

令和 3 (2021) 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、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級の資格を有する者は、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。「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。指示があるまで退室できません。
- 7 この試験問題は、持ち帰ることができます。
- 8 合格者の発表は、令和3(2021)年9月8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の受験番号を掲示します。
なお、掲示期限は、令和3(2021)年10月5日(火)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 菓子を製造する営業者は、その施設に必ず製菓衛生師を設置しなければならない。
- イ 製菓衛生師は、住所地の変更が生じたときは、厚生労働大臣に対し、製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。
- ウ 都道府県知事は、製菓衛生師が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た場合、その免許を取り消すことができる。
- エ 厚生労働大臣は、麻薬中毒となった製菓衛生師の免許を取り消すことができる。

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

- ア 茨城県
- イ 群馬県
- ウ 栃木県
- エ 厚生労働省

問3 次のうち、食品衛生法において、都道府県、保健所設置市等が、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、社会的信望があり、かつ食品衛生の向上に熱意と識見^{しきけん}を有する者のうちから委嘱^{いしよく}することができる者として、正しいものはどれか。

- ア 食品衛生監視員
- イ 食品衛生責任者
- ウ 食品衛生推進員
- エ 食品衛生管理者

公衆衛生学

問4 次の日本国憲法第25条に関する記述のA、Bにあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

すべて国民は、健康で な最低限度の生活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 |
|---|-----|---|------|
| ア | 文化的 | － | 社会環境 |
| イ | 文化的 | － | 公衆衛生 |
| ウ | 衛生的 | － | 社会環境 |
| エ | 衛生的 | － | 公衆衛生 |

問5 次のうち、疾病予防・健康増進・環境衛生・危機管理などに関する公衆衛生活動の中心として、地域住民の生活環境の向上と健康の保持・増進にきわめて重要な役割を果たしている機関として、正しいものはどれか。

- ア 保健所
- イ 労働基準監督署
- ウ 消費生活センター
- エ 地域包括支援センター

問6 次の人口静態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70歳以上の老年人口の割合である。
- イ 老年人口指数は、労働力が期待できない年少者100人に対する高齢者の割合である。
- ウ 老年化指数は、100人の労働者が支える高齢者の数である。
- エ 従属人口指数は、100人の労働者が支える子どもと高齢者の数である。

問7 次の水道法に基づく水道水の水質基準に関する記述のA、Bにあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

配水管末端の給水栓（蛇口）における水は、遊離残留塩素濃度 A 以上を保持することが定められており、また、B が検出されてはならない。

	A		B
ア	0.01mg/L	－	ふっ素
イ	0.01mg/L	－	大腸菌
ウ	0.1mg/L	－	ふっ素
エ	0.1mg/L	－	大腸菌

問8 次のうち、二酸化硫黄（SO₂）が原因物質である公害病はどれか。

- ア 水俣病
- イ 四日市ぜんそく
- ウ イタイイタイ病
- エ マールブルグ病

問9 次のうち、蚊が媒介する感染症はどれか。

- ア エキノコックス症
- イ 梅毒
- ウ ジカ熱
- エ コレラ

問10 次の病原体とそれにより引き起こされる感染症の組合せのうち、誤っているものはどれか。

	(病原体)		(感染症)
ア	ウイルス	－	麻しん、デング熱
イ	細菌	－	結核、レジオネラ症
ウ	原虫	－	つつが虫病、回虫症
エ	真菌（かび）	－	白癬（水虫）、カンジダ症

問11 次の喫煙に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア タバコに含まれるニコチンには、発がん性や依存性（中毒性）がない。
- イ タバコに含まれるタールには、発がん性はないが依存性（中毒性）がある。
- ウ 健康増進法には、受動喫煙の防止の規定が盛り込まれている。
- エ わが国の喫煙状況は、欧米諸国に比べると女性の喫煙率が高い。

問12 次の感染経路と感染症に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

(感染経路)		(感染症)
ア 空気感染	－	結核
イ 飛沫感染	－	HIV感染症
ウ 接触感染	－	マラリア
エ 母子感染	－	マイコプラズマ

食品学

問13 次の肉類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 肉類は、食肉処理（と殺）直後に一時的に軟らかくなる。
- イ 羊肉は、独特のにおいがあるが、マトンはくさみが少ない。
- ウ 豚肉には、ビタミンB₁がほとんど含まれていない。
- エ 豚の肝臓には、牛の肝臓の約3倍、鉄が多く含まれている。

問14 次の野菜の食用部位の分類と主な野菜の組合せのうち、正しいものはどれか。

(食用部位の分類)	(主な野菜)
ア 葉菜類	— ねぎ、たまねぎ、みょうが
イ 茎菜類	— カリフラワー、しょうが、ごぼう
ウ 果菜類	— かぼちゃ、きゅうり、なす
エ 花菜類	— キャベツ、アスパラガス、レタス

問15 次のうち、発芽時の芽にソラニンやチャコニンというアルカロイド配糖体の毒素があるものはどれか。

- ア さといも
- イ じゃがいも
- ウ さつまいも
- エ やまのいも

問16 次の野菜類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 緑黄色野菜とは、原則として、可食部100g当たりカロテンを100~300 μ g含む野菜をいう。
- イ 淡色野菜は、緑黄色野菜に比べるとカロテン含量が多く、ビタミンC、カリウムに富む。
- ウ ブランチング処理とは、野菜を蒸したり、ゆでたりすることで、野菜に含まれる酵素を活性化させることである。
- エ フィトケミカルとは、抗酸化性や抗がん性などの生理機能を有する野菜の色素、香り、苦味などの成分の総称である。

問17 次の豆類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 大豆は畑の肉ともいわれ、アミノ酸のなかではリシンが多い。
- イ 大豆は、ほかの豆より炭水化物を多く含むが、脂質はほとんど含まれない。
- ウ あずきには、たんぱく質が多く含まれるが、炭水化物はほとんど含まれない。
- エ そら豆の若葉は、^{トウモロコシ}豆苗としてはるさめの原料となる。

問18 次の食品に関する記述のA~Cにあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

植物性食品は、一般的に 、、無機質（ミネラル）に富み、

や脂質は少ない。また、動物性食品は、一般的に と脂質が多く、

はきわめて少ない。

	A		B		C
ア	ビタミン	—	たんぱく質	—	炭水化物
イ	ビタミン	—	炭水化物	—	たんぱく質
ウ	炭水化物	—	たんぱく質	—	ビタミン
エ	炭水化物	—	ビタミン	—	たんぱく質

食品衛生学

問19 次の食品の保存方法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 冷蔵・冷凍法は、食品を低温で保存することにより細菌を死滅させる方法である。
- イ 塩漬け法は、塩の濃度を高くすることで、食品中の水分活性を低くすることにより微生物の増殖をおさえる方法である。
- ウ 空気遮断法は、食品に油脂、パラフィンなどの被膜^{ひまく}を塗って、食品が空気にふれないようにして、細菌が入るのを防ぐ方法である。
- エ びん詰・缶詰法は、食品をびんや缶に詰めた後、加熱などで脱気し、すぐに密閉して加熱殺菌する方法である。

問20 次のカンピロバクターに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 芽胞を形成する。
- イ 4℃以下の低温で直ちに死滅する。
- ウ 菌数が少量（500個程度）でも発病する。
- エ 潜伏期間は1～5時間と短く、3時間前後が多い。

問21 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ノロウイルスによる食中毒は、7～9月に発生が多い。
- イ 潜伏期間はウイルスの量により異なり、通常3～5日である。
- ウ 200ppm（200mg/L）濃度の次亜塩素酸ナトリウムで不活性化される。
- エ カキなどの貝類、食品、河川水、海水中で増殖する。

問22 次の腸管出血性大腸菌O157に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 感染力が弱く、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。
- イ 潜伏期間は2～6週間であることが多い。
- ウ 人の腸管内で増殖した菌が産生するベロ毒素（VT）により、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- エ 芽胞を形成するため、熱に強く、75℃で1分間以上の加熱でも生存できる。

問23 次の食中毒菌と主な原因食品の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (食中毒菌) | (主な原因食品) |
|-----------|-------------------|
| ア 腸炎ピブリオ | — 鶏の刺身、焼き鳥 |
| イ サルモネラ属菌 | — 近海産の魚介類 |
| ウ セレウス菌 | — 豚、シカ、イノシシの肉やレバー |
| エ ポツリヌス菌 | — 肉類や魚の缶詰、ソーセージ |

問24 次の記述のA～Cにあてはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

1日摂取許容量（ADI）とは、A 毒性試験ですべての有害な影響が認められない B の投与量（無毒性量）に対し、安全係数 C を乗じて算出された量である。

	A	B	C
ア	急性	最小	1 / 100
イ	急性	最大	1 / 1000
ウ	慢性	最大	1 / 100
エ	慢性	最小	1 / 1000

問25 次の食品中の汚染物質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア アフラトキシン（カビ毒）は、75℃ 1分間の加熱で完全に分解される。
- イ 水銀は、妊婦が魚介類を摂食する際に注意が必要とされている。
- ウ 豆類や生あんに含まれるシアン（青酸）化合物には、基準値が設定されている。
- エ 食品中の放射性セシウム基準値は、一般食品において100Bq/kgである。

問26 次の食品添加物の種類と品名に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

(種類)	(品名)
ア 甘味料	－ プロピレングリコール
イ 殺菌料	－ 過酸化水素
ウ 調味料	－ 亜硝酸ナトリウム
エ 保存料	－ L-アスコルビン酸類

問27 次の消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア エタノールは、100%のものより約70%に薄めた溶液のほうが消毒力が強い。
- イ オゾン水を野菜の消毒に使用した場合は、すすぎが必要である。
- ウ クレゾール石けん液は、ウイルスに有効なので皮膚の消毒に用いられる。
- エ 紫外線消毒は、光線の当たらない陰の部分及び内部でも殺菌効果がある。

問 28 次の器具・容器包装とその原材料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア シリコンに有機化合物を結合させたシリコーンは毒性が高く、弁当箱への使用が規制されている。
- イ 陶磁器にカドミウムなどを含む顔料で絵づけを行った場合、低温（1,000℃）よりも高温（1,300～1,500℃）で焼かれたものの方が溶出しやすい。
- ウ メラミン樹脂は、ラップフィルムに用いられており電子レンジでの使用に適している。
- エ アルミニウムは、鉄や銅と比べて毒性が低く、さびにくい。

問 29 次のHACCP（ハサップ）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 食品の安全衛生に関する危害発生を事前に防止することを目的とした自主的な衛生管理システムである。
- イ 食品衛生法により、原則として、すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が求められている。
- ウ 食中毒等の健康被害を発生させる原因となる物理的・化学的・生物的危害について分析を行う。
- エ 科学的根拠に基づく重要管理点（CCP）を定めることにより、衛生管理などの実施記録を保存する必要がない方法である。

問 30 次の食品衛生法における鶏卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 液卵は、15℃以下で保存しなければならない。
- イ 液卵を冷凍したものは、-5℃以下で保存しなければならない。
- ウ 殺菌液卵は、サルモネラ属菌が陰性（25g当たり）でなければならない。
- エ 未殺菌液卵は、大腸菌群が検出されてはならない。

栄 養 学

問 3 1 次の人体を構成する成分の割合に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 約1%が無機質（ミネラル）である。
- イ 水分は、最も高い割合を占める。
- ウ 脂質の割合は、炭水化物と比べ低い。
- エ たんぱく質は、30%程度を占める。

問 3 2 次のたんぱく質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア アミノ酸がペプチド結合で数多くつながった化合物（ポリペプチド）である。
- イ 炭素、水素、酸素のほかに約16%のヨウ素を主成分とする。
- ウ 複合たんぱく質は、アミノ酸だけでつくられている。
- エ たんぱく質の栄養価は、可欠アミノ酸（非必須アミノ酸）のバランスがよいものほど高い。

問 3 3 次の無機質（ミネラル）と欠乏症の組合せのうち、正しいものはどれか。

（無機質（ミネラル））		（欠乏症）
ア カリウム	－	くる病
イ リン	－	クレチン病
ウ 亜鉛	－	味覚障害
エ 鉄	－	脚気

問 3 4 次の消化吸収に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 消化には、物理的（機械的）消化、化学的消化、細菌学的（生物学的）消化がある。
- イ ショ糖（砂糖）は、スクラーゼにより、ブドウ糖と果糖になる。
- ウ 胃液中の胃酸（塩酸）は、たんぱく質の消化を助ける。
- エ 栄養素の吸収は、ほとんどが大腸で行われる。

問 3 5 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 水溶性ビタミンには、ビタミンAの他3種類ある。
- イ ビタミンB₁、ビタミンB₂、ナイアシンは、脂溶性ビタミンである。
- ウ ビタミンEは、血液凝固因子の合成や骨の形成に必要なビタミンである。
- エ 脂溶性ビタミンをとりすぎると、排出されにくいので過剰症につながりやすい。

問36 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 身体にとって栄養になるはずの食物に対して過剰な免疫反応が起こることである。
- イ ほとんどが、食物摂取後6～8時間程度で症状が現れる。
- ウ 乳幼児の3大原因食品は、牛乳、鶏肉、大豆である。
- エ じんましん、嘔吐、下痢などの症状を起こすが、命にかかわる重篤な状態に陥ることはない。

製菓理論

問37 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア グラニュー糖は、白双糖とほぼ同じ性質であるが、白双糖より粒子が小さい。
- イ 上白糖は、日本での精製糖では一番生産量が多く、欧米でも生産量が多い。
- ウ 黒砂糖は、分蜜糖で別名大島糖ともいう。
- エ 砂糖は、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38 次の甘味料の分類に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

(甘味料)	(分類)
ア ステビア	－ 砂糖
イ 麦芽水飴	－ でん粉糖
ウ サッカリンナトリウム	－ 天然甘味料
エ メープルシュガー（楓糖）	－ 人工甘味料

問39 次のうち、小麦粒の約83%を占め、小麦粉になる部位はどれか。

- ア 胚芽
- イ 胚乳
- ウ 表皮
- エ 胚種

問40 次のうち、でん粉の膨化力が最も大きいものはどれか。

- ア 小麦
- イ とうもろこし
- ウ 馬鈴薯
- エ 糯米

問41 次のうち、^{うるち}粳米を原料とする米粉はどれか。

- ア 白玉粉
- イ 餅粉
- ウ 道明寺粉（道明寺種）
- エ 上新粉

問42 次のうち、さとうきびの糖蜜を原料にして、熱帯の高い気温のもとで自然発酵させ、これを蒸留してつくったアルコール分37～45%のもので、独特の甘い香味があるものはどれか。

- ア ミード
- イ 泡盛
- ウ ラム酒
- エ 紹興酒

問43 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 卵黄の重量比率は、45～60%である。
- イ 熱凝固性は、原材料の糖濃度やpHによって影響を受ける。
- ウ 卵白は、48℃で凝固を開始し、60℃で完全に凝固する。
- エ 卵白は、その45%が水分で、固形分の60%が脂質からなっている。

問44 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はどれか。

- ア ショートニング性
- イ 可塑性
- ウ フライニング性
- エ クリーミング性

問45 次の牛乳に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 主要成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分である。
- イ 無機質成分として、カルシウム、リンが多く含まれている。
- ウ 乳たんぱくのカゼインは、65～70℃で凝固する。
- エ 乳糖は、牛乳特有の甘味の少ない糖質で、乳固形分の約40%近くを占める。

問46 次の乳製品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア バターは、全乳から脂肪分を集めたもので、通常クリームセパレーターで分離させたものである。
- イ チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、さらに酵素のレンネットを加えて発酵熟成させたものである。
- ウ ホエーパウダーは、牛乳をそのまま濃縮し、乾燥粉末化させたものである。
- エ 脱脂粉乳は、クリームからさらに、攪拌（チャーン）の工程を経て、脂肪球を集めて乾燥させたものである。

問47 次のうち、カカオ豆に7~9%含まれ、空気に触れると速やかに分解して有色物質に変化する成分はどれか。

- ア カカオ・ニブ
- イ カフェイン
- ウ テオプロミン
- エ カカオタンニン

問48 次のチョコレートのブルームに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ファットブルームとシュガーブルームの2種類がある。
- イ 湿度の低いところで作業した製品に起こりやすい。
- ウ 発生すると滑らかな粘性を失って、テクスチャーや香味が著しく低下する。
- エ 温度や湿度の急変のほか、振動や衝撃などによっても生じる。

問49 次のうち、紅藻類であるスギノリ、ツノマタなどから抽出されるもので、一般に販売されているものは、カップー、ラムダー、イオターの3種類の混合物で、品質特性が一定になるよう調整して販売されている凝固材料はどれか。

- ア ゼラチン
- イ カラギーナン
- ウ ペクチン
- エ 寒天

問50 次の特性に該当する小麦粉として、正しいものはどれか。

(特性)

グルテン	量	多
	質	軟
粒度		極粗
たんぱく質含量		11.5~12.5%

- ア デュラム粉
- イ 薄力粉
- ウ 中力粉
- エ 強力粉

問5 1 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 食塩、砂糖と一緒に溶解しなければならない。
- イ 顆粒状（インスタントタイプ）の場合、開封後は室温で保管しなければならない。
- ウ ドライイーストは、冷蔵庫や冷凍庫に保管してはならない。
- エ 生酵母の溶解水は、50℃を超えてはならない。

問5 2 次の種実類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ごまには、ピターとスイートの2種がある。
- イ カシューナッツの使用量は、ナッツの中で群を抜いている。
- ウ チェスナッツ（マロンまたは栗）の主成分は、でん粉である。
- エ ヘーゼルナッツは、一般的にナッツの女王といわれている。

問5 3 次の香料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 水溶性香料（エッセンス）を加熱処理するものに使用する際は、加熱する直前に添加する必要がある。
- イ 油性香料（オイル）は、耐熱性が低いので高熱処理するものに不向きである。
- ウ 乳化性香料は、乳化状態にすることで揮発性が促進されて、濃厚な香料となる。
- エ 粉末香料は、そのままではわずかににおいを感じる程度であるが、水に溶かすと強くにおいを感じる。

問5 4 次のうち、食塩の効果として適当でないものはどれか。

- ア グルテン形成抑制作用
- イ 脱水作用
- ウ 防腐作用
- エ イースト発酵抑制作用

【選択問題】実技（和菓子）

問55 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 洗浄後に浸漬する場合は、小豆に対して約3倍の水（又は湯）を加える。
- イ 渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれる渋味・苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- ウ 水晒しを終え脱水してできた生餡の水分量は40%前後である。
- エ 練り上げた餡は鍋から取り出し、出来るだけ早く冷ます。

問56 次の和菓子のうち、原材料にイスパタを使用しないものはどれか。

- ア 葛桜（葛饅頭）
- イ 田舎饅頭
- ウ 蒸しかすてら
- エ 松風

問57 次の和菓子のうち、練り物に分類されるものはどれか。

- ア 草餅
- イ 金つば
- ウ こなし
- エ ういろう

問58 次の豆類のうち、煮上り時間が最も長いものはどれか。

- ア 大納言小豆
- イ えりも小豆
- ウ 大手亡
- エ 紅金時

問59 次の和菓子とその主な原材料の組合せのうち、正しいものはどれか。

(和菓子)		(主な原材料)
ア 柏餅	—	上新粉
イ 薯蕷饅頭（上用饅頭）	—	味甚粉
ウ 桜餅	—	葛粉
エ うぐいす餅	—	糸寒天

問60 次の和菓子とその一般的な焼成温度の組合せで、最も適切なものはどれか。

(和菓子)		(焼成温度)
ア 栗饅頭	—	220℃
イ かすてら饅頭	—	175℃
ウ 桃山	—	180℃
エ 長崎カステラ	—	250℃

【選択問題】実技（洋菓子）

問55 次のスポンジ・ロール生地に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 薄く焼くロール生地は、全体に低めの温度で、時間をかけて焼き上げる。
- イ 仕込工程の方法は、共立法、別立法の2種類のみである。
- ウ ロール生地は、焼成後、鉄板からすぐにはずす。
- エ ビスキュイをふっくらと焼き上げるには、強力粉を使う。

問56 次のバターケーキの仕込工程の名称として、正しいものはどれか。

- ①バターと砂糖を十分にすり混ぜる。
- ②全卵を数回に分けて加え、さらにすり混ぜる。
- ③最後に薄力粉を加えて混ぜ合わせる。

- ア シュガーバター法
- イ フラワーバター法
- ウ オールインワン法
- エ ワンステップ法

問57 次のフィナンシェの配合のA、Bにあてはまる数量として、最も適したものはどれか。

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

- | | A | - | B |
|---|-----|---|-----|
| ア | 100 | - | 50 |
| イ | 80 | - | 100 |
| ウ | 100 | - | 80 |
| エ | 100 | - | 100 |

問58 次のシュー・ア・ラ・クレームの生地の配合のAにあてはまる数量として、最も適したものはどれか。

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

- ア 5
- イ 10
- ウ 50
- エ 100

問59 次のうち、溶かしたチョコレートの2/3～3/4量をマーブル台に取り出して薄く広げて練りながら冷却し、やや粘りが出てきたら残りのチョコレートに戻して混ぜ、全体の粘りが出てきたら31～32℃（ミルクチョコレート、ホワイトチョコレートは29～30℃）に再度加熱するテンパリング方法はどれか。

- ア フレーク法
- イ タブリール法
- ウ コンチング法
- エ 水冷法

問60 次のうち、内の配合で作られるものはどれか。

赤ワイン	200ml
ゼラチン	8～12g
砂糖	50g
水	100ml

- ア バヴァロア・ア・ラ・ヴァニーユ
- イ ムース・オ・カシス
- ウ カスタード・プディング
- エ ジュレ・ド・ヴァン・ルージュ

【選択問題】実技（製パン）

問55 次のうち、内の配合で作られるものはどれか。

フランス粉	50%
全粒粉	50%
パン酵母（イースト）	2%
食塩	2%
クルミ	20%
水	70%
（*%表示はペーカース・パーセント）	

- ア パン・オ・ノア
- イ カイザーゼンメル
- ウ フランスパン
- エ ベーグル

問56 次の製パン工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 原料を保存するには、冷凍冷蔵で保存する原料以外、温度20℃、湿度65%に保てる場所が適している。
- イ 小麦粉を篩ふるいに掛けると、小麦粉の吸水率が1～2%増加する。
- ウ ミキシングにおける麩切れ段階では、生地は弾力を失い、結合力がなくなる。
- エ 発酵と熟成の工程中、酵素の作用により、生地の中のたんぱく質は分解されるが、でんぷんは分解されない。

問57 次の中種法に関する記述のA、Bにあてはまる数値の組合せのうち、最も適したものはどれか。

小麦粉の70%以上にイーストの全量と水（中種用分）を混合して中種をつくり、A℃の温度でB分間発酵させたあと、ミキサーに戻し、中種生地に残りの小麦粉及び副材料、適量の水を加えて本捏する方法である。

	A		B
ア	13	—	20～30
イ	27	—	20～30
ウ	13	—	180～300
エ	27	—	180～300

問58 次のうち、生地発酵工程において、酵母の酵素（チマーゼ）の作用により生成されるものはどれか。

- ア アルコール、ぶどう糖
- イ ぶどう糖、アミノ酸
- ウ アルコール、炭酸ガス
- エ アミノ酸、たんぱく質

問59 次のパンの焼成工程に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ホイロで10%まで発酵し膨張した生地をオープンで加熱し、約80%程度まで膨張させる工程である。
- イ 全焼成時間の最初の25～30%の間は第1段階で、ガスの発生にともない急激な熱膨張が行われる。
- ウ ケープイン（腰折れ）を防ぐために、焼成を終えてオープンから出すとき、ショックを与えないよう注意しなければならない。
- エ 同一の焼成条件では、焼減率の小さいときほど火どおりがよく、クラスト（外皮）は厚くなる。

問60 次のフランスパンのクーブ（バタールでクーブ3本）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 焼成前に入れる。
- イ 3本中、両端のクーブは短めにする。
- ウ 相互に1/4～1/3重ねる（ダブらせる）。
- エ 刃の角度は45度にする。

