

令和 2 (2020) 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2(2020)年12月9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3(2021)年1月8日(金)までです。

栃 木 県

衛生法規

問1 次の製菓衛生師免許を与えた都道府県知事に対する申請や届出に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 氏名に変更が生じたときは、60日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。
- イ 免許証の再交付を受けた後、失くした免許証を発見したときは、5日以内に返納しなければならない。
- ウ 菓子製造に従事する製菓衛生師は、2年ごとに就業状況を届け出なければならない。
- エ 製菓衛生師が死亡したときは、親族が90日以内に名簿の登録の削除を申請しなければならない。

問2 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 食中毒の発生や食品衛生法違反の程度によって、営業の禁止・停止等が命じられることがある。
- イ 飲食店営業を営もうとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- ウ 食品等事業者は、自らの責任において安全性を確保するため、知識及び技術の習得に努めなければならない。
- エ 食中毒患者を診断した医師は、^{ただ}直ち（24時間以内）に最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

問3 次の製菓衛生師法第1条に関する記述の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。

この法律は、製菓衛生師の A を定めることにより菓子製造業に従事する者の B を向上させ、もって C の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- | | A | B | C |
|---|----|------|--------|
| ア | 要件 | — 資質 | — 生活衛生 |
| イ | 要件 | — 技能 | — 公衆衛生 |
| ウ | 資格 | — 資質 | — 公衆衛生 |
| エ | 資格 | — 技能 | — 生活衛生 |

公衆衛生学

問4 次のWHO（世界保健機関）憲章（1946年）における健康の定義に関する記述の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。

健康とは、単に疾病や虚弱ではないということではなく、肉体的・並びにに完全に良好な状態である。

- | | A | — | B |
|---|-----|---|-----|
| ア | 文化的 | — | 社会的 |
| イ | 文化的 | — | 経済的 |
| ウ | 精神的 | — | 社会的 |
| エ | 精神的 | — | 経済的 |

問5 次の人口動態統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 特定の一時点における人口集団の特性を表したもので、5年毎の国勢調査により集計される。
- イ 出生率とは、人口10万人に対する年間の出生数のことである。
- ウ 死亡率とは、人口1,000人に対する年間の死亡数のことである。
- エ 乳児死亡率とは、年間の出生数100に対する生後1か月未満の乳児の死亡数の割合をいう。

問6 次の衛生指標に関する記述の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。

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のうち、0歳のをという。

また、心身とも健康で活動できる年齢、すなわち、日常生活の動作を自分で行い、寝たきりでない年齢期間をという。

- | | A | B | C |
|---|------|------|------|
| ア | 平均余命 | 平均寿命 | 健康寿命 |
| イ | 平均余命 | 健康寿命 | 平均寿命 |
| ウ | 健康余命 | 健康寿命 | 平均寿命 |
| エ | 健康余命 | 平均寿命 | 健康寿命 |

問7 次の環境と健康に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 我々が快適に感じる温度(快感帯温度)は、夏は18～20℃、冬は25～26℃とされ、最も気持ちのよい湿度は10～30%である。
- イ 人間が感じる蒸し暑さの指標を不快指数といい、不快指数が90となると誰もが不快に感じる。
- ウ 上水道において、常時、給水栓（蛇口）からの水が遊離残留塩素0.01mg/L以上を保持することが水道法で定められている。
- エ 調理室の照度は、食品衛生法により全体照明を10ルクス以上に保つことが定められている。

問8 次のわが国の公害病とその主な原因物質に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (公害病) | (主な原因物質) |
|-----------|-------------------|
| ア 水俣病 | － カドミウム |
| イ イタイイタイ病 | － メチル(有機)水銀 |
| ウ 四日市ぜんそく | － 二酸化硫黄 |
| エ 新潟水俣病 | － ポリ塩化ビフェニル (PCB) |

問9 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」において、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務への就業制限の対象となる感染症として、正しいものはどれか。

- ア 腸管出血性大腸菌感染症
- イ E型肝炎
- ウ 後天性免疫不全症候群 (AIDS)
- エ ボツリヌス症

問10 次のうち、予防接種法において、現在「定期の予防接種」の対象でない疾病として、正しいものはどれか。

- ア 風しん
- イ 麻しん
- ウ E型肝炎
- エ 日本脳炎

問11 次の感染症とその病原体に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (感染症) | (病原体) |
|---------|---------|
| ア 結核 | － ウイルス |
| イ 腸チフス | － 細菌 |
| ウ クドア症 | － クラミジア |
| エ つつが虫病 | － 真菌 |

問 1 2 次の疾病予防対策のうち、一次予防に該当するものはどれか。

- ア 早期治療
- イ 食生活改善
- ウ 重症化予防
- エ リハビリテーション

食 品 学

問 1 3 次の砂糖及び甘味類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア キシリトールには、抗う蝕性や整腸作用がある。
- イ かんしょ糖は、さとうだいこんから作られる。
- ウ 黒砂糖より白砂糖の方が、カルシウムや鉄の含量が多く、栄養価は高い。
- エ サッカリンは、エネルギーが高く、その他の栄養成分も豊富に含む人工甘味料である。

問 1 4 次の穀類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア でん粉の割合が、アミロース100%の米をもち米という。
- イ えん麦のたんぱく質、脂質は、小麦より多い。
- ウ 小麦粉は、たんぱく質の少ないものほど粘り気が強い。
- エ 精白米の方が、玄米やもみ米より貯蔵に耐える。

問 1 5 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。

機能性を表示することができる食品として、これまで国が個別に許可した A と、国の規格基準に適合し、任意表示が可能な B に限られていたが、平成27年4月に新しく C が追加された。

- | | A | B | C |
|---|---------|---------|---------|
| ア | 特定保健用食品 | 栄養機能食品 | 機能性表示食品 |
| イ | 栄養機能食品 | 特定保健用食品 | 機能性表示食品 |
| ウ | 栄養機能食品 | 機能性表示食品 | 特定保健用食品 |
| エ | 特定保健用食品 | 機能性表示食品 | 栄養機能食品 |

問 1 6 次の食品加工に利用する微生物と主な加工食品の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | (利用する微生物) | (主な加工食品) |
|------------|-----------|
| ア 酵母 | － ワイン、パン |
| イ かび | － 漬け物 |
| ウ 細菌 | － 納豆、酢 |
| エ かびと酵母と細菌 | － しょうゆ、味噌 |

問17 次の食品の加工等に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア かつお節の本枯節^{ほんかれぶし}は、酵母が産生する酵素によって節類^{ふしるい}独特の風味が醸成される。
- イ 中華麺は、準強力粉に酸性のかん水を加えて製麺したものである。
- ウ こんにゃくは、こんにゃくいもを粉にし、多量の水で膨潤^{ぼうじゆん}させ、石灰乳（水酸化カルシウム）などを加えて固める。
- エ チーズは、ナチュラルチーズとプロセスチーズに大別され、ナチュラルチーズはプロセスチーズを原料にしている。

問18 次の食品の表示に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 賞味期限は、製造日からの期間が3か月を越える食品は年月で表示できる。
- イ アレルギー表示が義務付けられている特定原材料は、5品目ある。
- ウ 遺伝子組換え食品の義務表示対象農産物は、大豆のみである。
- エ 製造・加工年月日の記載は、すべての食品に義務付けられている。

食 品 衛 生 学

問 1 9 次の食品安全行政機関とその担当業務に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

(食品安全行政機関)	(担当業務)
ア 内閣府	－ 食品の加工、製造基準の策定
イ 厚生労働省	－ 食品安全委員会の設置及び食品健康影響の評価
ウ 農林水産省	－ 食料の安定供給の確保
エ 消費者庁	－ 農林・畜産・水産物に関するリスク管理

問 2 0 次のアニサキスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 馬肉の生食による食中毒の原因となることがある。
- イ -20°C で24時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。
- ウ 食酢に漬けることで直ちに死滅する。
- エ アユやコイに寄生するので、生食には注意が必要である。

問 2 1 次の食品添加物の種類のうち、食品表示法の規定により物質名と用途名を併記して表示することが義務付けられているものはどれか。

- ア 膨張剤
- イ 消泡剤
- ウ 乳化剤
- エ 着色料

問 2 2 次の食品の保存法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 低温貯蔵法は、細菌の活動を著しく弱められるが、死滅させることはできない。
- イ 砂糖漬け法は、砂糖の濃度が高くなることで、食品中の水分の一部が結合水となり、水分活性が高くなることにより、微生物の増殖がおさえられる。
- ウ びん詰・缶詰法の栄養上の利点は、製造の際の加熱でもビタミンCが破壊されないことである。
- エ 放射線照射法は、わが国では、にんにくの発芽防止の目的でのみ使用が認められている。

問23 次の食中毒を引き起こす細菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア カンピロバクターは、芽胞を形成し、100℃で1～6時間の加熱に耐える。
- イ 腸炎ビブリオは、腸管内で産生するベロ毒素により出血性大腸炎を起こす。
- ウ 黄色ブドウ球菌は、食品に付着すると増殖しながらエンテロトキシンを産生する。
- エ サルモネラ属菌は、菌自体は熱に強いが、産生する毒素は熱に弱い。

問24 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 カキなどの貝類や食品中で増殖しやすい。
- イ 50℃で1分間の加熱で完全に不活性化できる。
- ウ アルコールによる消毒が、最も効果的である。
- エ 感染力が強く、10～100個程度で発病する。

問25 次のヒスタミン及びその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、顔面の紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などである。
- イ セレウス菌により産生される。
- ウ 潜伏期間は、食後8～20時間で通常12時間前後が多い。
- エ 85～90℃で90秒間以上の加熱で分解される。

問26 次の有毒植物とその有毒物質の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (有毒植物) | | (有毒物質) |
|----------|---|------------|
| ア トリカブト | — | ソラニン |
| イ ギンナン | — | メチルピリドキシニン |
| ウ イヌサフラン | — | アミグダリン |
| エ スイセン | — | アコニチン |

問27 次の農薬及び残留農薬に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 農薬は食品中に残留し、人体に有害な影響を与える可能性があることから、食品安全基本法により残留基準が定められている。
- イ ネガティブリスト制度により、残留基準が設定されていない無登録農薬についても、一律基準(0.01ppm)を超えて残留している食品の流通が原則禁止されている。
- ウ 農作物の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。
- エ 国民の農薬摂取量調査(マーケットバスケット調査)によると、実際の農薬摂取量は1日摂取許容量(ADI)に比べると大幅に低い。

問28 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 甘味料のアスパルテームは、使用基準が定められていない。
- イ 漂白剤には、保存料として使われるものがある。
- ウ 防かび剤は、かんきつ類とバナナ以外には使用できない。
- エ 保存料は、殺菌力が非常に弱いので、腐敗細菌の繁殖を防止することができない。

問29 次の消毒に用いる化学薬品に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア クレゾール石けん液は、芽胞やウイルスに対して効果がある。
- イ アルコールは、100%のものより約70%に薄めた溶液の方が消毒力が強い。
- ウ 次亜塩素酸ナトリウムは、腐食作用がないので金属の消毒に適している。
- エ 逆性せっけんは、洗浄力は非常に強いが、殺菌力は弱い。

問30 次のHACCPシステムに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 記録を必要としない新しい衛生管理の手法である。
- イ 一般的衛生管理プログラムを実施する必要はない。
- ウ 最終製品の検査のみに基づく品質管理の手法である。
- エ 重要管理点については、科学的根拠に基づいた管理基準を定める。

栄 養 学

問 3 1 次の栄養と健康に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 生命維持のために、必要な生体成分の合成と分解をくり返す営みを栄養という。
- イ 人体を構成する成分の割合は、年齢、性別、体格に関係なく同じである。
- ウ 炭水化物（糖質）、たんぱく質、ビタミンを三大栄養素という。
- エ 食事バランスガイドは、国民の健康づくり、生活習慣病の予防、食料自給率の向上をねらいとしている。

問 3 2 次のライフステージと栄養に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 妊娠初期では、胎児の正常な発育のために葉酸の摂取を避けなければならない。
- イ 乳児期では、ボツリヌス菌による食中毒の危険があることから、満1歳までは、はちみつを与えない。
- ウ 幼児期では、体重当たりの食事摂取基準が成人より少なめに設定されている。
- エ 高齢期では、味覚がにぶくなるため、味付けを濃くする必要がある。

問 3 3 次の疾病と食事療法の記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 高血圧症では、病態に合わせて食塩摂取量を6g/日未満に制限する。
- イ 糖尿病では、食物繊維の摂取を制限する。
- ウ 腎炎では、低たんぱく質食とする。
- エ 脂質異常症では、エネルギーの過剰摂取を避け、飽和脂肪酸の摂取を控える。

問 3 4 次のビタミンとその欠乏症の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (ビタミン) | | (欠乏症) |
|--------|--------------------|-------|
| ア | ビタミンA | — 壊血病 |
| イ | ビタミンB ₁ | — 脚気 |
| ウ | ビタミンC | — くる病 |
| エ | ビタミンD | — 夜盲症 |

問 3 5 次の消化液、消化酵素とその作用に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (消化液) | (消化酵素) | (作用) |
|-------|--------|---------------------------------|
| ア | 唾液 | — ペプシン — たんぱく質をアミノ酸に分解 |
| イ | 胃液 | — ラクターゼ — でん粉をデキストリンに分解 |
| ウ | 膵液 | — リパーゼ — トリグリセリドを脂肪酸とモノグリセリドに分解 |
| エ | 腸液 | — トリプシン — 麦芽糖をブドウ糖に分解 |

問36 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 1gで9kcalのエネルギーをもつ。
- イ 魚油に多いエイコサペンタエン酸（EPA）は、血中LDLコレステロール上昇作用がある。
- ウ 脂溶性ビタミン（A、D、E、K）の吸収を促進する作用がある。
- エ リノール酸と α -リノレン酸は、ヒトの体内で合成できない。

製菓理論

問37 次の砂糖のうち、灰分の含有率が最も高いものはどれか。

- ア 黒砂糖
- イ 白双糖
- ウ 三温糖
- エ グラニュー糖

問38 次の記述に該当する砂糖として、正しいものはどれか。

欧米では生産されていないが、粒子が細かくて使いやすく、日本での精製糖では一番生産量が多い。粒子が細かく固まりやすいので「ビスコ（転化糖の一種）」を添加しているために、アミノ酸やたんぱく質とのメイラード反応による着色が起こり、焼き菓子の淡い焼色を出しやすいが、キャンディーなどの加熱する製品では色焼けしやすい。

- ア 白双糖
- イ 上白糖
- ウ 中双糖
- エ グラニュー糖

問39 次のうち、地上でん粉の原料でないものはどれか。

- ア 米
- イ 小麦
- ウ タピオカ
- エ どうもろこし

問40 次の製菓原材料としてよく利用されている果実類に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (果実類) | | (果実) |
|-------------------------|---|-----------|
| ア 仁果類 | — | りんご、びわ |
| イ 漿果類 ^{しょうかるい} | — | もも、うめ |
| ウ 核果類 | — | ぶどう、ラズベリー |
| エ 種実類 | — | いちご、メロン |

問 4 1 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 カラギーナンは、無味無臭、紅色もしくは薄紅色の粉末である。
- イ ゼラチンは、温水には溶けないが、冷水に溶けて粘性をもった溶液となる。
- ウ 寒天は、果実や野菜類など、あらゆる植物の細胞組織を形成する多糖類である。
- エ 低メトキシルペクチン (LMP) は、ヨーグルト、プリンなどの組織安定剤として利用されている。

問 4 2 次の酒類に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

		(原料)		(酒類)	
ア	醸造酒	—	果実	—	ワイン
イ	蒸留酒	—	麦	—	ビール
ウ	醸造酒	—	米	—	焼酎
エ	蒸留酒	—	果実	—	シェリー

問 4 3 次の鶏卵の性質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 卵黄は、50℃で完全に凝固する。
- イ 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力をもつ。
- ウ 卵黄は、たんぱく質が多く、卵黄固形物の約 6 割を占めている。
- エ 卵白は、温度が低い方が起泡性はよいが、泡の安定性は悪くなる。

問 4 4 次の油脂の加工適性に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 可塑性とは、固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質をいう。
- イ ショートニング性とは、小麦粉グルテンの結着を促進する性質をいう。
- ウ クリーミング性とは、生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質をいう。
- エ フライニング性とは、揚がり具合、風味、油の吸収度、外観においての戻り具合などの性質をいう。

問 4 5 次のうち、牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させた乳製品はどれか。

- ア 練乳
- イ チーズ
- ウ クリーム
- エ 発酵バター

問46 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 乳脂肪には、揮発性脂肪酸の酪酸が多く、バター特有のフレーバーに関係している。
- イ 乳糖は、牛乳特有の甘味の少ない糖質で、ラクトースとスクロースからなる。
- ウ 牛乳中のカゼインに酸性のものを加えると黒色の沈殿物を生じる。
- エ 牛乳には、ビタミンDやビタミンEが含まれていない。

問47 次の原料チョコレート類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア テオブロミンは、甘味のある茶褐色の結晶で、ココアバター中にはほとんど含まれていない。
- イ 純チョコレートは、40～50℃で融解したものをそのまま型流しやコーティング用に使用できるように調整されている。
- ウ **準**チョコレートには異種脂肪が入っていないので、風味はきわめて良好で、高級チョコレートに使用される。
- エ カカオタンニンは、酸化しやすく空気に触れると速やかに分解して有色物質（カカオレッド、カカオブラウン）に変化する。

問48 次のココアバターに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア カカオ豆に含まれる脂肪で、約90%含まれている。
- イ 脂肪酸組成は、大部分が不飽和脂肪酸で占められている。
- ウ 融点は約43～45℃、凝固点は約37℃内外である。
- エ 淡黄白色の固体脂肪で、カカオ特有の芳香をもつ。

問49 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 胚芽は、小麦粒の約83%を占めており、この部分が小麦粉となる。
- イ 小麦粉の性質を左右するのは、灰分の量と質である。
- ウ たんぱく質含量は、強力粉の方が薄力粉に比べ多い。
- エ 品位別分類は、脂質含量の違いにより分けられている。

問50 次のチョコレートのブルームに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア チョコレート独特のつやが出る現象をいう。
- イ ブルームが起これると、テクスチャーや香味が向上する。
- ウ 脂肪が分離し固結化したブルームを、シュガーブルームという。
- エ 湿度の高いところで作業した場合の製品に起こりやすい。

問5 1 次のうち、米粉を糊化したものはどれか。

- ア 上用粉
- イ 道明寺粉
- ウ 白玉粉
- エ 羽二重粉

問5 2 次の米粉に関する記述の にあてはまる語句として、正しいものはどれか。

は、糯精白米を水洗い、乾燥して水分を10～15%にして製粉し、粒度を80～90メッシュ程度にしたものである。

- ア 求肥（牛皮）粉
- イ 上新粉
- ウ 寒梅粉
- エ 早並粉

問5 3 次の種実類（ナッツ類）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ココナッツには、白、黒、茶の三種類があり、白及び茶は主として製油原料、黒は主として炒って食用に利用されている。
- イ アーモンドには、ビターとスイートがあり、ビターはオイル用、スイートは製菓用やつまみなどに広く利用される。
- ウ カシューナッツは、ナッツの女王といわれ、アイスクリームなどに利用される。
- エ チェスナッツ（マロンまたは栗）は、多量のたんぱく質と脂質を含有し、栄養的にも優れた食品である。

問5 4 次の膨脹剤に関する記述の にあてはまる温度として、最も適したものはどれか。

一般に製菓に用いる膨脹剤は、 °Cで多量のガスを発生させるものが望ましい。

- ア 40 ～ 80
- イ 100 ～120
- ウ 140 ～160
- エ 180 ～200

【選択問題】実技（和菓子）

問55 次の豆類のうち、直火での煮上り時間が最も短いものはどれか。

- ア 大納言小豆
- イ 大手亡
- ウ 青えんどう
- エ 紅金時

問56 次の和菓子のうち、原材料として糸寒天を使用しないものはどれか。

- ア 上南羹
- イ 錦玉羹
- ウ 蒸し羊羹
- エ 練羊羹

問57 次のうち、柏餅の材料に最も適しているものはどれか。

- ア 強力粉
- イ 白玉粉
- ウ 薄力粉
- エ 上新粉

問58 次の饅頭のうち、蒸し物に分類されないものはどれか。

- ア 葉饅頭
- イ 田舎饅頭
- ウ 利久饅頭
- エ かすてら饅頭

問59 次の栗饅頭（中餡とつや出し液は除く）の配合のA、Bにあてはまる数量の組合せのうち、最も適したものはどれか。

薄力粉	200	g
上白糖	A	g
白並餡（60%）	50	g
液卵	B	g
ベーキングパウダー	2	g

	A	B
ア	140	10
イ	120	20
ウ	100	80
エ	80	120

問60 次のどら焼きの生地を作る際の材料を加える順番として、最も適切なものはどれか。

- ア 卵 → 薄力粉 → 蜂蜜、重曹 → 砂糖 → 水
 イ 卵 → 砂糖 → 蜂蜜、重曹 → 薄力粉 → 水
 ウ 薄力粉 → 卵 → 砂糖 → 水 → 蜂蜜、重曹
 エ 水 → 薄力粉 → 卵 → 砂糖 → 蜂蜜、重曹

【選択問題】 実技（洋菓子）

問55 次のカスタードクリーム配合の にあてはまる数量として、最も適したものはどれか。

卵黄	10 個
牛乳	1,000 mL
砂糖	<input type="text"/> g
薄力粉	40 g
コーンスターチ	40 g
バニラビーンズ	0.5～1 本

- ア 2
- イ 20
- ウ 200
- エ 1,000

問56 次の配合で作られる洋菓子はどれか。

砂糖	120 g
薄力粉	100 g
全卵	100 g
溶かしバター	120 g
ベーキングパウダー	3 g
レモンの表皮	1/5 個

- ア フィナンシェ
- イ パウンドケーキ
- ウ マドレーヌ
- エ シュー・ア・ラ・クレーム

問57 次のうち、練り込み式で作られる練りパイはどれか。

- 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・オルディネール

問58 次のチョコレートの一般的なテンパリング方法に関する記述のA～Cにあてはまる温度帯の組合せのうち、最も適したものはどれか。

溶かしたチョコレート (°C) を攪拌しながら °Cまで冷却し、再度 °Cまで昇温させる。

	A		B		C
ア	45～50	—	15～18	—	45～50
イ	31～32	—	27～28	—	45～50
ウ	31～32	—	15～18	—	31～32
エ	45～50	—	27～28	—	31～32

問59 次の洋菓子の生地の製法による分類に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- ア 凝固生地 — シュクセ
- イ 発酵生地 — サバラン
- ウ 堅果生地 — パルミエ
- エ 加熱生地 — マカロン

問60 次の洋菓子のうち、一般的に原材料として卵を使用しないものはどれか。

- ア ブリオッシュ
- イ ジュレ・ド・ヴァン・ルージュ
- ウ フルーツクッキー
- エ カスタード・プディング

【選択問題】実技（製パン）

問55 次のパン・オ・レの配合の にあてはまる数量として、最も適したものはどれか。

強力粉	<input type="text"/> kg
全卵	4 個
食塩	25 g
牛乳	500 mL
グラニュー糖	100 g
バター	250 g
イースト	30～50 g

- ア 0.5
- イ 1
- ウ 3
- エ 5

問56 次のベーグルの作り方に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 焼成前に両面をボイル（茹でる）する。
- イ 中力粉を使用する。
- ウ 発酵前に1日以上乾燥させる。
- エ バターをふんだんに混ぜ込むために生地をしっかりと捏ねる。

問57 次の製パン法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 直捏法は、発酵が十分に行われることから風味や食感が優れている。
- イ 中種法は、手づくり志向に適した方法で、インスタアベーカリーに適している。
- ウ 直捏法は、製品の保存性がよく、老化が遅い。
- エ 中種法は、製品をつくる際、全材料を混ぜ合わせることからストレート法ともいう。

問58 ミキシングは、生地の状態によって6段階に分けられるが、次のうち、生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる段階はどれか。

- ア つかみどり段階
- イ 破壊段階
- ウ 麩切れ段階
- エ 結合段階

問59 次のパンの焼成に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 焼成により、でん粉は β 化され消化がよくなる。
- イ 窯のびとは、全焼成時間の最初の25～30%の間で、急激に熱膨張することをいう。
- ウ ケーブイン（腰折れ）を防ぐため、焼成を終えオープンから出すとき、ショックを与えないよう静かに取り扱う。
- エ 同一の焼成条件では、焼減率が小さいときほど火の通りがよく、クラストが厚くなる。

問60 次のパンを製造する工程で行われるパンチに関する記述の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。

パンチの目的は、発酵により生地中に充満したガスを抜き、新しい を供給して を刺激し、働きを活発化させることである。また、生地表面と内部の温度を均一にし、生地加工 を起こさせ食感を良くする。

	A	B	C
ア	酸素	－ グルテン	－ 軟化
イ	二酸化炭素	－ イースト	－ 軟化
ウ	酸素	－ イースト	－ 硬化
エ	二酸化炭素	－ グルテン	－ 硬化