

平成 25 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2条の条文の()に入る言葉の組み合わせで、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。

この法律において「製菓衛生師」とは、都道府県知事の(ア)を受け、製菓衛生師の(イ)を用いて(ウ)(食品衛生法(昭和22年法律第233号)第51条に規定する営業のうち(ウ)をいう。以下同じ。)に従事する者をいう。

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|----|-----|-----|-------|
| 1. | 免許 | 氏名 | 菓子店営業 |
| 2. | 試験 | 名称 | 菓子店営業 |
| 3. | 試験 | 氏名 | 菓子製造業 |
| 4. | 免許 | 名称 | 菓子製造業 |

問2 都道府県知事が、製菓衛生師免許を取り消すことができる理由として、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. 製菓衛生師が結核にかかったとき。
2. 製菓衛生師が認知症と診断され、医師の診断書が提出されたとき。
3. 製菓衛生師がその責に帰すべき事由により、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とき。
4. 製菓衛生師免許証を紛失したとき。

問3 食品衛生法に関する記述で、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. 食品等事業者の責務として、安全性を確保するための知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保に努めることなどを規定している。
2. この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
3. 飲食店を営業しよ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ことを規定している。
4. 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならないとされている。

問4 法律名と規定されている事項の組み合わせで、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. 食品衛生法 — 食品安全委員会
2. 健康増進法 — 受動喫煙の防止
3. 食品安全基本法 — 食品添加物の取扱い
4. 食育基本法 — 学校給食の栄養表示

問5 次の記述で、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. 健康増進法では、特定給食施設の設置者は厚生労働省が定める栄養管理基準を遵守し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、食育は、学校において実施することが最善であると規定されている。
3. 食品安全基本法は、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。
4. 学校保健安全法は、食に関する正しい理解と適切な判断力を養い、食育の推進を図ることを目的としている。

公衆衛生学

問1 公衆衛生活動の健康増進項目でないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 十分な睡眠
2. バランスの取れた栄養
3. 定期予防接種
4. 適度な休養

問2 人口動態統計に含まれないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 出生率
2. 乳児死亡率
3. 離婚率
4. 高齢化率

問3 大気汚染の指標を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 光化学オキシダント濃度
2. 残留塩素濃度
3. 生物化学的酸素要求量
4. 不快指数

問4 水道法で検出されてはいけないと規定されているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 鉄
2. カドミウム
3. 大腸菌
4. 一般生菌

問5 人畜（獣）共通感染症でない疾病を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 破傷風
2. 風疹
3. ツツガムシ病
4. 炭疽病

問6 メタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)の診断基準となる空腹時血糖値の値として、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. 100mg/dl 以上
2. 110mg/dl 以上
3. 120mg/dl 以上
4. 130mg/dl 以上

問7 未熟児養育医療の対象となる新生児の基準体重として、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. 2,000g 以下
2. 2,200g 以下
3. 2,400g 以下
4. 2,600g 以下

問8 学校保健統計調査において、小学生で最も被患率の高い疾病を1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 裸眼視力 1.0 未満の近視
2. 耳疾患
3. 鼻・副鼻腔炎
4. むし歯

問9 労働者の健康保持増進のための施策として、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. プライマリーヘルスケア
2. リプロダクティブヘルス
3. トータルヘルスプロモーション
4. ゴールドプラン

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. たんぱく質は、体の組織をつくる。
2. 炭水化物は、活動のエネルギー源となる。
3. 水分は、成人の体重の80%を占める。
4. 脂質は、1gあたり9kcalのエネルギーを供給する。

問2 炭水化物に関する記述で、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. ぶどう糖は単糖類である。
2. 麦芽糖は、ぶどう糖2個からできている。
3. 炭水化物は、1gあたり4kcalのエネルギーを供給する。
4. 炭水化物が体内に入ってエネルギーとして利用されるとき、必ずビタミンAが必要となる。

問3 脂質に関する記述で、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. 脂質は、小腸内で消化、吸収される。
2. 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収には関与していない。
3. 飽和脂肪酸は、常温で液体である。
4. 日本人の食事摂取基準では、目標量として脂質エネルギー比を1歳～29歳で20～25%未満と設定している。

問4 無機質とその働きに関する組み合わせで、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. 鉄 ————— 骨と歯の主要な構成成分である。
2. カルシウム ———— 欠乏すると貧血になる。
3. ナトリウム ———— 過剰摂取は糖尿病の要因となる。
4. ヨウ素 ————— 甲状腺ホルモンの成分である。

問5 次の記述で、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. 高齢者は味覚が鈍るので、濃い味付けで調味する。
2. 妊娠中は血液の量も増えるので、貧血の心配はない。
3. 幼児は成人に比べて体が小さいので、1日3食で十分必要な栄養を摂取できる。
4. はちみつは、乳児ボツリヌス症予防のため満1歳までは使わない。

問6 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. 糖尿病では、決められたエネルギーの中で、炭水化物、たんぱく質、脂質をバランスよくとるようにする。
2. 痛風では、アルコールの制限はしない。
3. 腎不全では、低たんぱく質で高エネルギーの食事とする。
4. 脂質異常症（高LDL-C血症）では、動物性脂質を減らす。

食品学

問1 食物繊維に関する記述で、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. 人間の消化酵素で消化することができない成分である。
2. 一般的に動物性食品に少なく、植物性食品に多く含まれている。
3. グルコマンナン、アミロース、ペクチンは、食物繊維である。
4. 水に溶ける水溶性のものと水に溶けない不溶性のものがある。

問2 野菜の分類に関する記述で、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. 葉菜類－ほうれん草、こまつな、レタス
2. 果菜類－キュウリ、ブロッコリー、トマト
3. 根菜類－だいこん、にんじん、ごぼう
4. 茎菜類－セロリ、うど、アスパラガス

問3 乳類に関する記述で、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. 炭水化物としてカゼインを含んでいる。
2. カルシウムの給源として役立つ。
3. 脂質は微細な脂肪球として存在する。
4. 乳糖による、ほのかな甘味がある。

問4 うま味を持つ成分の組み合わせで、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. グアニル酸、イノシン酸
2. グルタミン酸、テオブロミン
3. 酢酸、クエン酸
4. ブドウ糖、ショ糖

問5 発酵食品で、製造工程にカビを用いていないものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 清酒
2. 味噌
3. かつお節
4. ヨーグルト

問6 畜肉に関する記述で、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. 畜肉を一定期間低温で貯蔵し、肉質を改善することを熟成という。
2. ハムには、非加熱ハムと加熱ハムがあり、ボンレスハムやロースハムは加熱ハムである。
- 3.ソーセージやベーコンの製造において、ケーシングに肉塊や練り肉を詰める工程がある。
4. ハムとベーコンの原料肉は、豚肉である。

食品衛生学

問1 食品衛生に関する記述で、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. 食中毒にかかっているか、又はその疑いのある患者を診断した医師は、直ちにその旨を最寄りの保健所長に届け出なければならない。
2. 食品衛生法で食品とはすべての飲食物をいう。ただし、医薬品、医薬部外品は除かれる。
3. 病原性微生物とは、人や動物の体内に侵入して病原性を発現する微生物のうち、ウイルスを除くものをいう。
4. 細菌が増える条件には温度、栄養、水分等がある。

問2 食中毒の原因物質の組み合わせで、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. 細菌性食中毒（感染型） —— 腸管出血性大腸菌
2. 細菌性食中毒（毒素型） —— ノロウイルス
3. ウイルス性食中毒 —— アニサキス
4. 自然毒食中毒 —— 腸炎ビブリオ

問3 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、悪臭を発生し、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4 食中毒の発生状況に関する記述で、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. 食中毒とは、飲食物によって起こる急性の胃腸炎障害を主な症状とする疾病である。
2. 全国の年間発生件数は、1,000～1,500件程度である。
3. ノロウイルスによる食中毒は、夏期に多発する傾向がある。
4. 平成23年の病因物質別事件数は、カンピロバクター、ノロウイルス、サルモネラ属菌の順に多い。

問5 トキソプラズマに関する記述で、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. アジアだけでみられる人獣共通の寄生虫である。
2. 終宿主はブタ科の動物である。
3. トキソプラズマの芽胞は熱に強く、100℃で15分加熱しても死滅しない。
4. 妊娠初期の妊婦が初めて感染すると、流産や死産となるリスクが高くなる。

問6 黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述で、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. 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7 調理における洗浄と消毒方法に関する記述で、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. 消毒は、病原微生物を殺菌することをいい、殺菌は広く微生物を死滅させるこという。
2. 調理関係従事者の手指の消毒には、逆性石けんがよく用いられる。
3. 紫外線殺菌は、調理室内の空気、水あるいはマナ板の表面の殺菌によい。
4. 200～1,000ppm (mg/L) の次亜塩素酸ナトリウムは、金属製の器具などの消毒に適している。

問8 食品添加物に関する組み合わせで、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. 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. かに
2. 小麦
3. とうもろこし
4. 卵

問 10 用語の組み合わせで、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. A_w —— 水分活性
2. pH —— 次亜塩素酸ナトリウム濃度
3. ADI —— 1日摂取許容量
4. TDI —— 耐容1日摂取量

問 11 食品取扱者の衛生管理に関する記述で、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. 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、アクセサリは身に付けない。

問 12 HACCPシステムに関する記述で、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. HACCPシステムを効果的に機能させれば、一般的衛生管理プログラムの実施は省略できる。
2. 食品の安全性について、最終製品の検査に重点をおいている。
3. 大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCPの概念に基づき作成されている。
4. HACCPの概念を取り入れた総合衛生管理製造過程が承認された施設については、食品衛生管理者を置かなくてもよい。

製菓理論

問1 米粉の原料、でんぷんの状態、米粉の種類を組み合わせて、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。

	原料		でんぷんの状態		米粉の種類
1.	うるち米	－	生でんぷん	－	上新粉
2.	うるち米	－	糊化でんぷん	－	羽二重粉
3.	もち米	－	生でんぷん	－	白玉粉
4.	もち米	－	糊化でんぷん	－	道明寺粉

問2 小麦粉のたんぱく質含量とその用途に関する組み合わせで、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。

		たんぱく質含量		用途
1.	薄力粉	－ 7.5～8.5%	－	日本そばつなぎ
2.	中力粉	－ 9.0～10.5%	－	日本麺
3.	強力粉	－ 12.0～13.5%	－	菓子パン
4.	セモリナ粉	－ 11.5～12.5%	－	スパゲティ

問3 でんぷんの老化に関する記述で、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. アミロペクチンの多いでんぷんは老化しやすい。
2. 温度0℃付近、水分30～60%で老化しやすい。
3. α 化したでんぷんを水分10%以下にすると老化しにくい。
4. 砂糖を多量に添加すると老化しにくい。

問4 水あめの使用に関する記述で、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. フォンダン － 結晶の成長抑制
2. カステラ － 保水性による老化抑制
3. マシュマロ － 弾力性の付与
4. キャンディ － 再結晶化を防止

問5 砂糖に関する記述で、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. 白双糖 ー 精製純度が高く無色透明である。
2. 粉砂糖 ー 上白糖を微粉末にしたものである。
3. 上白糖 ー 転化糖を添加している。
4. 黒砂糖 ー 精製度が低く黒褐色である。

問6 甘味料の甘味度に関する記述で、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。

- | | 甘味度が高い | | 甘味度が低い |
|----|----------------|---|---------------|
| 1. | 糖アルコール | > | ショ糖 |
| 2. | 非糖質系甘味料 | > | ショ糖 |
| 3. | α 型ぶどう糖 | > | β 型ぶどう糖 |
| 4. | β 型果糖 | > | α 型果糖 |

問7 油脂のクリーミング性に関する記述で、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. 固形脂のかたさが温度によって変わる性質。
2. 製品に歯もろさやサクサク感などの食感を与える性質。
3. 油脂の中に空気を抱き込ませる性質。
4. 製品の揚がり具合、風味、外観、酸化安定性などの性質。

問8 ショートニングに関する記述で、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. 精製した植物油に乳化剤、乳成分、着色料、ビタミン類などを加えたもの。
2. 牛乳からクリームを分離し、さらに脂肪球のみを集めて練り固めたもの。
3. ドーナッツ、かりんとう、ポテトチップスなどの揚げ油として使用されるもの。
4. 精製した動植物性油脂や硬化油に乳化剤や窒素ガスなどを混合してつくられたもの。

問9 卵に関する記述で、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. 卵白は冷蔵庫から取り出した直後のものが起泡性がよい。
2. メレンゲは加えた砂糖による粘性が泡の安定性を高めている。
3. 卵黄の乳化性はバターケーキの配合原料が均一分散するのに重要な役割を果たす。
4. カスタードプリンは、卵の熱凝固性を利用してゲル化させたものである。

問 10 凍結卵に関する記述で、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. 凍結卵白を解凍すると水様化して粘度が低くなる。
2. 凍結卵黄を解凍するとゴム状のかたまりになりやすい。
3. 凍結全卵は攪拌が不十分であると卵黄が表面に集まって不均質な液卵になることが多いため、十分に攪拌してから使用する。
4. 凍結卵はクッキー、シュー皮、イースト生地などの焼き菓子には適していない。

問 11 乳製品の原料に関する記述で、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. 全脂粉乳 — 牛乳
2. 脱脂粉乳 — 脱脂乳
3. 練乳 — 脱脂乳
4. 生クリーム — 牛乳

問 12 チョコレート類に関する記述で、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. カカオマスは、カカオ豆の胚乳を細かくすりつぶしてペースト状にしたものである。
2. カカオバターは、カカオ豆に約 50%含まれ、カカオマスから圧搾法で採取した淡黄色の固形脂である。
3. カカオパウダーは、カカオマスからカカオバターの一部を除き微粉末にしたもので、ココアといわれている。
4. テオブロミンは、カカオ豆に約 8%含まれ、チョコレートの色、味、香りに関係する。

問 13 ブルームに関する記述で、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. 表面に白い粉が浮き、光沢がなくなる現象である。
2. ブルームにはシュガーブルームとバターブルームがある。
3. テンパリングが適正に行われなかった場合におこりやすい。
4. 保管中に温度や湿度の急激な変化があった場合におこりやすい。

問 14 果実類の種類に関する組み合わせで、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. 仁果類 — リンゴ、ナシ、スモモ
2. 核果類 — サクランボ、ビワ、アンズ
3. 漿果類 — イチゴ、バナナ、パイナップル
4. 堅果類 — クルミ、アーモンド、オリーブ

問 15 寒天ゲルに関する記述で、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. 砂糖の添加 — ゲル強度の増加
2. 食塩の添加 — ゲル強度の減少
3. 有機酸の添加 — ゲル強度の減少
4. 牛乳の添加 — ゲル強度の減少

問 16 酒の原料、製法に関する組み合わせで、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。

	原料	製法
1. シェリー酒	— 果実	— 蒸留酒
2. キルシュワッサー	— 果実	— 醸造酒
3. ラム酒	— 糖蜜	— 蒸留酒
4. ビール	— 麦	— 混成酒

問 17 乳化性香料に関する記述で、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. 水に溶かしたり、口に含むと香気を感じる。
2. 揮発性が防止されているため、濃厚で安定した香気を得られる。
3. 耐熱性があり、高温で加工する製菓用として使用される。
4. 揮発しやすいので高温で加熱するものには使用しにくい。

問 18 イースト（パン酵母）に関する記述で、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. 小麦粉の4～5%程度の砂糖が入るとイーストの作用が高まる。
2. 小麦粉の2%以上の食塩が入るとイーストの作用が抑制される。
3. 最適条件のもとでは、イーストは2時間で2倍に増殖する。
4. ドライイーストの使用量は生イーストの約2倍量である。

問 19 膨張剤に関する記述で、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. イスパタは炭酸水素ナトリウムに塩化アンモニウムを混合したものである。
2. ベーキングパウダーは炭酸水素ナトリウムをガス発生基剤として酸性剤、緩和剤を混合したものである。
3. 炭酸水素アンモニウムは低温から高温まで平均してガス（CO₂とNH₃）を発生する。
4. 炭酸水素ナトリウムは水に溶かして加熱すると炭酸ガスが発生し、酸性を示す。

問20 着色料に関する組み合わせで、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. | アントシアニン | － | 合成着色料 |
| 2. | アマランス | － | 天然着色料 |
| 3. | カラメル | － | 天然着色料 |
| 4. | ウコン | － | 合成着色料 |

選択問題

<和菓子>

問1 和菓子の分類とその例の組み合わせで、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. 蒸し菓子類 | — | 柏餅 |
| 2. 流し菓子 | — | 錦玉羹 |
| 3. 岡仕上げ菓子類 | — | 最中 |
| 4. 掛け菓子類 | — | 有平 |

問2 餡練りの作業に関する記述で、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. 生餡の搾り具合、練る熱源、練る鍋の大きさなどによって水加減をする。
2. サワリ（銅製の練り鍋）に水と砂糖を入れて加熱し、沸騰したら生餡を加えて手早く全体に混ぜ合わせる。
3. 最初は火を弱めにして、ヘラ数を多く、全体によく熱を入れる。煮詰まってきたら徐々に火を強め、ヘラ数を多くして練る。
4. 卵黄、牛皮、水飴を加える場合は、火を弱めて練り上がり際に加える。

問3 菓子と焼き上げ温度の組み合わせで、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。

- | | 焼成温度・上火 |
|-----------|------------|
| 1. 長崎カステラ | — 160～170℃ |
| 2. 栗饅頭 | — 150℃ |
| 3. カステラ饅頭 | — 200～210℃ |
| 4. 桃山 | — 230℃ |

問4 菓子と使用する膨張剤の組み合わせで、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. 利久饅頭 | — | 重曹 |
| 2. 黄味時雨 | — | イスパタ |
| 3. 蒸しカステラ | — | 炭酸アンモニウム |
| 4. 焼松葉 | — | ベーキングパウダー |

<洋菓子>

問1 ビスキュイ生地の材料の組み合わせで、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. 全卵、グラニュー糖、薄力粉
2. 全卵、グラニュー糖、薄力粉、バター
3. 全卵、グラニュー糖、強力粉、薄力粉、バター、塩、水
4. 全卵、薄力粉、バター、塩、水

問2 菓子、生地と焼き上げ温度の組み合わせで、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. ロール生地 — 140℃
2. カスタードプディング — 150℃
3. パウンドケーキ — 160～170℃
4. シュー生地 — 180～200℃

問3 菓子と使用するメレンゲの組み合わせで、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. シュクセ — ムラング・フランセーズ
2. ダコワーズ — ムラング・スイス
3. ロッシュェ — ムラング・スイス
4. ムースグラッセ — ムラング・イタリエンヌ

問4 チョコレートの昇温型テンパリングに関する記述で、()に入る温度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。

チョコレートを(A)℃に溶かして、攪拌しながら(B)℃まで冷却し、再度(C)℃まで昇温する。

- | | A | | B | | C |
|----|-------|---|-------|---|-------|
| 1. | 35～40 | — | 20～21 | — | 24～26 |
| 2. | 45～50 | — | 27～28 | — | 31～33 |
| 3. | 55～60 | — | 30～31 | — | 34～36 |
| 4. | 65～70 | — | 37～38 | — | 41～43 |

<製パン>

問1 製パン工程のパンチに関する記述で、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. 炭酸ガスを放出し酸素を供給して生地気泡を細かく均一にする。
2. グルテン組織を刺激して、引き締まった生地をゆるめる。
3. 生地容積が2.5～3倍に膨張した時に行う。
4. 軽く折りたたむように均一に行う。

問2 食パン（直捏法）に関する記述で、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. 塩の使用量は2%程度である。
2. 捏ね上げ温度は26℃である。
3. 発酵時間は30分である。
4. 焼成温度は210℃（上火）、220℃（下火）である。

問3 フランスパン（直捏法）の捏ね上げ温度と焼成温度の組み合わせで、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。

	捏ね上げ温度		焼成温度・上火
1.	24℃	—	230℃
2.	25℃	—	240℃
3.	26℃	—	235℃
4.	28℃	—	225℃

問4 イーストドーナツに関する記述で、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. イーストの他に膨化剤を使用する。
2. リングの成型は生地を伸ばして型で抜くと歯切れのよい製品に仕上がる。
3. 他の種類のドーナツに比べ吸油量が少ないため、軽くソフトな食感である。
4. 揚げ温度は190℃である。