉に対するパン酵母（イースト）の分量（%）はどれか。

- ア 0.5
- イ 3
- ウ 10
- エ 15

問58 製パン工程におけるミキシングの6段階を順番にならべた場合、次のA～Dにあてはまる語句の組合せのうち、最も適切なものはどれか。

①  段階 → ②  段階 → ③ 結合段階  
 → ④  段階 → ⑤ 麩切れ段階 → ⑥  段階

	A	B	C	D
ア	つかみどり	水切れ	最終結合	破壊
イ	つかみどり	水切れ	破壊	最終結合
ウ	水切り	つかみどり	破壊	最終結合
エ	水切り	つかみどり	最終結合	破壊

問59 次のパンの分類に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

ア	食パン	クリームパン、メロンパン
イ	ハード系パン	カイザーゼンメル、ロッゲンブロート
ウ	菓子パン	イギリスパン、ライ麦パン
エ	ロールパン	フランスパン、グラハムブレッド

問60 次のうち、焼成前にボイル（90℃、片面1分ずつ）工程が必要なものはどれか。

ア	パン・オ・ノア
イ	イースト・ドーナツ
ウ	ブリオッシュ
エ	ベーグル