

衛生法規

問1 次のうち、製菓衛生師名簿の登録事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 登録年月日
- 2 本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）
- 3 氏名
- 4 現住所

問2 次の食品衛生法に関する記述について、（ ）の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

食品衛生法は、食品の（ア）の確保のために（イ）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（ウ）の発生を防止し、もって国民の保護を図ることを目的とする。

- | | （ア） | | （イ） | | （ウ） |
|---|-----|---|------|---|-----|
| 1 | 品質 | － | 安全性 | － | 危害 |
| 2 | 品質 | － | 安全性 | － | 問題 |
| 3 | 安全性 | － | 公衆衛生 | － | 危害 |
| 4 | 安全性 | － | 公衆衛生 | － | 問題 |

問3 次のうち、法律とその法律に定められた内容の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | （法律） | | （法律に定められた内容） |
|---|---------|---|---------------|
| 1 | 食品安全基本法 | － | 食品衛生監視員による臨検 |
| 2 | 食育基本法 | － | 食に対する感謝の念と理解 |
| 3 | 健康増進法 | － | 特別用途食品の検査及び収去 |
| 4 | 食品衛生法 | － | 器具又は容器包装の規格基準 |

公衆衛生学

問4 次のうち、メタボリックシンドロームの診断基準におけるウエスト周囲径（腹囲）として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 男性 ≥ 80 cm 女性 ≥ 85 cm
- 2 男性 ≥ 85 cm 女性 ≥ 90 cm
- 3 男性 ≥ 90 cm 女性 ≥ 85 cm
- 4 男性 ≥ 95 cm 女性 ≥ 90 cm

問5 次の公害に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 WHO（世界保健機関）のガイドラインによると、快適な睡眠のためには、45 dBを超えるような騒音は避けるべきであるとしている。
- 2 粒子の大きさが $2.5 \mu\text{m}$ 以下の小さな粒子であるPM_{2.5}は、肺の奥深くまで入りやすい。
- 3 光化学オキシダントは、量が多くなると光化学スモッグを引き起こす。
- 4 わが国では、工場排水による公共水域の汚染が増加している。

問6 次の水道法の規定に基づく水道水の水質基準項目のうち、「検出されないこと」と規定されているものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 大腸菌
- 2 一般細菌
- 3 水銀及びその化合物
- 4 カドミウム及びその化合物

問7 次の保健所又は保健センターに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 保健所の設置主体は、国、政令指定都市、中核市、政令で定める市、特別区である。
- 2 保健センターの設置主体は、市町村である。
- 3 保健所には、医師、保健師、管理栄養士、獣医師、薬剤師などが配置されている。
- 4 保健所の業務の一つとして、公共医療事業の向上及び増進に関する事項がある。

問8 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基づく感染症とその類型の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(感染症)		(類型)
1 結核	—	一類感染症
2 エボラ出血熱	—	二類感染症
3 細菌性赤痢	—	三類感染症
4 ペスト	—	四類感染症

問9 次のうち、予防接種法に定められた「定期の予防接種」の対象疾病として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 日本脳炎
- 2 風しん
- 3 マラリア
- 4 破傷風

問 1 0 次の感染経路に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

咳やくしゃみ、会話などで病原体を含む $5 \mu\text{m}$ 以上の粒子が飛び出し、口や鼻、目の粘膜に接触することによる。

- 1 飛沫感染
- 2 経皮感染
- 3 飛沫核感染
- 4 母子感染

問 1 1 次のうち、職業病の原因と病名の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (原因) | | (病名) |
|-------------|---|-------|
| 1 コンピューター作業 | — | 眼精疲労 |
| 2 立位作業 | — | 肺空気塞栓 |
| 3 高温作業 | — | 熱中症 |
| 4 振動 | — | 白ろう病 |

問 1 2 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 新生児死亡とは、生後1年未満の死亡をいう。
- 2 人口静態統計とは、1年間で発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚という人口の変動要因となるできごとを把握するものである。
- 3 0歳の平均余命は、健康寿命と呼ばれる。
- 4 合計特殊出生率は、15歳から49歳までの女子に着目した女子の年齢別出生率を合計したものである。

食品学

問13 次の米に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 インド型のうるち米は、日本型に比べて米粒が細長く、粘りが少ない。
- 2 もち米は、アミロースをほぼ100%含んでいる。
- 3 精白米は、玄米に比べビタミンB₁含有量が多い。
- 4 米のたんぱく質は、グリシニンが主成分である。

問14 次のうち、食品表示法に基づく一般用加工食品の栄養成分表示の順序として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量、熱量
- 2 熱量、食塩相当量、たんぱく質、糖質、炭水化物
- 3 食塩相当量、炭水化物、脂質、たんぱく質、熱量
- 4 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量

問15 次のうち、食品と主に利用される微生物の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (食品) | | (微生物) |
|---------|---|-------|
| 1 豆腐 | — | 酵母類 |
| 2 清酒 | — | 納豆菌 |
| 3 ヨーグルト | — | 乳酸菌 |
| 4 食酢 | — | 青かび |

問16 次のうち、食品に含まれる色素成分として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 フムロン
- 2 アスタキサンチン
- 3 アントシアニン
- 4 クロロフィル

問17 次のうち、アレルギー表示の「特定原材料」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 落花生
- 2 小麦
- 3 大豆
- 4 えび

問18 次のうち、日本で認められている食品への放射線照射の用途として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 牛ひき肉の殺菌
- 2 じゃがいもの発芽防止
- 3 にんにくの発芽防止
- 4 香辛料の殺菌

食品衛生学

問19 次のうち、食品添加物と用途の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(食品添加物)		(用途)
1 ソルビン酸	－	酸化防止剤
2 イマザリル	－	保存料
3 亜硝酸ナトリウム	－	発色剤
4 クエン酸	－	漂白剤

問20 次のうち、食品とその食品に使用できる食品添加物の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(食品)		(食品添加物)
1 パン	－	流動パラフィン
2 スポンジケーキ	－	食用赤色2号
3 あん類	－	サッカリンナトリウム
4 チョコレート	－	銅クロロフィリンナトリウム

問21 次のHACCPによる衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 HACCPは、宇宙計画の中で、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。
- 2 食品衛生法により、原則すべての食品等事業者に、HACCPに沿った衛生管理が求められている。
- 3 原材料を変更した場合には、改めて危害を分析して、HACCPプランを検証する必要がある。
- 4 科学的根拠に基づく重要管理点（CCP）を定めることにより、衛生管理の実施記録を保存する必要がない方法である。

問22 次の食品取扱者の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 手指を清潔な状態にするため、手洗いを実施し、爪は短く切っておく。
- 2 作業場では、作業衣や履物は専用のものを使用し、作業衣で外出することを避ける。
- 3 所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わない。
- 4 腸管出血性大腸菌O157の保菌者は、無症状であれば直接食品を取り扱う業務に従事してもよい。

問23 次の殺菌又は消毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 殺菌とは、芽胞を含めて全ての微生物を死滅させることである。
- 2 紫外線殺菌灯は、光線が直接当たらない器具の影になった部分や食品の内部には殺菌効果がない。
- 3 逆性石けんは、普通の石けんと混合すると、殺菌効果がさらに高くなる。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムの効力は、時間の経過や日光による影響を受けない。

問24 次の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 換気及び通風をよくするため、窓や出入り口は常に開放する。
- 2 冷蔵庫内は食材ごとに区分し、整頓して相互汚染が起こらないようにする。
- 3 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つ。
- 4 手洗い設備は、流水式の専用設備を設け、手洗い用洗剤、消毒液、ペーパータオル等を備える。

問25 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ヒトからヒトへの感染はない。
- 2 食品中で増殖し、人の腸管内では増殖しない。
- 3 熱に強く、100℃で1時間の加熱にも耐える。
- 4 ノロウイルスの不活性化には、次亜塩素酸ナトリウムが有効である。

問26 次の自然毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 イシナギの有毒成分は、筋肉に多量に含まれるビタミンAである。
- 2 フグ毒は、エンテロトキシンという物質であり、調理加熱等の熱処理では無毒化できない。
- 3 ジャガイモの有毒成分は、ソラニンやチャコニンである。
- 4 まひ性貝毒や下痢性貝毒の毒素は、貝類の体内では主に生殖腺に蓄積される。

問27 次のサルモネラ属菌に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 芽胞をつくる嫌気性菌である。
- 2 食肉やその加工品、鶏肉料理等が原因となりやすい。
- 3 3%前後の塩分が存在する環境で最もよく発育する。
- 4 0～4℃においても発育する低温細菌である。

問28 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ボツリヌス菌による食中毒の主な症状は、下痢、腹痛、発熱であり、神経症状を示さない。
- 2 カンピロバクターは他の食中毒菌と比較して潜伏期間が短い。
- 3 フグ毒による食中毒の潜伏期間は1週間程度で、発症時間が遅いほど致命率が高い。
- 4 セレウス菌による食中毒には、下痢型と嘔吐型がある。

問29 次の食品中に残留する農薬等の規制に関する記述について、() 中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

我が国は、農薬、(ア) 及び (イ) について、一定の量を超えて残留する食品の販売等を禁止する (ウ) 制度を導入している。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|-------|---|--------|---|----------|
| 1 | 食品添加物 | － | アレルゲン | － | ポジティブリスト |
| 2 | 飼料添加物 | － | 動物用医薬品 | － | ポジティブリスト |
| 3 | 飼料添加物 | － | アレルゲン | － | ネガティブリスト |
| 4 | 食品添加物 | － | 動物用医薬品 | － | ネガティブリスト |

問30 次のうち、食中毒の原因となる寄生虫として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 エルシニア
- 2 腸炎ビブリオ
- 3 アニサキス
- 4 リステリア

栄養学

問3 1 次のたんぱく質又はアミノ酸に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 必須アミノ酸は、食品から摂取しないと不足する。
- 2 たんぱく質は、約20種類のアミノ酸が結合したもので、必須アミノ酸は、9種類である。
- 3 たんぱく質は、皮膚、筋肉、毛髪等、生体の構成成分である。
- 4 必須アミノ酸は、動物性たんぱく質に含まれていない。

問3 2 次のエネルギー代謝に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食事誘発性熱産生（食事誘発性体熱産生）は、食事を摂取することで高まる。
- 2 基礎代謝量は、性、年齢によって影響をうけない。
- 3 摂取エネルギーより消費エネルギーが多いと、肥満の原因になる。
- 4 基礎代謝量と活動時代謝量の和で求められる活動の必要量を、推定エネルギー必要量という。

問3 3 次のうち、炭水化物とその分類の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (炭水化物) | | (分類) |
|--------------|---|------|
| 1 乳糖（ラクトース） | － | 多糖類 |
| 2 果糖（フルクトース） | － | 単糖類 |
| 3 ガラクトース | － | 二糖類 |
| 4 マンノース | － | 多糖類 |

問34 次のうち、体内のホルモンとその主な作用の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(ホルモン)		(主な作用)
1	インスリン	－	血糖値上昇
2	アドレナリン	－	血圧低下
3	グルカゴン	－	血糖値低下
4	ガストリン	－	胃酸分泌促進

問35 次の食生活と疾病に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 糖尿病の食事は、適正な摂取エネルギー量で、健康を保つために必要な栄養素を摂取すること等がポイントである。
- 2 肥満は血圧を上昇させるため、エネルギー量の適正摂取（標準体重の維持）が大切である。
- 3 骨粗鬆症予防には、カルシウムの多い食品をとり入れ、栄養バランスのよい食事をする。
- 4 高血圧症の食事では、食塩は、一般的には中程度の制限で1日10g未満が用いられる。

問36 次のビタミン又はミネラルに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 葉酸は胎児の正常な発育に寄与し、不足すると神経管閉塞障害のリスクがある。
- 2 鉄は体内でヘモグロビンを構成し、欠乏すると貧血等を招く。
- 3 ビタミンB₁は脂溶性ビタミンであり、欠乏すると夜盲症を招く。
- 4 カルシウムは骨に蓄積し、欠乏すると骨粗鬆症を招く。

製菓理論

問37 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小麦を粉碎し胚芽のみを集めた粉を小麦粉という。
- 2 たんぱく質含有量の違いにより、等級が決められている。
- 3 小麦粉の主成分は、でんぷんである。
- 4 スポンジ、クッキーには、グルテンの量の多いものが適している。

問38 次のうち、グルテンの特性と影響する因子の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (グルテンの特性) | | (影響する因子) |
|------------------|---|----------|
| 1 グルテンのコシの強化 | — | 食塩 |
| 2 グルテンの網目構造形成の抑制 | — | バター |
| 3 グルテンの形成の促進 | — | ビタミンC |
| 4 グルテンの硬化 | — | アルコール |

問39 次の蜂蜜に関する記述について、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

蜂蜜の固形分のほとんどは(ア)で構成されている。(ア)は反応性の高い還元糖であるため、(イ)を起こしやすく、それにより蜂蜜を配合した生地は焼き色が付きやすい。

- | (ア) | | (イ) |
|------------|---|---------|
| 1 ショ糖とブドウ糖 | — | 異性化反応 |
| 2 ブドウ糖と果糖 | — | メイラード反応 |
| 3 ショ糖と果糖 | — | 異性化反応 |
| 4 ショ糖とブドウ糖 | — | メイラード反応 |

問40 次のうち、最も灰分含有率が高いものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 黒砂糖
- 2 上白糖
- 3 三温糖
- 4 グラニュー糖

問41 次の鶏卵の特性に関する記述について、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

鶏卵の(ア)にはレシチンが含まれているため、生地中の水分と油脂をうまく(イ)させることができる。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 卵白 | — | 変性 |
| 2 | 卵黄 | — | 乳化 |
| 3 | 卵白 | — | 分離 |
| 4 | 卵黄 | — | 凝固 |

問42 次のうち、鶏卵の特性とそれを利用した製品の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | (鶏卵の特性) | | (製品) |
|---|---------|---|--------|
| 1 | 起泡性 | — | メレンゲ |
| 2 | 乳化性 | — | バターケーキ |
| 3 | 熱凝固性 | — | シュー生地 |
| 4 | 起泡性 | — | スポンジ生地 |

問 4 3 次の牛乳又は乳製品に関する記述のうち、誤っているものを 1つ選びなさい。

- 1 牛乳は、無機質成分として、カルシウム、リンを多く含む。
- 2 ホエイパウダーは、乳清を乾燥粉末化したものである。
- 3 クリームは、一般に脂肪分が約 8 5 %含まれている。
- 4 チーズは、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ものである。

問 4 4 次のうち、乳製品の種類と特徴に関する組み合わせとして、正しいものを 1つ選びなさい。

- | (種類) | (特徴) |
|----------|---|
| 1 バター | － クリームからさらに攪拌(チャーン)し、脂肪球を集めたもので、製菓原料では、食塩添加バターがよく使用される。 |
| 2 脱脂粉乳 | － 牛乳からクリームを分離させ、脂肪分を除いた脱脂乳を乾燥させたものであり、風味はよいが、品質は不安定である。 |
| 3 全脂加糖練乳 | － ショ糖が 4 0 %以上含まれているため、防腐力に優れ、保存性が高い。 |
| 4 全脂粉乳 | － 牛乳をそのまま乾燥させたもので風味がよく、脂肪含有量が高いことから、酸敗等劣化しにくい。 |

問 4 5 次の油脂の性質に関する記述のうち、誤っているものを 1つ選びなさい。

- 1 クリーミング性とは、生地との混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質のことをいう。
- 2 ショートニング性とは、製品にもちもちした食感を与える性質のことをいう。
- 3 フライニング性とは、揚がり具合、風味などの性質のことをいう。
- 4 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のことをいう。

問46 次のうち、もち粉を生のまま乾燥後、製粉した米粉として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 求肥粉
- 2 上新粉
- 3 かるかん粉
- 4 道明寺粉

問47 次のうち、カカオバターに含まれる主な脂肪酸として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 パルミチン酸
- 2 ステアリン酸
- 3 リノレン酸
- 4 オレイン酸

問48 次のチョコレートに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 純チョコレートは、テンパリングを行わなくても、型流しやコーティング用に使用できる。
- 2 口に入れるとすぐ溶ける性質は、カカオバターの特徴によるものである。
- 3 カカオタンニンは、カカオ豆に7～9%含まれ、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係がある。
- 4 ファットブルームとは、脂肪が分離し固結化した状態をいう。

問49 次の果実又は果実加工品に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 コンポートは、果実の果肉を乾燥させ、粉末状にしたものである。
- 2 モモは、核果類（かくかるい）に分類される。
- 3 ブドウは、漿果類（しょうかるい）に分類される。
- 4 フルーツソースは、果肉を煮沸して破碎し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものをいう。

問50 次のうち、種実類とその特徴や用途の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (種実類) | (特徴や用途) |
|-----------|---|
| 1 ピーナッツ | － 粉末ではなくペースト状で使われ、アーモンドと併用されることが多い。 |
| 2 アーモンド | － ビターとスイートがあり、製菓用に広く利用されるのはビターである。 |
| 3 カシューナッツ | － 歯ごたえの固いナッツで、使用量はナッツの中で群を抜いている。 |
| 4 ピスタチオ | － ナッツの女王といわれ、品のよい味、製菓用、アイスクリームなどに利用される。 |

問51 次の凝固剤に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 プロトペクチンは水に不溶だが、ペクチンになると水溶性となる。
- 2 寒天は、十分に吸水膨潤させたあと、温度を40～50℃に保ちながら湯煎で加熱すると溶解する。
- 3 カラギーナンは紅藻類を原料とする。
- 4 ゼラチンの主成分は、コラーゲンである。

問52 次の酒類とその分類の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (酒類) | (分類) |
|------------------------|-------|
| 1 ワイン | － 醸造酒 |
| 2 キルシュワッサー (キルシュヴァッサー) | － 醸造酒 |
| 3 ビール | － 蒸留酒 |
| 4 清酒 | － 蒸留酒 |

問53 次の膨張剤に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウムを多量に使用すると、製品は固くなる傾向がある。
- 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、炭酸水素ナトリウムにアルカリ性剤と緩衝剤を混合したものである。
- 4 イスパタ（イーストパウダー）は、炭酸水素ナトリウムと炭酸水素アンモニウムを混ぜたものである。

問54 次の香料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 香料は、原料によって天然香料と調合香料に大別される。
- 2 粉末香料は、水に溶かすと、全く臭いを感じることができなくなる。
- 3 油性香料は、揮発性があるので高温の加熱処理をするものには不適當である。
- 4 乳化性香料は、乳化することで揮発性が防止され、濃厚で安定している。

実技（和菓子）

問55 次の製餡に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水漬けした小豆は、容積で約2.5倍、重量で約2倍となる。
- 2 練り上げた餡は鍋から取り出し、速やかに冷却を行う。
- 3 餡練りの際は、基本的に弱火で十分な加熱を行うことにより滑らかで口溶けのよい餡ができる。
- 4 渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの渋味や苦味成分が出た煮汁を捨てることである。

問56 次のうち、原材料に薄力粉を使用するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 こなし
- 2 すあま
- 3 本練羊羹
- 4 求肥

問57 次のうち、「干菓子」に分類されるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 最中
- 2 落雁
- 3 桃山
- 4 雪平

問58 次のうち、菓子と基本的な焼成温度の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(菓子)		(焼成温度)
1	茶通	—	220℃
2	どら焼き	—	150℃
3	栗饅頭	—	230℃
4	焼皮桜餅	—	150℃

問59 次のうち、膨張剤を使用しない菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 田舎饅頭
- 2 蒸しカステラ
- 3 薯蕷饅頭
- 4 小麦饅頭

問60 次の水羊羹の製造工程に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水漬けした角寒天を軽く水を切り、分量の水に入れて火にかけ溶かす。
- 2 寒天が完全に溶けきる前にグラニュー糖を入れる。
- 3 上がり目方を合わせて消火し、水溶き食塩を加える。
- 4 45℃ぐらいまで冷ましてから、流し型やカップに流す。

実技（洋菓子）

問55 次のロール生地の焼成工程に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生地焼成温度を高めにし、短時間で焼き上げる。
- 2 上火をきかせ、先に表面に火が入るようにする。
- 3 焼成後、直ちに鉄板から外してはならない。
- 4 下火が強すぎると、巻くときにひび割れがしやすくなる。

問56 次の記述で説明しているバターケーキの仕込み方法として、正しいものを1つ選びなさい。

- (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。

- 1 タブリール法
- 2 シュガーバター法
- 3 アンヴェルセ法
- 4 オールインワン法

問57 次のうち、洋菓子の用語とその意味の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (用語) | | (意味) |
|---------|---|------------|
| 1 フリール | － | 振りかける |
| 2 コンジュレ | － | 冷凍する |
| 3 クシェ | － | 生地やクリームを絞る |
| 4 アベセ | － | 麺棒で薄くのばす |

問58 次のドーナツに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 フレンチドーナツは、重曹を使用する。
- 2 アメリカンドーナツとは、シュー生地をベーキングシート等の上に輪型に絞り、油で揚げたものである。
- 3 ドーナツの揚げ油の温度は200～230℃である。
- 4 イングリッシュドーナツは生地を発酵させてつくる。

問59 次のうち、フィナンシェの一般的な材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 薄力粉
- 2 ベーキングパウダー
- 3 アーモンド粉末
- 4 卵白

問60 次のうち、ホイップクリームのお組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|----------------|---|--------------|
| 1 クレーム・ディプロマット | － | クレーム・パティシエール |
| 2 クレーム・オ・ブール | － | クレーム・ムスリーヌ |
| 3 クレーム・フェッテ | － | クレーム・シャンティイ |
| 4 クレーム・ダイヤモンド | － | クレーム・フランジパーヌ |

実技（製パン）

問55 次のうち、製パン法とその特徴の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | （製パン法） | （特徴） |
|--------|---------------------------------------|
| 1 液種法 | － 短時間で品質の安定した製品を作ることができる。 |
| 2 冷凍法 | － 生地を冷凍で長期間保存することができるが、老化が早い。 |
| 3 発酵種法 | － ボリュームは出にくいですが、風味や食感に優れた製品を作ることができる。 |
| 4 直捏法 | － 機械耐性に優れ、大量生産に向いている。 |

問56 次の焼成後の食パンの冷却に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 中心温度が35℃になるまで冷却する。
- 2 中心温度が40℃になるまで冷却する。
- 3 中心温度が45℃になるまで冷却する。
- 4 中心温度が50℃になるまで冷却する。

問57 次のブリオッシュに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 バターと卵をたっぷりを使用したフランスの代表的なパンの1つである。
- 2 配合中のバターが多いため、ホイロ温度は30℃までとする。
- 3 冷蔵発酵で生地を長時間休ませることで生地にこしが出て、製品のボリュームがよくなる。
- 4 長時間で焼くようにし、パサつきを出さないようにする。

問58 次のうち、ミキシングによる生地の変化の段階とその状態の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (段階) | (状態) |
|-----------|--------------------------------|
| 1 つかみどり段階 | － 材料が雑然と混じった状態 |
| 2 結合段階 | － 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになった状態 |
| 3 麩切れ段階 | － 結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びた段階 |
| 4 破壊段階 | － 生地は粘着状になり流動性を帯びた状態 |

問59 次の中種法に関する記述について、() の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

小麦粉の(ア) %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、室温27℃で(イ)時間発酵させたあと、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。

- | (ア) | (イ) |
|------|-------|
| 1 50 | － 3～5 |
| 2 60 | － 1～3 |
| 3 70 | － 3～5 |
| 4 80 | － 1～3 |

問60 次の製パン工程に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 常温保存できる原材料の貯蔵庫は、温度20℃、湿度65%を保てる場所が最適とされている。
- 2 ベンチタイムは、中間発酵ともいい、分割、丸めで傷められ緩和した生地を硬化させ、休ませる時間である。
- 3 発酵で生地が膨れるのは、酵母による炭酸ガスの発生と、炭酸ガスを逃がさないように包み込むグルテンの力によるものである。
- 4 ホイロで膨らんだ生地をオーブンで加熱し、完全に膨張させ、パンのボリュームを形成するのが焼成の目的である。