

平成 24 年度岩手県製菓衛生師試験問題

- 科目：衛生法規・公衆衛生学・栄養学・食品学・食品衛生学・製菓理論
- 時間：午前 10 時から 12 時まで

係員の指示があるまで開いてはいけません。

【 注 意 事 項 】

- 1 受験票は、必ず、机上の受験番号札の下に並べて、見やすいように置いてください。
- 2 解答は、黒の鉛筆又はシャープペンシル (HB 以上の濃いめのもの) で記入してください。
- 3 試験問題についての質問は、一切、受け付けません。ただし、印刷不明瞭、誤字又はミスプリントと思われる箇所があった場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
- 4 答えは、解答用紙に数字で記入しますので、問題をよく読んで、各設問の指示に従って記入してください。また、解答用紙の記入する欄を間違わないようにしてください。
- 5 試験開始後 1 時間以内 (11 時 00 分まで) と終了前の 10 分間 (11 時 50 分以降) は、退場できません。
- 6 試験開始後、1 時間を経過してから退場を希望する人は、周辺の人迷惑にならないように、静かに席を離れてください。その際、解答用紙は机の上に裏返しに置いたままにしてください。
なお、問題用紙は、持ち帰ることができます。
- 7 一度、退場した人は、この試験時間中は、再度入場できません。また、廊下などで騒がしくしないでください。
- 8 試験時間中の手洗い等は原則として認めませんが、気分が悪くなるなど止むを得ない場合は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間中、隣の人と会話をしたり、不正行為をした人は、直ちに退場を命ずることがありますので、注意してください。
- 10 終了時間の合図があったときは、再度、解答用紙の受験番号などの記入もれがないか確認し、回収が終わるまで席を立たないで、係員の指示に従ってください。
- 11 始める前に、解答用紙 (右上) には、受験番号及び氏名を記入してください。
- 12 製菓理論は、共通問題が 20 問の他に、選択問題が 4 問ありますので、和菓子・洋菓子・製パンのうち 1 科目を選び、解答用紙に選んだ科目を○で囲ってから解答してください。
○印がない場合は、和菓子を選択したこととして採点します。
- 13 帰る際には、受験票等忘れ物をしないよう、机の下も確認してください。

衛生法規

問1 製菓衛生師法第1条の条文で、()に入る言葉の組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

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

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|----|-----|-----|--------|
| 1. | 責務 | 技術 | 公衆衛生 |
| 2. | 責務 | 資質 | 国民の食生活 |
| 3. | 資格 | 技術 | 国民の食生活 |
| 4. | 資格 | 資質 | 公衆衛生 |

問2 法律名と規定されている事項の組み合わせとして、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | | | |
|----|---------|---|----------|
| 1. | 食品安全基本法 | — | 食品健康影響評価 |
| 2. | 健康増進法 | — | 栄養表示基準 |
| 3. | 食品衛生法 | — | 食品衛生管理者 |
| 4. | 学校給食法 | — | 特定給食施設 |

問3 食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 菓子製造業、飲食店営業、乳製品製造業を営業しようとする者は、食品衛生法による営業許可が必要である。
- 乳製品又は食肉製品を製造又は加工する営業者は、専任の食品衛生推進員を置かなければならない。
- 食中毒患者を診断した医師は、24時間以内に最寄りの保健所長に届け出なければならない。
- 食品衛生法は、食品の安全性の確保のために、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としている。

問4 次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品安全基本法では、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならないことが規定されている。
2. 食育基本法では、食育推進基本計画の作成、食に関する体験活動の実施、伝統的な食文化や環境との調和等を考慮した食育の推進、地域社会や関連分野等の相互連携の推進に努めることが規定されている。
3. 学校給食法は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資し、食に関する正しい理解と適切な判断力を養うために、学校給食の普及充実及び食育の推進を図ることを目的としている。
4. 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(感染症予防法)において、腸管出血性大腸菌感染症の感染患者は、飲食物の製造、販売、調整又は取り扱いの際に、手洗いをしっかりすれば、飲食物に直接接触する業務には従事できる。

問5 健康増進法で規定しているものとして、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 保健指導・栄養指導の実施
2. 特別用途食品制度
3. 受動喫煙の防止
4. 特定健康診査の実施

公衆衛生学

問1 WHO（世界保健機関）が定める健康の定義で、（ ）に入る言葉として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

健康とは、肉体的、精神的および（ ）に完全に良好な状態であることであり、単に疾病または虚弱ではないということではない。

1. 世界的
2. 国民的
3. 文化的
4. 社会的

問2 戸籍法に届け出が規定された事項として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 出生
2. 死亡
3. 死産
4. 婚姻

問3 容器包装リサイクル法の対象として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. アルミ缶
2. 陶磁器
3. 段ボール
4. ペットボトル

問4 病原体が細菌ではない疾病を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. コレラ
2. エイズ
3. 結核
4. 破傷風

問5 予防接種(定期)の対象疾病ではないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 百日せき
2. 麻しん
3. ジフテリア
4. サルモネラ食中毒

問6 女性で増加しているがんを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 胃がん
2. 食道がん
3. 乳がん
4. 子宮がん

問7 母子保健法で定められた保健事業の組み合わせとして、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | | |
|---------------|---|-------|
| 1. 1歳6カ月児健康診査 | — | 尿検査 |
| 2. 母子健康手帳 | — | 妊娠届 |
| 3. 妊婦健康診査 | — | 妊娠中毒症 |
| 4. 養育医療 | — | 未熟児 |

問8 平成22年国民健康・栄養調査結果のうち、「運動習慣のある者の割合(20歳以上)」について、男女とも最も割合が高い年齢層を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 20～29歳
2. 30～39歳
3. 40～59歳
4. 60歳以上

問9 電離放射線等電磁波による職業性疾患として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 難聴
2. 白内障
3. 角膜炎
4. 白血病

栄 養 学

問1 次の記述で、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 炭水化物、脂質、たんぱく質を三大栄養素という。
2. 炭水化物、脂質は活動のエネルギー源となる。
3. たんぱく質は、体の機能を調整する。
4. 無機質は、体の組織をつくる。

問2 炭水化物の記述として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 通常、砂糖といわれるショ糖は、単糖類である。
2. 1gあたり約4キロカロリーのエネルギー量である。
3. 唾液に含まれるリパーゼで、デンプンを麦芽糖に分解する。
4. 炭水化物を体内にとりすぎても、肥満には影響がない。

問3 たんぱく質の記述として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 通常、砂糖といわれるショ糖は、単糖類である。
2. 1gあたり約4キロカロリーのエネルギー量である。
3. 唾液に含まれるリパーゼで、デンプンを麦芽糖に分解する。
4. 炭水化物を体内にとりすぎても、肥満には影響がない。

問4 ビタミンの記述として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ビタミンCの欠乏症として、脚気がある。
2. ビタミンB複合体は、脂溶性ビタミンである。
3. ビタミンKは、納豆に多く含まれている。
4. ビタミンは過剰に摂取しても、健康への影響はない。

問5 基礎代謝に関する記述として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 年齢によって変化し、新生児を除いては、年齢の増加に従って低下する。
2. 男女の性差はなく、同じである。
3. スポーツマンは低い。
4. 肥満の人は高い。

問6 疾病と食事療法に関する記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 鉄欠乏性貧血 — 良質のたんぱく質とビタミンCを十分に摂取する
2. 高血圧症 — ナトリウムとカリウムを制限する
3. 糖尿病 — 決められたエネルギーの中でバランスよく食事をする
4. 肥満症 — 欠食はしない

食 品 学

問1 日本食品標準成分表に関する記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 成分値は、食品の可食部 100g 当たりの値で示されている。
2. ひとつの食品に対して、ひとつの成分値を原則としている。
3. 水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分の単位は、「g」である。
4. 収載されている食品に、菓子類やアルコール飲料類は含まれていない。

問2 植物性食品に関する記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 植物性食品は、豆類を除き、たんぱく質や脂質に乏しい。
2. 植物性食品に含まれているたんぱく質は、一般にアミノ酸組成に優れ、質が高い。
3. 穀類は、炭水化物のデンプンに富み、エネルギーの供給源である。
4. 野菜、果実類は、ビタミンや無機質の供給源である。

問3 次の食品成分の中で、脂質と関係のないものとして、最も適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. オボムチン
2. レシチン
3. エイコサペンタエン酸
4. コレステロール

問4 魚類に関する記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 運動量が豊富な回遊魚には赤身魚が、運動量の少ない磯魚や底生魚には、白身魚が多い。
2. 魚類の脂質と水分含有量の合計は、魚種や部位を問わずほぼ 80%と一定している。
3. 魚類の脂質含有量は、一般に、白身魚に比べ赤身魚の方が多く、養殖魚より天然魚の方が多。
4. 魚肉中のたんぱく質は、魚肉練り製品の弾力に富む食感の“あし”の形成に関与している。

問5 次の加工食品の中で、米を主なる原料としないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 白玉粉
2. ビーフン
3. 春雨
4. 上新粉

問6 ガス貯蔵に関する記述として、最も適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 貯蔵庫内の大気組成を人為的に変化させ、食品の呼吸作用を抑える貯蔵法である。
2. 貯蔵庫内の大気に防腐作用や殺菌作用をもつ気体を混和し、食品に付着した微生物の繁殖を抑える貯蔵法である。
3. 貯蔵庫内の大気の一部をポンプで除き、減圧状態にして、食品を保存する貯蔵法である。
4. 貯蔵庫内の湿度を低湿に維持し、乾燥状態で食品を保存する貯蔵法である。

食 品 衛 生 学

問1 細菌が増えるための条件についての組合せとして、最も適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. 水分 — 酸素 — 栄養
- 2. 温度 — 栄養 — 水分
- 3. 栄養 — 温度 — 糖質
- 4. 酸素 — 水分 — 日光

問2 食品の劣化に関する記述で、()に入る語句として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

腐敗とは、微生物により、主として食品中の()が分解し、悪臭を発し、有害物質などを生成することをいう。

- 1. たんぱく質
- 2. 炭水化物
- 3. 脂質
- 4. ビタミン

問3 自然毒食中毒についての組合せとして、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. 毒きのこ — ムスカリン
- 2. ジャガイモ — ボツリヌス毒素
- 3. フグ — テトロドトキシン
- 4. 青梅 — アミグダリン

問4 腸管出血性大腸菌による食中毒に関する記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. 食中毒症状は、菌が産生するベロ毒素によるものである。
- 2. 溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し死亡するケースもある。
- 3. 大腸菌は熱に弱いので、50℃30秒程度の加熱で死滅させることができる。
- 4. 主な原因食品は食肉であるが、ヒトからヒトへの二次感染も認められる。

問5 サルモネラ属菌による食中毒に関する記述として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 北海道、東北地方のイズシによる発生が有名である。
2. 感染型食中毒であり、腹痛、水様性下痢、発熱などが主症状である。
3. 潜伏期は食中毒の中で最も長く、重症の場合、溶血性尿毒症症候群（HUS）に進展することがある。
4. 原因菌は、好塩性で真水に弱いので、原材料は水道水でよく洗うとよい。

問6 ノロウイルスによる食中毒に関する記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 原因食品は、生カキをはじめとする二枚貝が多い。
2. 潜伏期間は24～48時間で、症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛等である。
3. 冬季（11～3月）に発生することが多い。
4. ウイルスを増殖させないよう食品を冷蔵保存することで予防することができる。

問7 黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. カンピロバクターと同じ「感染型」食中毒に分類される。
2. 症状は激しい嘔吐を特徴とする胃腸炎症状がみられる。
3. 予防対策として、化膿疾患をもつ者が食品を取り扱わないようにすることが重要である。
4. 潜伏期間は、1～5時間と短い。

問8 食品添加物についての組合せとして、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 保存料 — ソルビン酸
2. 甘味料 — サッカリンナトリウム
3. 酸味料 — クエン酸
4. 漂白剤 — 亜硝酸ナトリウム

問9 アレルギー物質を含む「特定原材料の表示」の義務のない食品を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 小豆
2. 小麦
3. そば
4. 卵

問10 逆性石鹼に関する記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 殺菌力は強いが、洗浄力は弱い。
2. 無色、無味、無臭で、他の消毒薬に比べて、毒性は低く、刺激性も弱い。
3. 普通の石鹼と同時に使用すると殺菌力が倍増する。
4. 手指の消毒によく用いられる。

問11 「食品取扱いの三原則」の組合せとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 清潔 — 迅速 — 温度管理（冷却又は加熱）
2. 選別 — 迅速 — 温度管理（冷却又は加熱）
3. 選別 — 乾燥 — 湿度管理
4. 清潔 — 乾燥 — 温度管理（冷却又は加熱）

問12 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、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 手洗いは随時、適切な方法で行う。
2. 健康診断や検便を定期的に受ける必要はない。
3. 専用の清潔で衛生的な外衣（白衣）、帽子、マスク、履物を着用する。
4. 食品を取り扱う際は、指輪、腕時計、アクセサリーは身に付けない。

製菓理論

問1 小麦粉の用途に関する記述として、()に入る言葉の組み合わせとして、適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

たん白質を多く含む強力粉は(ア)などに用いられ、(イ)や、てんぷらには薄力粉が用いられる。また、マカロニやスパゲティには(ウ)小麦を加工した(エ)粉が使用されている。

- | | (ア) | (イ) | (ウ) | (エ) |
|----|---------|---------|------|------|
| 1. | パン | スポンジケーキ | デュラム | セモリナ |
| 2. | スポンジケーキ | パン | セモリナ | デュラム |
| 3. | スポンジケーキ | パン | デュラム | セモリナ |
| 4. | パン | スポンジケーキ | セモリナ | デュラム |

問2 小麦粉に関する記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 小麦粉に水を加えるとたん白質のグルテニンとグリアジンがグルテンを形成し、生地が粘弾性をもつようになる。
2. 小麦粉生地を捏ねたときにできるグルテンの膜は、生地の中で、薄く、網目状になっている。
3. 薄力粉の一等粉は、二等粉よりたん白質を多く含む。
4. ウェスタンホワイトは、薄力粉の原料となる小麦である。

問3 地上系でんぷんの組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- | | | | | | |
|----|--------|---|------------|---|----------|
| 1. | 片栗粉 | － | タピオカでんぷん | － | 小麦でんぷん |
| 2. | くずでんぷん | － | とうもろこしでんぷん | － | 小麦でんぷん |
| 3. | 米でんぷん | － | とうもろこしでんぷん | － | タピオカでんぷん |
| 4. | 小麦でんぷん | － | とうもろこしでんぷん | － | 米でんぷん |

問4 マッシュマロやキャンディーの被覆に使われるでんぷんとして、適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 片栗粉
2. とうもろこしでんぷん
3. さつまいもでんぷん
4. くずでんぷん

問5 ぎゅうひの原材料として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 白玉粉
2. 上新粉
3. みじん粉
4. 上南粉

問6 砂糖の特性に関する記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 砂糖を加水分解すると、ガラクトースとぶどう糖になる。
2. 砂糖をバターに加えると、バターの酸化を抑えることができる。
3. 砂糖は水となじみやすいので、でんぷんの老化を抑えることができる。
4. 砂糖を160～180℃に加熱すると、褐色に着色する。

問7 油脂のクリーミング性に関する記述の組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア. クリーミング性は、油脂を口に入れたときの口どけのよさをいう。
- イ. クリーミング性の優劣を示す指標をクリーミング価といい、計算式で求めることができる。
- ウ. バターは、高いクリーミング性を示す油脂のひとつである。
- エ. ショートニングは、クリーミング性が低い油脂である。

1. ア、ウ
2. イ、ウ
3. ア、エ
4. ウ、エ

問8 油脂の熱可塑性に関する記述として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ココアバターは、可塑性範囲が広い。
2. ショートニングは、可塑性範囲が狭い。
3. 可塑性範囲の狭い油脂は、生地の練りこみに適している。
4. 可塑性範囲の広い油脂は、生地の練りこみに適している。

問9 卵白の泡に関する記述の組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア. 卵白は、温度の低いほうが泡立てやすい。
- イ. 卵白を泡立てるとき、温度が高くと泡がつぶれやすくなる。
- ウ. 卵白に砂糖を加えてから泡立てると、泡立てやすくなる。
- エ. 多量の砂糖を加えた卵白の泡は、つぶれにくく安定である。

1. ア、イ
2. イ、ウ
3. イ、エ
4. ア、ウ

問10 牛乳に関する記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 牛乳の固形分は、通常、12～13%である。
2. 牛乳の固形分のうち、無脂固形分は、乳脂肪分より多い。
3. 牛乳にはビタミンは、含まれていない。
4. 牛乳には複数の無機質が含まれており、カルシウムのよい給源である。

問11 生クリーム 100ccを泡立てて 150ccになった。オーバーランは何%か。正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 50%
2. 100%
3. 150%
4. 200%

問 12 カカオバターに関する記述の組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア. カカオバターにはチョコレートの芳香がある
- イ. カカオバターの融点は25～30℃である
- ウ. カカオバターは植物油であるが飽和脂肪酸を多く含む
- エ. カカオバターはカカオパウダーには含まれていない

- 1. ア、イ
- 2. イ、ウ
- 3. イ、エ
- 4. ア、ウ

問 13 “もも”の品種の組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. 大久保 — 白 鳳 — 砂 子
- 2. 大久保 — 甲州百目 — ふ じ
- 3. 富 有 — 白 鳳 — 砂 子
- 4. 清 見 — 愛 宕 — デキシード

問 14 主成分がでんぷんである種実として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. アーモンド
- 2. ピスタチオ
- 3. くり
- 4. くるみ

問 15 ゼラチンゲルに関する記述として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. ゼラチンの2%溶液は、6℃の冷蔵庫内で凝固する。
- 2. 粉末ゼラチンを溶かすためには、十分に吸水させてから80℃以上に加熱する必要がある。
- 3. ゼラチンの2%ゲルは、20℃で融解する。
- 4. ヨーグルトのソフトカードをつくる際に添加するゼラチンの適切な濃度は、ヨーグルトの3%前後である。

問 16 香辛料とその主な機能の組み合わせとして、不適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. シナモン － 香りづけ
2. ローズマリー － 辛味づけ
3. サフラン － 色づけ
4. ベイリーフ － におい消し

問 17 乳化剤ではないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 塩化ナトリウム
2. グリセリン脂肪酸エステル
3. 大豆サポニン
4. レシチン

問 18 オープン焼き菓子ではないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. どら焼き
2. 栗まんじゅう
3. 桃山
4. カステラまんじゅう

問 19 洋菓子の分類とその例の組み合わせとして、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. スポンジケーキ類 － ショートケーキ
2. バターケーキ － カステラ
3. シュー菓子 － エクレア
4. 発酵菓子類 － サバラン

問 20 パンの定義として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 主原料は小麦、イースト、食塩水が基本である。
2. 乳製品、卵、油脂などは副原料であり、加えないでつくるパンもある。
3. パン製造工程には、発酵と加熱が伴う。
4. パンの製造工程における加熱には、必ずオープンが用いられる。

選択問題

<和菓子>

問1 餡を練る鍋や、焼き物用の平鍋には銅製のものがあるが、銅製の鍋が使われる理由として、適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 銅は熱伝導がよく、加熱ムラがでにくいいため。
2. 銅は熱容量が大きく、温まりにくい、冷めにくい。
3. 銅は、さびにくい。
4. 銅は、焦げ付きにくい。

問2 通常の生餡の水分はおよそ何%と規定されているか。適切なものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 53%
2. 63%
3. 73%
4. 83%

問3 「菓まんじゅう」とはどのようなものをさすか。正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 生地によもぎが入っている小麦まんじゅう
2. あんが入っていない小麦まんじゅう
3. 生地膨張剤が入っている小麦まんじゅう
4. ひき肉を使ったあんが入っている小麦まんじゅう

問4 淡雪かんの作り方の組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア. 糖は卵白泡に加えておき、糖が入っていない寒天液と混ぜる
- イ. 糖は卵白泡と寒天液の両方に加えておいて両者を混ぜる
- ウ. 混ぜるときは、卵白泡に寒天液を加えていく
- エ. 混ぜるときは、寒天液に卵白泡を加えていく

1. ア、ウ
2. ア、エ
3. イ、ウ
4. イ、エ

<洋菓子>

問1 各種ゲル化剤は種類によりゲル化に必要な濃度が異なる。通常のゲル化に必要な濃度が、高い順に並んでいるものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ゼラチン > カラギーナン > 粉寒天
2. 粉寒天 > カラギーナン > ゼラチン
3. カラギーナン > 粉寒天 > ゼラチン
4. ゼラチン > 粉寒天 > カラギーナン

問2 折りたたみ式のパイ生地の作り方として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 材料は、よく冷やしておく。
2. 打ち粉は生地の表面のみに打ち、裏には打たないようにする。
3. 折りたたみ作業中に生地の温度が上がってきたら、いったん生地を冷やしてから次の作業をおこなう。
4. 延ばし作業が終わったら、折りたたむ前に余分な打ち粉はハケなどで取り除く。

問3 マカロンの基本材料の組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 卵 白 — アーモンド粉末 — グラニュー糖
2. 卵 白 — ゼラチン — グラニュー糖
3. ゼラチン — アーモンド粉末 — 粉 糖
4. コーンスターチ — アーモンド粉末 — 粉 糖

問4 ガナッシュの作り方に関する記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 生クリームはチョコレートが溶けるくらいの温度まで温めるが、沸騰させないようにする。
2. 生クリームをチョコレートに加えて乳化させるとき、ホワイトチョコレートは、刻むより溶かしておいたほうが乳化しやすい。
3. バターを加える場合は、バターが溶けない温度までガナッシュの温度を下げて最後に加える。
4. 転化糖を加える場合は、チョコレートではなく生クリームのほうに加えておく。

<製パン>

問1 ミキシングの目的の組み合わせとして、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ア. 原材料を均質に分散・混合する
- イ. グルテン形成を抑制する
- ウ. 生地(生地)に空気を含ませる
- エ. 生地(生地)の空気を追い出す

- 1. ア、ウ
- 2. ア、エ
- 3. イ、ウ
- 4. イ、エ

問2 ホイロの意義についての記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. アルコールや有機酸などの芳香物質が生成する。
- 2. 次の工程における窯延びを助ける。
- 3. イーストが活性化する。
- 4. グルテンが熱変性して活性を失い、パンの形が保持されやすくなる。

問3 直捏法と中種法に関する記述として、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. 直捏法は中種法より、できたパンの老化が早い。
- 2. 直捏法は中種法に比べ、作業スペースは小さくてすむ。
- 3. 中種法で作ったパンは、直捏法で作ったパンよりソフトに仕上がる。
- 4. 中種法は直捏法に比べ、酸味が少なく、風味の良いパンができる。

問4 焼減率を示す式として、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。但し、Aは窯入れ前の生地の重量を、Bは窯出し後のパンの重量を示す。

- 1. $(A - B) / B \times 100\%$
- 2. $(A - B) / A \times 100\%$
- 3. $\{A / (A - B)\} \times 100\%$
- 4. $\{B / (A - B)\} \times 100\%$