

令和元年度

製菓衛生師試験問題

令和元年7月10日(水)

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)

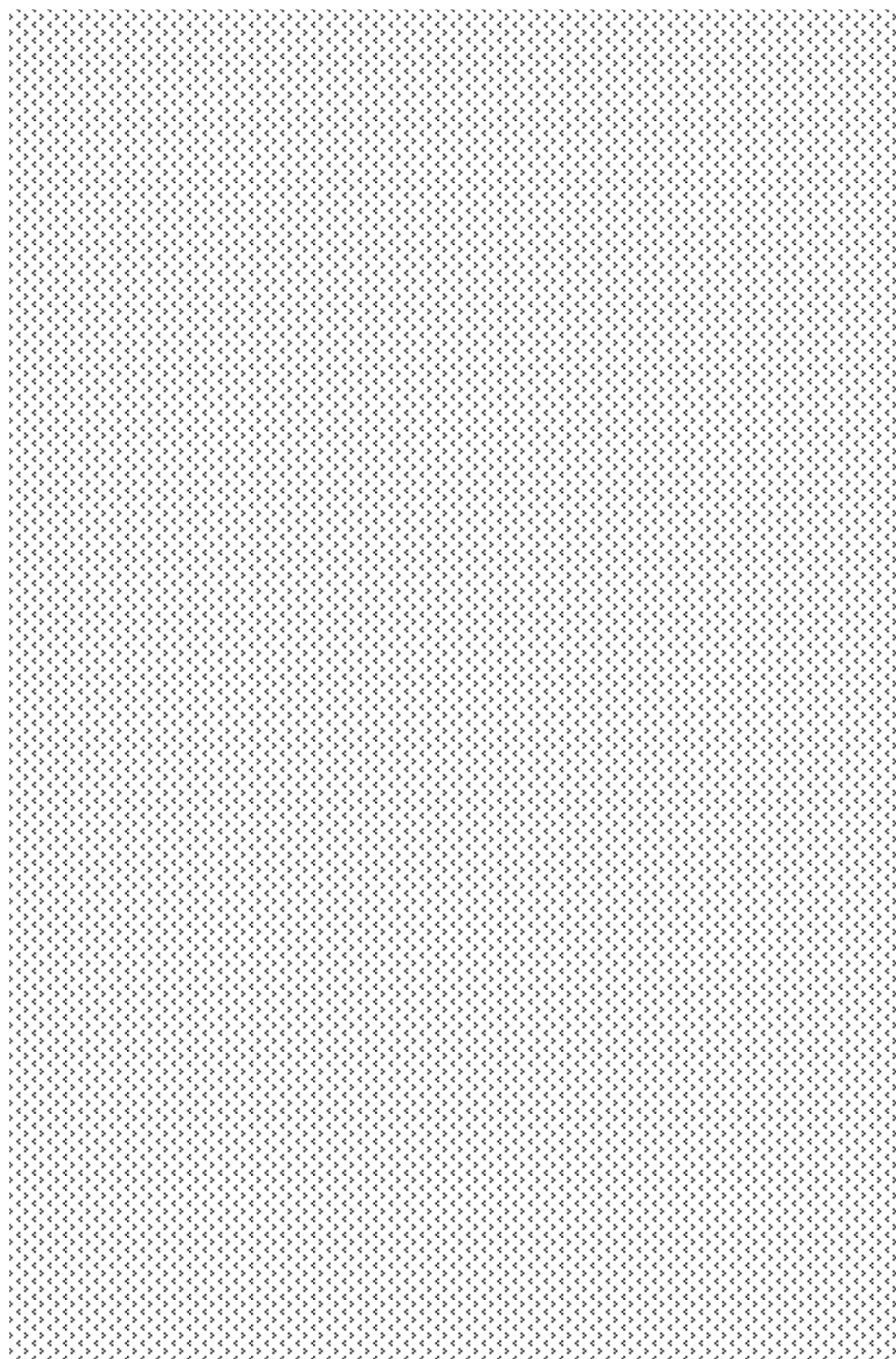
受験番号	
氏名	

〈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, 答案用紙の所定の口中にその番号を記入してください。二つ以上記入したり, 口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を一つ選択して, 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、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 「製菓衛生師」とは、都道府県知事の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者をいう。
- 2 製菓衛生師免許は、製菓衛生師試験に合格し、免許の申請・製菓衛生師名簿への登録によって与えられる。
- 3 製菓衛生師の免許を得た者は、以後免許を取り消されることはない。
- 4 製菓衛生師免許は、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者である場合、与えられないことがある。

【問2】 次のうち、Aさんが行う手続きとして、正しいものを一つ選びなさい。

仙台市に住むAさんは、宮城県知事の製菓衛生師免許証を持っている。令和元年6月に結婚して姓が変わり、盛岡市に引っ越し、本籍地は岩手県となった。

- 1 60日以内に、宮城県知事あてに名簿の訂正を申請しなければならない。
- 2 30日以内に、宮城県知事あてに名簿の訂正を申請しなければならない。
- 3 30日以内に、岩手県知事あてに名簿の訂正を申請しなければならない。
- 4 60日以内に、岩手県知事あてに名簿の訂正を申請しなければならない。

【問3】 次の法律と用語の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品表示法 ————— 保健指導・栄養指導の実施
- 2 食品安全基本法 —— 食品関連事業者の責務
- 3 健康増進法 ————— 受動喫煙の防止
- 4 食育基本法 ————— 食料の生産者と消費者の交流

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。

- 1 単に疾病や虚弱ではない状態である。
- 2 個人の不断の努力によって保持しなければならない。
- 3 身体的、精神的に完全に良好な状態であり、社会的概念は含まれていない。
- 4 人種、宗教、政治的信条、経済状態のいかんを問わず、すべての人間の基本的な権利である。

【問2】 次のうち、感染症に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 感染症は、病原微生物が体内に侵入するとすぐ症状が現れる病気である。
- 2 経口感染とは、病原体が人や動物の血を吸う昆虫等によって他の人に運ばれ、皮膚から侵入する感染の方法である。
- 3 体内に病原体を保有していても、症状がなければ感染源にはならない。
- 4 感染症の予防対策には、感染源、感染経路及び感受性への対策がある。

【問3】 次のうち、感染症とそれに関する生物の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | (生物) | | (感染症) |
|---|------|------|-----------|
| 1 | カ | ———— | マラリア |
| 2 | ヒト | ——— | 麻しん (はしか) |
| 3 | ダニ | ——— | 風しん |
| 4 | ネズミ | —— | ペスト |

【問4】 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 受水槽の衛生管理は、水道事業者ではなく、設置者の責任である。
- 2 安全な飲料水の確保のため、水道法により水道水質基準項目が定められている。
- 3 水道水は、大腸菌が検出されてはならない。
- 4 クリプトスポリジウムは、通常の塩素消毒で死滅する。

【問5】 次のうち、日本における2016年（平成28年）の死因別死亡順位の1～3位の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | | (第1位) | (第2位) | (第3位) |
|---|-----------|-----------|-----------|
| 1 | 脳血管疾患 | 悪性新生物（がん） | 不慮の事故 |
| 2 | 結核 | 脳血管疾患 | 老衰 |
| 3 | 肺炎 | 心疾患 | 悪性新生物（がん） |
| 4 | 悪性新生物（がん） | 心疾患 | 肺炎 |

【問6】 次のうち、日本における2017年（平成29年）の総人口に占める老年人口の割合として、最も近いものを一つ選びなさい。

- 1 7.7%
- 2 17.7%
- 3 27.7%
- 4 37.7%

【問7】 次のうち、平均寿命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 0歳児の平均余命である。
- 2 毎年、敬老の日に合わせて厚生労働省から発表される。
- 3 第2次世界大戦以前は50歳に達していなかった。
- 4 健康上の問題で日常生活が制限されることなく生活できる期間のことである。

【問8】 次のうち、シックハウス症候群に関する物質として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 メチル水銀
- 2 放射性物質
- 3 ダイオキシン類
- 4 ホルムアルデヒド

【問9】 次のうち、疫学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 ジョン・スノーのロンドンコレラの制圧により、疫学の概念が成立した。
- 2 介入研究は新薬の開発では避けて通れないことから、被験者の同意は不要である。
- 3 分析疫学研究には、症例・対照研究やコホート研究などがある。
- 4 有名な研究に、日本で行われた「たばこのがん関与研究」がある。

3 食品衛生学

【問1】 次のうち、カンピロバクター食中毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 潜伏期間は、ほかの食中毒より短く、3時間前後である。
- 2 100個程度の少ない菌数では感染しない。
- 3 豚肉による食中毒の発生が最も多い。
- 4 加熱に弱いので、肉類は十分に加熱する。

【問2】 次のうち、食品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 消費者庁は、食品表示に関する法を一元化した「食品表示法」を担当する。
- 2 輸入食品の監視は、検疫所の食品衛生監視員等が行う。
- 3 食品安全基本法のもとに、食品安全委員会を厚生労働省に設置した。
- 4 大部分の食品衛生監視員は、保健所に所属する地方公務員である。

【問3】 次のうち、紫外線に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 殺菌効果があるのは260nm（ナノメートル）前後の波長である。
- 2 長時間照射しても人体に安全である。
- 3 日本ではジャガイモの発芽防止を目的として用いられる。
- 4 直接当たらない内部にも殺菌効果がある。

【問4】 次のうち、食品添加物に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 保存料は、食品中の微生物を殺菌する。
- 2 安定剤は、酸素による食品の酸敗を防ぐ。
- 3 発色剤は、食品の変色などを脱色する。
- 4 甘味料は、食品に甘味を与えるものである。

【問5】 次のうち、食中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 患者を食中毒と診断した医師は、保健所への届け出が義務付けられている。
- 2 食中毒の病因物質は、主に細菌、ウイルス、寄生虫、化学物質、自然毒に分けられる。
- 3 細菌性食中毒は、冬から春に多く発生する。
- 4 食中毒による死者数の多くは、自然毒によるものである。

【問6】 次のうち、有毒キノコ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 加熱や冷凍をしても、キノコの毒は分解できない。
- 2 主な中毒症状は、嘔吐、腹痛、下痢などである。
- 3 自生キノコを不用意に採食することは大変危険である。
- 4 有毒成分は、アクリルアミドと呼ばれる物質である。

【問7】 次のうち、HACCP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 確実に実行すれば、最終製品の検査をひとつひとつ行わなくても安全性が確保できる。
- 2 宇宙食の安全確保のために開発された食品衛生管理システムである。
- 3 HACCPシステムを導入すれば、一般的衛生管理プログラムを行う必要はない。
- 4 HACCPの7原則には「重要管理点の決定」が含まれる。

【問8】 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 作業衣は、汚れが目立たないように黒いものを着用する。
- 2 作業に入る前には必ず手指を十分に洗う必要がある。
- 3 健康診断や検便は定期的に行う。
- 4 トイレには作業衣、帽子、履物のまま入らない。

【問9】 次のうち、腸管出血性大腸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 本菌による感染症は、溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発することがある。
- 2 腸管出血性大腸菌感染症は、「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、二類感染症に分類される。
- 3 腸管出血性大腸菌O157は、熱に弱く、75℃1分以上の加熱で死滅する。
- 4 本菌は、生体内毒素型の典型的な菌である。

【問10】 次のうち、食品表示法でアレルゲンの表示が義務付けられている特定原材料の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 卵 —— 小麦
- 2 そば —— 落花生
- 3 えび —— かに
- 4 大豆 —— 乳

【問11】 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 主な症状は神経麻痺であり、手足のしびれ、呼吸困難である。
- 2 ノロウイルスの不活性化には、消毒用アルコールが最も有効である。
- 3 2018年（平成30年）の食中毒の病因物質別患者数で最も多いのが、ノロウイルスによるものである。
- 4 ノロウイルスは、ヒトからヒトへ感染することはない。

【問12】 次のうち、植物とそれに含まれる自然毒の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 青ウメ —— アミグダリン
- 2 ギンナン —— テトロドトキシン
- 3 ジャガイモ —— ソラニン
- 4 モロヘイヤ —— ストロファンチジン

4 食品学

【問1】 次のうち、油脂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 トリアシルグリセロールは、グリセロールに脂肪酸が1つ結合した脂質である。
- 2 バターやチーズには、飽和脂肪酸が多い。
- 3 パーム油やヤシ油には、飽和脂肪酸が多い。
- 4 リン脂質は、卵黄などに含まれている。

【問2】 次のうち、野菜とその食用部位の分類の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ネギ ————— 葉菜類
- 2 レタス ————— 茎菜類
- 3 ニンジン ————— 根菜類
- 4 サヤエンドウ —— 果菜類

【問3】 次のうち、食品の嗜好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 カロテノイド系色素で、炭素と水素で構成されているものは、キサントフィル類である。
- 2 クロロフィルは、季節や環境、そして調理によって色が変わる。
- 3 生鮮香気とは、食材の組織を破壊せずに香ることをいう。
- 4 呈味成分は、舌の味蕾みらいに含まれる味細胞で受容される。

【問4】 次のうち、食品の表示に関する記述として、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 特定原材料7品目は、可能な限り表示することになっている。
- 2 食物アレルギーは、特定たんぱく質による過剰な免疫反応である。
- 3 遺伝子組み換え食品の製造、輸入、販売には、農林水産大臣の承認が必要である。
- 4 有機農産物は、化学合成された農薬や肥料を1年間使用していない土地で生産できる。

【問5】 次のうち、食品の保存に関する記述として、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 砂糖漬けは、砂糖の保水作用を利用して保存する方法である。
- 2 冷蔵とは、食品を15℃程度の温度で保存する方法である。
- 3 食品の保存は、食品の腐敗・変敗による食品の損失を軽減する。
- 4 缶詰食品の殺菌には、耐熱性の芽胞を有する微生物を殺菌するため、100℃4分間位の加熱が行われる。

【問6】 次のうち、大豆の加工品に関する記述として、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 木綿豆腐は、豆乳に安定剤のにがりを加え圧搾して固めたものである。
- 2 湯葉は、豆乳を加熱した時の泡をすくったものである。
- 3 納豆は、蒸した大豆に納豆菌を作用させたものである。
- 4 味噌は、生の大豆を砕いた後に麴を加えて発酵熟成させたものである。

5 栄養学

【問1】 次のうち、小腸においてカルシウムやリンの吸収を促進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B₁
- 3 ビタミンC
- 4 ビタミンD

【問2】 次のうち、ステロイドとして、**誤っているもの**を一つ選びなさい。

- 1 コレステロール
- 2 ビタミンD
- 3 性ホルモン
- 4 アミノ酸

【問3】 次のうち、たんぱく質の消化・吸収に関わる酵素として、**誤っているもの**を一つ選びなさい。

- 1 ペプシン
- 2 トリプシン
- 3 ジペプチダーゼ
- 4 腓リパーゼ

【問4】 次のうち、水溶性食物繊維として、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 セルロース
- 2 コンニャクマンナン
- 3 キチン
- 4 ヘミセルロース

【問5】 次のうち、人乳と比べて牛乳に多く含まれている成分として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 たんぱく質
- 2 乳糖
- 3 カルシウム
- 4 ナトリウム

【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 かつけ
- 4 慢性腎臓病（CKD）

6 製菓理論

【問1】 次のうち、グルテンの性質に関する組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 グルテニン —— グルテンの弾性
- 2 グリアジン —— グルテンの粘性
- 3 ビタミンC —— グルテンの形成を抑制
- 4 食塩 ————— グルテンのコシの強化

【問2】 次のうち、でんぷん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 でんぷんは、ブドウ糖が細い鎖のように多数結合した構造を持っている。
- 2 アミロペクチンは、枝分かれせずに1本鎖となっている。
- 3 ジャガイモでんぷんは、64℃程度の比較的lowめの温度から急激に粘度が増加する。
- 4 でんぷんの老化は、水分含有量30～60%、温度0～5℃のときに進みやすい。

【問3】 次のうち、米に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 うるち米のでんぷんは、80%程度のアミロペクチンと、20%程度のアミロースでできている。
- 2 アミロペクチン含有量が多い「低アミロース米」の粘りは低い。
- 3 米粉は、和菓子にのみ用いられている。
- 4 白玉粉は、うるち米から作られる。

【問4】 次のうち、卵の熱凝固性と起泡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 卵白の凝固開始温度は、55～60℃である。
- 2 卵黄は、約65℃から軟らかい糊状に固まり始める。
- 3 卵白に含まれるたんぱく質が、液体の表面張力を高めるために泡立ちやすい。
- 4 メレンゲがしっかりしてくるのは、卵白のたんぱく質が空気変性を起こしてつながり、膜状の構造を作るためである。

【問5】 次のうち、卵黄の乳化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 乳化性を持つ物質は、分子中に親水基と疎水基を有している。
- 2 牛乳は連続相が水で、その中に油滴が分散している状態にある。
- 3 バターは連続相が水で、その中に油滴が分散している状態にある。
- 4 卵黄中にレシチンが含まれているため、卵黄を配合した生地では水分と油脂をうまく乳化させることができる。

【問6】 次のうち、脂肪酸に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 オレイン酸は、二重結合を持たない飽和脂肪酸である。
- 2 リノール酸の融点は、63℃程度である。
- 3 バターは、炭素数の少ない脂肪酸のみを含んでいる。
- 4 カカオバターの脂肪酸組成において、パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸が約96%を占めている。

【問7】 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、海藻の紅藻類を原料とするもので、熱可逆性である。
- 2 カラギーナンは、アイスクリームの安定剤としても利用される。
- 3 LM（低メトキシル）ペクチンのゲル化には、カルシウムのような2価の金属イオンが必要である。
- 4 十分に吸水膨潤させた寒天は、60℃で溶解する。

【問8】 次のうち、膨張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 炭酸水素ナトリウム水溶液のガス発生開始温度は、80℃以上である。
- 2 炭酸水素アンモニウムは、炭酸ガスとアンモニアガスを発生する。
- 3 ベーキングパウダーは、ガス発生基剤に酸性剤を加え、さらにでんぷんなどの緩和剤を加えたものである。
- 4 イスパタは、炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウム等を混ぜた合成膨張剤である。

【問9】 次のうち、製パン改良剤に関する組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

	(種類)		(主な効果)		(素材名)
1	栄養補強剤	——	酵母の栄養源	——	塩化アンモニウム
2	水質改良剤	——	水の硬度調整	——	炭酸カルシウム
3	還元剤	——	生地還元促進	——	L-システイン
4	酸化剤	——	でんぷんの分解	——	プロテアーゼ

【問10】 次のうち、米粉の種類と製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 道明寺粉は、もち米を糊化させて粉砕したものである。
- 2 新粉は、うるち米を水洗いし粉砕後乾燥させたものである。
- 3 羽二重粉は、もち米を水洗いし浸漬後水挽きし乾燥させたものである。
- 4 上南粉は、もち米を糊化させずに粉砕したものである。

【問11】 次のうち、シヨ糖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 シヨ糖に酸を加えて加熱すると、ブドウ糖と果糖に加水分解される。
- 2 シヨ糖の糖液を加熱して160℃を超えると「カラメル化」が起こる。
- 3 シヨ糖の中に少量含まれている還元糖は、メイラード反応を起こしにくい。
- 4 シヨ糖を多量に含むジャムは、水分活性が低下し腐敗菌が増殖しにくくなる。

【問1 2】 次のうち、卵白の起泡性に影響を及ぼす因子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 卵白にレモン汁を加えて等電点に近づけると、気泡の安定性を高める。
- 2 鮮度のよい卵白を泡立てると、きめ細かく安定性が高い。
- 3 乾燥卵白を加えると、たんぱく質の濃度が上がるため気泡の安定性が高まる。
- 4 卵白を温めると、泡立ちやすく気泡の安定性も高い。

【問1 3】 次のうち、チーズの種類と特徴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 ゴルゴンゾーラは、白カビをカードに混ぜ、中から熟成させたチーズである。
- 2 モッツアレラチーズは、乳に酸や酵素を加えて水分を抜いたもので、熟成させない。
- 3 ゴーダチーズは、細菌で熟成させ、比較的硬く保存のきくタイプである。
- 4 エダムチーズは、カビで熟成させ、熟成期間も長く、長期保存ができる。

【問1 4】 次のうち、小豆餡あんに関する記述として、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 小豆のでんぷん粒子は、周囲をたんぱく質が包む構造になっている。
- 2 「渋切り」は、小豆の皮のしわを伸ばすために行う。
- 3 「びっくり水」は、小豆の皮に含まれる渋味・苦味の成分を除くために行う。
- 4 餡粒子に砂糖を加えると、 α 化した餡粒子の β 化を速める。

【問1 5】 次のうち、桃山の作り方に関する記述として、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 生地 hardness の調整を行うときは、砂糖を用いる。
- 2 生地を分割・包餡する前のねかしの必要はない。
- 3 型押し後にオーブンで焼成する温度は、最も高い280℃である。
- 4 焼成後、速やかにみりんをはけで塗ることで生地の乾きを防ぐ。

【問16】 次のうち、ゲル化剤と主成分の組み合わせとして、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 寒天 ————— ガラクトース
- 2 ゼラチン ————— コラーゲン
- 3 カラギーナン ———— メチルエステル
- 4 ペクチン ————— アガロース

【問17】 次のうち、バターケーキの製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 オールインミックス法は、材料全てを混合して作る。
- 2 フラワーバター法は、先に薄力粉とバターを混合するので分離しにくい。
- 3 シュガーバター法は、白っぽくなるまでバターと砂糖をすり合せ空気を抱き込ませる。
- 4 別立て法は、全卵を湯煎にかけながら泡立てて生地を作る。

【問18】 次のうち、甘味料に関する記述の組み合わせとして、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 蜂蜜 ————— でんぷんの老化を強く抑制する糖
- 2 異性化糖 ————— ブドウ糖と果糖の混合糖液
- 3 トレハロース ———— 果糖が2個結合した糖
- 4 糖アルコール ———— ブドウ糖が結晶となって析出したもの

(製菓実技：分野別問題)

A. 和菓子

【問A1】 次のうち、上生菓子に分類されるものとして、**誤っているもの**を一つ選びなさい。

- 1 こなし
- 2 練切
- 3 だんご
- 4 求肥

【問A2】 次のうち、平鍋（一文字鍋）を使用する菓子として、**誤っているもの**を一つ選びなさい。

- 1 茶通
- 2 葛桜
- 3 どら焼き
- 4 つやぶくさ

【問A3】 次のうち、糸寒天8g、水350g、グラニュー糖250g、卵白40g、上白糖40gによりできる和菓子として、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 水羊羹
- 2 道明寺羹
- 3 吉野羹
- 4 淡雪羹

【問A4】 次のうち、和菓子用語「割り勝ち」の意味として、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 砂糖の量が粉の量より多いこと。
- 2 粉の量が砂糖の量より多いこと。
- 3 砂糖と粉の量が同量であること。
- 4 砂糖が結晶化すること。

【問A5】 次のうち、小豆生餡1kgに砂糖600gを加えて練り上げた餡の名称として、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 小豆最中餡
- 2 小豆中割餡
- 3 黄味餡
- 4 小豆並餡

【問A6】 次のうち、^{じょうよ}薯蕷饅頭で使用する芋として、**誤っているもの**を一つ選びなさい。

- 1 さつまいも
- 2 大和芋
- 3 伊勢芋
- 4 つくね芋

(製菓実技：分野別問題)

B. 洋菓子

【問B 1】 次のうち、ビスキュイ・ジョコンドに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 一般的に油脂が入らないので、軽い仕上がりになる。
- 2 流動性があるので、型に入れて焼き上げる。
- 3 下準備として、タン・プール・タンと薄力粉を合わせてふるっておく。
- 4 焼成条件は、150～160℃で25～30分である。

【問B 2】 次のうち、小麦粉を100とした場合の、フィユタージュ類の一般的な配合として、正しいものを一つ選びなさい。

	(油脂)		(塩)		(水)
1	45～50	—	1.5～2.0	—	45～50
2	45～50	—	1.5～2.0	—	75～90
3	75～90	—	1.5～2.0	—	45～50
4	75～90	—	1.5～2.0	—	75～90

【問B 3】 次のうち、オペラの説明文の(A)及び(B)に入る組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

(A) にたっぷりとコーヒーシロップを染み込ませ、コーヒー風味の(B) とガナッシュをサンドした濃厚な味のケーキである。

	(A)		(B)
1	ビスキュイ・ジョコンド	—	クレーム・パティシエール
2	ビスキュイ・ジョコンド	—	クレーム・オ・ブルー
3	パータ・フォンセ	—	クレーム・パティシエール
4	フィユタージュ・ラピット	—	クレーム・オ・ブルー

【問B 4】 次のうち、洋菓子用語とその意味の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 abaisser (アベセ) —— 冷凍する
- 2 glacer (グラッセ) —— つやがけする
- 3 passer (パセ) —— こす
- 4 hacher (アシエ) —— みじん切りする

【問B 5】 次のうち、パート・サブレの基本的な材料の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 バター, 水, アーモンド, 卵白, 塩
- 2 バター, 牛乳, 粉糖, 全卵, 塩
- 3 薄力粉, バター, 粉糖, 全卵, 塩
- 4 薄力粉, 水, アーモンド, 卵白, 塩

【問B 6】 次のうち、洋菓子の生地別・形態別によりプティフル類に分類されるものとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 クレープ
- 2 マカロン
- 3 パルミエ
- 4 フロランタン

(製菓実技：分野別問題)

C. 製パン

【問C1】 次のうち、クロワッサンに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 クロワッサンの発祥は、オーストリアのウィーンである。
- 2 生地を捏ね上げる温度は30℃である。
- 3 焼成温度と時間は220℃・40分である。
- 4 クロワッサンは成形後、卵液を塗りホイロに入れる。

【問C2】 次のうち、パン・ド・カンパーニュ（発酵種法）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 田舎風のパンという名の通り、素朴な風合いが特徴のパンである。
- 2 この生地にクルミを加えると、パン・オ・ノアになる。
- 3 パンチのタイミングを早めにする事で分割時に生地が緩み、作業性を向上させる。
- 4 焼成時間と温度は180℃・10分である。

【問C3】 次のうち、製パン法に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 直捏法は、少量生産の際に採用されることが多い。
- 2 フタ付きのパン型で焼かれた四角い食パンを山食という。
- 3 加糖中種法は、主にフランスパンに用いられる製法である。
- 4 ミキシングの目的の一つは、グルテンの網目構造を破壊することである。

【問C4】次のうち、中種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 オーバーナイト法、フルフレーバー法、加糖中種法などがある。
- 2 小麦粉の一部（50～100%）、酵母、水などを混ぜ合わせて中種を作り、発酵させてから残りの材料とともにミキシングする。
- 3 オーバーナイト法は、中種を一晩（10～15時間）寝かせる。
- 4 中種法は直捏法に比べ、老化が早い短時間で作ることができる。

【問C5】次のうち、オーブンにおける水蒸気（スチーム）の効果として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 生地の外側の温度を下げることにより、表面の焼成を遅らせ、内部の膨張を助長する。
- 2 熱が対流しないので、表面にのみ熱が入る。
- 3 パンのクラストに光沢を与え、外観をより美しいものにする。
- 4 きめの細かいクラストを形成し、焼成中に生地の水分が蒸発するのを減少させる。

【問C6】次のうち、ミキシングに関する記述の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ピックアップステージ —— 完全なオーバーミキシングの状態。
- 2 クリーンナップステージ —— 生地が弾力を失い、粘りが強くなる状態。
- 3 ファイナルステージ —— 最もパン生地に適した状態。
- 4 ブレークダウンステージ —— 材料が雑然と混ざっている状態。

