

平成 29 年度製菓衛生師試験問題

【 注 意 事 項 】

- 1 試験問題は、
I 衛生法規(3問)
II 公衆衛生学(9問)
III 栄養学(6問)
IV 食品学(6問)
V 食品衛生学(12問)
VI 製菓理論(18問)
VII 製菓実技(6問)(和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1つを選択)

の計 60 問に解答してください。

製菓実技は、和菓子、洋菓子、製パンのうち1つを選択し、解答用紙の選択する科目にマークしてください。

- 2 選択科目がマークされていない場合や、複数マークされている場合は採点されません。
(記入例 1) 製パンを選択する場合。

製パン
<input checked="" type="radio"/>

- 3 一級又は二級菓子製造技能士の方で、出願時にその確認を受けた方は、製菓理論及び製菓実技の解答が免除されます。(免除される問題番号は 37 ~ 60 です。)

- 4 試験時間は午後 2 時から午後 4 時までの 2 時間です。

- 5 本試験はマークシート方式です。
解答用紙への記入は、必ず黒鉛筆を使用してください。

- 6 解答用紙に受験番号と氏名・フリガナ、選択科目を忘れずに記入及びマークしてください。

(記入例 2)

フリガナ	ショクヒン	ヤスコ
氏名	食品	安子

受 験 番 号			
0	0	0	1
①	①	①	<input checked="" type="radio"/>
②	②	②	②
③	③	③	③
④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥
⑦	⑦	⑦	⑦
⑧	⑧	⑧	⑧
⑨	⑨	⑨	⑨
<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	⑩

- 7 問題の答えは、必ず解答用紙に記入してください。

- 8 答えは、1 問につき 1 つしかないなので、2 つ以上にマークすると不正解となります。

(記入例 3) 例題 1 奈良県庁の所在地として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ① 奈良市
② 大和郡山市
③ 橿原市
④ 大和高田市

1	<input checked="" type="radio"/>	②	③	④
---	----------------------------------	---	---	---

正解は、「① 奈良市」なので、上のようにマークする。

- 9 解答用紙は、直接機械にかけて読みとります。
誤って記入した場合は、跡が残らないよう消しゴムできれいに消してください。
消し跡が残っていたり、マーク欄が汚れていると、不正解になることがあります。
折り曲げたり汚したりしないよう注意してください。

- 10 問題用紙は、持ち帰ってください。

指示があるまで開いてはいけません

I 衛生法規

1 製菓衛生師法についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 製菓衛生師免許証を失ったときは、再度、製菓衛生師試験に合格しなければならない。
- ② 製菓衛生師とは、厚生労働大臣の行う製菓衛生師試験に合格して製菓衛生師の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者をいう。
- ③ 菓子製造業務に従事する製菓衛生師は、2年ごとに氏名、住所その他厚生労働省令で定める事項を、その就業地の都道府県知事に届け出なければならない。
- ④ 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を発生させたときは、免許を取り消されることがある。

2 食品衛生法についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 飲食店営業や菓子製造業など政令で規定する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。
- ② この法律は、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する。
- ③ 都道府県知事等は、都道府県等食品衛生監視指導計画の定めるところにより、食品衛生管理者に監視指導を行わせなければならない。
- ④ 総合衛生管理製造過程の承認は、平成8年から営業許可の必要なすべての業種を対象に実施している。

3 食品安全委員会の設置を規定している法律として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 食品安全基本法
- ② 消費者基本法
- ③ 食品衛生法
- ④ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）

Ⅱ 公衆衛生学

- 4 次の公衆衛生に関するウィンスローの定義についての記述で、()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。

「公衆衛生とは、地域社会の組織的な努力により疾病を(ア)し、寿命を(イ)し、肉体的・精神的健康と(ウ)の増進を図る科学であり、技術である。」

- | | ア | | イ | | ウ | |
|---|---|----|---|----|---|----|
| ○ | ① | 根絶 | — | 謳歌 | — | 能率 |
| | ② | 予防 | — | 延長 | — | 能率 |
| | ③ | 根絶 | — | 延長 | — | 能力 |
| | ④ | 予防 | — | 謳歌 | — | 能力 |

- 5 次の憲法第25条についての記述で、()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。

「すべて国民は、(ア)で文化的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(イ)の向上及び(ウ)に努めなければならない。」

- | | ア | | イ | | ウ | |
|---|---|----|---|------|---|----|
| ○ | ① | 健康 | — | 公衆衛生 | — | 増進 |
| | ② | 豊か | — | 公衆衛生 | — | 減退 |
| | ③ | 豊か | — | 社会保険 | — | 減退 |
| | ④ | 健康 | — | 社会保険 | — | 増進 |

- 6 介護保険制度についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 都道府県に設置される介護認定審査会において、要介護認定の審査・判定が行われる。
- ② 要介護度は、介護サービスの必要量の指標であり、要支援1～2及び要介護1～5に区分され、その要介護認定は一定期間ごとに更新されている。
- ③ 被保険者は、第1号～第3号被保険者からなる。
- ④ 介護施設入所者の食費・居住費は、介護給付の対象となる。

- 7 地域保健法により規定されている保健所の業務について、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- ② 歯科保健に関する事項
- ③ 看護師に関する事項
- ④ 精神保健に関する事項

8 衛生統計についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 合計特殊出生率は、15～49歳女性の年齢別出生率の合計で、1人の女性が一生の間に生む平均子ども数を表す。
- ② 高齢化率は、全人口に対する65歳以上の老年人口の割合である。
- ③ 健康寿命は、日常生活に介護等を必要とせず、心身共に自立した活動的な状態で生活できる期間をいう。
- ④ 人口静態統計は、ある一定の日時における人口集団の特性を数的に表したものであり、3年ごとに行われる国民生活基礎調査により集計している。

9 感染症とその媒介するものの組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① デング熱 — ノミ
- ② マラリア — 蚊
- ③ 消化器系感染症 — ハエ
- ④ ツツガ虫病 — ダニ

10 事業者が、その事業場に附属する食堂または炊事場を設ける場合の労働安全衛生規則に規定されている内容として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ハエその他の昆虫、ネズミ、犬、猫等の害を防ぐための設備を設ける。
- ② 食器、食品材料等の消毒の設備を設ける。
- ③ 食堂の床面積は、1人当たり3.3㎡以上とする。
- ④ 炊事従業員専用の休憩室及び便所を設ける。

11 母子保健についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 妊娠した者は、速やかに妊娠の届出をすることになっている。
- ② 体重2,800g未満の新生児を低出生体重児といい、届出は市町村に行う。
- ③ 健康診査として、妊婦健康診査や乳幼児健康診査が行われている。
- ④ 母子健康手帳は、妊娠、出産、育児を通じた母子の一貫した健康記録であり、保健指導の際に重要な資料として利用される。

12 食育基本法の基本的施策について、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 職場における食育の推進
- ② 学校、保育所等における食育の推進
- ③ 家庭における食育の推進
- ④ 食育推進運動の展開

Ⅲ 栄 養 学

- 13 炭水化物についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 構成元素は、炭素と水素の2種類である。
 - ② ショ糖は、ブドウ糖と果糖が結合した二糖である。
 - ③ デンプンに水を加えて加熱すると、アミロースとアミロペクチンが規則正しく並んだミセル構造が壊れる。
 - ④ アルギン酸は、海藻に含まれる食物繊維である。
- 14 タンパク質、アミノ酸の役割についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① タンパク質は、血液や筋肉組織などを作る。
 - ② タンパク質は、炭水化物や脂質のようなエネルギー源とはならない。
 - ③ タンパク質は、ホルモンや酵素の原料となる。
 - ④ トリプトファンは、体内でナイアシンをつくる原料となる。
- 15 脂質についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① ステアリン酸は、不飽和脂肪酸である。
 - ② ドコサヘキサエン酸（DHA）は、n-6系多価不飽和脂肪酸である。
 - ③ レシチンには、乳化作用がある。
 - ④ 油脂を放置すると、空気中の酸素と反応して有害物質グリセロールが生成する。
- 16 ビタミンとその欠乏症の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① ビタミンA — 骨軟化症
 - ② ビタミンB₆ — 脚気
 - ③ ビタミンB₁₂ — 悪性貧血
 - ④ ビタミンC — ペラグラ

17 カルシウムについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 体内カルシウムの99%が骨と歯に含まれる。
- ② 摂取したカルシウムがタンパク質と結合することにより、小腸での吸収率が高まる。
- ③ カルシウムとリンの摂取比率は、1：3が望ましい。
- ④ 体内のカルシウム蓄積速度は、思春期前半に最大となる。

18 消化・吸収についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 胃では、ペプシンによるタンパク質の消化が行われる。
- ② コレステロールは、胃で吸収される。
- ③ 小腸壁には多くのひだがあり、ひだの表面に無数の絨毛が生え、表面積を広くして吸収を助けている。
- ④ 大腸では、腸内細菌により食物繊維の一部が分解され、生成した有機酸が吸収されてエネルギー源として利用される。

IV 食 品 学

19 穀類についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 粳米^{うるち}のデンプンは、アミロースとアミロペクチンがおよそ2：8の割合で含まれている。
- ② 小麦のタンパク質は、グルテンが主成分である。
- ③ 二条大麦は、ビールの原料となる。
- ④ とうもろこしのタンパク質は、リジンを多く含む。

20 きのか類についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 水分含量は、生のものでは90%以上のものが多い。
- ② プロビタミンAを多く含む。
- ③ 炭水化物として食物繊維が占める割合が大きい。
- ④ 甘味成分としてマンニトールを含む。

21 鶏卵の成分についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 鶏卵は、ビタミンCに富む食品である。
- ② 卵黄は、全卵重量の約60%を占めている。
- ③ 卵黄のタンパク質のほとんどが、脂質と結合したリポタンパク質である。
- ④ 卵白の主なタンパク質は、カゼインである。

22 獣鳥肉類の成分についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 栄養素として、炭水化物を多く含む。
- ② 無機質として、リンを多く含む。
- ③ 脂肪酸として、パルミチン酸を含む。
- ④ 食肉の色は、ミオグロビンに起因する。

23 食品の表示と規格についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 食品表示法は、消費者庁が所管している。
- ② 期限表示として、消費期限あるいは賞味期限の表示が定められている。
- ③ 牛乳及び乳製品の規格は、農林水産省の「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」により定められている。
- ④ Eマークは、地域の特色ある特産品について、都道府県の基準に適合し認証された食品に付与される。

24 保健機能食品についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 特定保健用食品（疾病リスク低減表示）において、カルシウムと骨粗しょう症に関する表示が認められている。
- ② 特定保健用食品は、保健機能に関する成分以外の栄養成分を表示する必要はない。
- ③ 栄養機能食品は、1日当たりの摂取目安量を表示する必要がある。
- ④ 生鮮食品は、機能性表示食品の対象となっている。

V 食品衛生学

- 25 腸管出血性大腸菌とそれによる食中毒についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① ペロ毒素を産生する。
 - ② 100個以下の菌量で発症することがある。
 - ③ 重症の場合、溶血性尿毒症症候群を併発することがある。
 - ④ 細菌性食中毒の原因菌として、発生件数が最も多い。
- 26 カンピロバクターとそれによる食中毒についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 耐熱性であり、加熱調理でも生き残る。
 - ② 微好気性である。
 - ③ 潜伏期は、8～20時間である。
 - ④ 焼き飯やピラフなどによる発症例が多い。
- 27 食中毒の予防についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① ボツリヌス菌は、食品を真空包装する。
 - ② 黄色ブドウ球菌は、食品に直接素手で触れない。
 - ③ 腸炎ビブリオは、魚介類を真水で洗浄する。
 - ④ ノロウイルスは、二枚貝の生食を避ける。
- 28 水産物の自然毒とそれによる食中毒についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 麻痺性貝毒の有毒成分は、エルゴタミンである。
 - ② イシナギの肝臓を多量に摂取すると、ビタミンE過剰症が起こる。
 - ③ シガテラの症状として、ドライアイスセンセーションがある。
 - ④ フグ毒は、加熱することで無毒化される。
- 29 植物性自然毒についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 青ウメの有毒成分は、特に皮の部分に多く含まれている。
 - ② ジャガイモの有毒成分は、発芽部分や緑色部分に多く含まれている。
 - ③ ビルマ豆の有毒成分であるリナマリンは、アルカロイドである。
 - ④ トリカブトの有毒成分であるアコニチンは、青酸配糖体である。
- 30 寄生虫の主な感染源についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 有鉤条虫は、豚肉によって感染する。
 - ② アニサキスは、野菜によって感染する。
 - ③ 回虫は、魚介類によって感染する。
 - ④ 横川吸虫は、鶏肉によって感染する。

31 消毒・殺菌についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 紫外線殺菌は、食品の殺菌に有効である。
- ② 逆性石けんは、洗浄力が強いので石けんの代用になる。
- ③ 消毒用エタノールは、エタノール含有量が70%くらいのものが効果的である。
- ④ L T L T殺菌は、超高温瞬間殺菌のことである。

32 食品の変質についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 水分活性は、食品中の水分を自由水の割合で表したものである。
- ② 酢漬けなどの酸性の食品では、多くの細菌の増殖が抑制される。
- ③ 揮発性塩基窒素は、食肉、魚肉の鮮度を示す指標である。
- ④ K値は、食肉の鮮度を示す指標である。

33 食品添加物についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 食品添加物は、食品安全基本法で定義されている。
- ② 食品添加物の指定は、農林水産大臣が行う。
- ③ 指定添加物は、すべて合成した添加物である。
- ④ 既存添加物は、天然添加物として使用実績があったものである。

34 食品添加物の1日摂取許容量（A D I）についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ヒト試験によって求められる。
- ② ヒトが一生摂取し続けても健康に何ら影響の現れない量である。
- ③ 一般に無毒性量を100で除して算出される。
- ④ ヒトの体重1kgあたりの1日摂取量で表される。

35 食品添加物とその用途の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 次亜塩素酸ナトリウム — 酸化防止剤
- ② サッカリンナトリウム — 甘味料
- ③ 亜硝酸ナトリウム — 殺菌料
- ④ アルギン酸ナトリウム — 防かび剤

36 食品における放射性物質についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 放射性物質の基準値を設定しているのは、食品安全基本法である。
- ② 一般食品の放射性セシウムの基準値は、100Bq/kgである。
- ③ シーベルト（Sv）は、放射性物質による人体への影響を表す単位である。
- ④ 食品への放射線の照射は、ジャガイモの発芽防止に限って認められている。

VI 製菓理論

37 砂糖についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 甘蔗（さとうきび）は、砂糖の原料である。
- ② 原料から取り出した糖汁を精製、濃縮したものを白下糖という。
- ③ 分蜜作業は、化学的手法により行われる。
- ④ 精製工程の少ないものは、灰分の含有量が多い。

38 砂糖とその分類の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 三温糖 — 含蜜糖
- ② 黒砂糖 — 分蜜糖
- ③ 粉砂糖 — 分蜜糖
- ④ 中双糖 — 含蜜糖

39 甘味料についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 甘草（リコリス）には、グリチルリチンが含まれている。
- ② メープルシュガーには、バニリンが含まれている。
- ③ 和三盆糖には、転化糖が含まれている。
- ④ ステビアには、ソーマチンが含まれている。

40 小麦粉についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 小麦を搗^{とうせい}精し、皮部と胚芽部を取り除いたものが小麦粉である。
- ② 薄力粉は粒度が細かく、強力粉は粗い。
- ③ 主成分は、タンパク質である。
- ④ 品位別分類は、一般にタンパク質含量によって区分されている。

41 デンプンについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 糊化温度は、一般的に馬鈴薯デンプンよりとうもろこしデンプンの方が高い。
- ② 粒径の平均は、タピオカデンプンより^{うるち}粳米デンプンの方が大きい。
- ③ デンプンを糊化した場合、粘度は、とうもろこしより馬鈴薯の方が高い。
- ④ デンプンを糊化した場合、粘度の安定性は、甘藷より小麦の方が高い。

42 米粉の原料と製造方法の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 道明寺粉 — ^{もち}糯米 — 糊化したもの
- ② 白玉粉 — ^{もち}糯米 — 糊化したもの
- ③ 上用粉 — ^{もち}糯米 — 生のまま
- ④ 上南粉 — ^{うるち}粳米 — 糊化したもの

43 鶏卵についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 殻つき卵は、産卵直後から品質の低下がはじまる。
- ② 未殺菌液卵を用いる場合は、その工程中に70℃で30秒以上加熱しなければならない。
- ③ サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒が生じる場合がある。
- ④ 製菓には一般に殻つき卵が利用される。

44 卵の性質についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 転化糖を加えて加熱すると、アミノカルボニル反応（メイラード反応）を起こして着色する。
- ② pHが低くなると、着色が強くなる。
- ③ 菓子製造において、配合される他の原材料を加熱によって一緒に固める。
- ④ 卵黄は、バターケーキ類などの配合原料を均一分散させることができる。

45 油脂の性質とその事例に関する記述の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 可塑性 — チョコレートは、口に入れると溶ける。
- ② 可塑性 — ショートニングは、生地練り込みに適している。
- ③ ショートニング性 — 油脂の少ないクッキーは、サクサクした食感をもつ。
- ④ ショートニング性 — パイ生地がフレーク状になる。

46 乳製品とその製造方法に関する記述の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 全脂粉乳 — 牛乳をそのまま乾燥したもの
- ② バターミルク — バター製造の際の残液
- ③ 発酵バター — クリームを乳酸発酵させて作ったもの
- ④ ホエーパウダー — 脱脂乳を乾燥し、粉末化したもの

47 牛乳及び乳製品とその性質に関する記述の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① バター — 不揮発性脂肪酸を多く含む。
- ② 牛乳 — 最も多く含まれる乳タンパクは、ラクトグロブリンである。
- ③ 全脂加糖練乳 — 保存性が高い。
- ④ 牛乳 — 乳固形分の約40%がスクロースである。

48 原料チョコレート類についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ココアケーキを粉砕したものが、ココアパウダーである。
- ② ココアパウダー中には、ココアバター（カカオバター）は含まれていない。
- ③ ココアバター（カカオバター）の脂肪酸組成は、低級脂肪酸が少ない。
- ④ カカオ・ニブから調製された素材を原料チョコレート類という。

49 果実中のペクチン質についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 果実の芳香の主たる要因である。
- ② 果実の熟度に関与している。
- ③ プロトペクチンは、水溶性である。
- ④ ペクチナーゼの作用により、ペクチンが生成される。

50 凝固材料についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 寒天の主成分は、アガロース及びアガロペクチンである。
- ② カラギーナンは、緑藻類から製造される。
- ③ ゼラチンは、牛、豚などのコラーゲンを分解、精製して作られる。
- ④ 低メトキシルペクチンは、マグネシウムイオンの添加によりゲル化する。

51 ナッツ類についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ビターアーモンドは、アーモンドオイル製造に利用される。
- ② ウォールナッツには、リノール酸が多く含まれている。
- ③ ココナッツの未熟果は、ココナッツミルクとして利用される。
- ④ チェスナッツ（栗）の主成分は、脂質である。

52 酒類とその原料の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ラム — さとうきび
- ② ワイン — ブドウ
- ③ 紹興酒 — 蜂蜜
- ④ キルシュワッサー — さくらんぼ

53 香料についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 水溶性香料は、高温の加熱処理をするものには不適當である。
- ② 油性香料は、香気成分を植物油に溶解したものである。
- ③ 乳化性香料は、乳化状態で揮発しやすい。
- ④ 粉末香料は、賦形剤を用いて製造され、熱に対して不安定である。

54 パン酵母の発酵生成物についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① アルコールは、パン生地を軟化させる。
- ② 炭酸ガスは、グルテンの粘弾性を低下させる。
- ③ アルコールは、酵母活性を促進する。
- ④ プロテアーゼの働きにより、アルコールと炭酸ガスが生じる。

VII 製菓実技（和菓子）

- 55 次の原材料のうち、**蒸し羊羹には用いないもの**を1つ選びなさい。
- ① 小豆並餡
 - ② 上白糖
 - ③ 寒天
 - ④ 強力粉
- 56 和菓子とその特徴的な原材料の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 利久饅頭 — 黒砂糖
 - ② 薯蕷饅頭（上用饅頭） — 小麦粉
 - ③ 松風 — 卵白
 - ④ 栗饅頭 — 卵黄
- 57 生餡の製法についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 小豆を水漬けしてから煮る場合は、最初に沸騰した段階で「びっくり水」を加える。
 - ② 渋切りとは、小豆の表皮に含まれる渋味・苦味成分の出た煮汁を捨てることである。
 - ③ 本煮の際には、釜（鍋）の中で豆が踊らないよう、火加減と煮汁の量に注意する。
 - ④ 裏漉しにより表皮と餡粒子を分ける際には、60～80メッシュ程度の篩を使用する。
- 58 練羊羹を次の①から④の手順で作る場合、その記述で**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 糸寒天に水を加えて加熱し、完全に溶かす。
 - ② 砂糖を加え、沸騰したら並餡も加えて、焦げつかないように練る。
 - ③ 木杓子で羊羹をすくって垂らし、跡がはっきり見える程度まで煮詰める。
 - ④ 上がり際に水飴を加え、火を止める前によくかき混ぜて一気に羊羹舟等に流し込む。

- 59 次の和菓子のうち、その製造工程に「包餡後に蒸す」工程を含むものを1つ選びなさい。
- ① 草餅
 - ② 柏餅
 - ③ うぐいす餅
 - ④ 大福餅
- 60 葛桜（葛饅頭）の生地を半返し法で次の①から④の手順で作る場合、その記述で**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 葛粉に水を徐々に加えてよく混ぜ合わせる。
 - ② 上白糖を加えて火にかけ、鍋底に杓子をつけてゆっくり練る。
 - ③ 半分位かたまりが出来始めたら、火を止める。
 - ④ 余熱を使って手早く混ぜ、水を加えて硬さを調節する。

VII 製菓実技（洋菓子）

55 シューについての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① フランスでは、キャベツに似ているところからシューと呼ばれるようになった。
- ② シュー生地は、水と油脂と小麦粉を沸騰させた中に卵を加えて火にかけ、十分に練り上げる。
- ③ 小麦粉は、用途に関わらず、薄力粉のみ使用する。
- ④ エクレールの生地は、パートシューをやや柔らかめに仕込む。

56 スポンジ・ロール生地についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① スポンジ生地は、卵の気泡性を利用して焼き上げるので、卵はしっかりと泡立てる。
- ② ロール生地は、上火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ、水分を蒸発させる。
- ③ ジェノワーズは、一般的にバターを加え、共立法で作る。
- ④ ワンステップ法で生地を作るときは、ミキサーを用い、乳化剤、起泡剤を加える必要がある。

57 バターケーキの焼成工程についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 上火を最初から強くすると、十分に生地が浮かず、生焼けになりやすい。
- ② 焼成温度が低い場合は、製品に白い斑点ができる。
- ③ 160～170℃の温度で時間をかけて焼成する。
- ④ 完全に焼き上がってないものを焼成中に動かしても、窯おちしない。

58 フルーツクッキー（アイスボックス）について、ミックスフルーツと粉糖以外の材料の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① アーモンド — 卵黄 — 強力粉
- ② バター — 卵黄 — 薄力粉
- ③ アーモンド — 全卵 — 薄力粉
- ④ バター — 全卵 — 強力粉

59 バターケーキについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① バターケーキは、小麦粉、バター、砂糖、卵の4種類の材料を等量使って作られた菓子から由来している。
- ② フランスでは、各材料を1ポンドずつ使って作ることから、パウンドケーキという。
- ③ バターケーキの作り方として、シュガーバター法、フラワーバター法、オールインワン法の3種類の作り方がある。
- ④ フルーツを入れる場合は、薄力粉の一部を強力粉に置き換えることにより、フルーツが沈むことを防ぐことができる。

60 タルト、タルトレット、クッキーについての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① タルトとは、タルト型にパート（敷きこみ生地）を敷き、中に果物やクリームを詰め込んだ菓子である。
- ② タルトレットとは、タルトを大型にしたものである。
- ③ クッキーは、ビスケットより油脂分が少ない。
- ④ クッキーは、仕込み形態により、のぼし生地、絞り生地、手型ものの3種に大別される。

VII 製菓実技（製パン）

- 55 ミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）の順番について、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 水切れ → 結合 → 麩切れ → 破壊 → つかみ取り → 最終結合
② つかみ取り → 水切れ → 結合 → 最終結合 → 麩切れ → 破壊
③ つかみ取り → 結合 → 水切れ → 麩切れ → 破壊 → 最終結合
④ 水切れ → 結合 → つかみ取り → 最終結合 → 麩切れ → 破壊
- 56 次のうち、フランスパンの原材料として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 食塩
② 砂糖
③ モルト
④ ビタミンC液
- 57 直捏法（ストレート法）についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 発酵が十分行われることから、風味や食感に優れている。
② 老化が遅く、製品の保存性が良い。
③ 機械耐性に優れ、機械化、量産化に適している。
④ 工程所要時間が長く、設備とスペースが必要である。
- 58 発酵状態を見極めるフィンガーテスト（指穴テスト）についての記述で、次のうち、**最も適正な熟成状態にあるもの**を1つ選びなさい。
- ① 押した部分が半分以上戻って小さな穴になる。
② 弾力性があり、押した部分が戻って穴がなくなる。
③ 押した部分がくぼんだままの形を保っている。
④ 押した部分の穴がなくなり、生地がしぼんだ状態になる。

59 ベンチタイムについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 分割や丸めで傷められ硬化を起こした生地を緩和し、休ませる時間である。
- ② 原材料が均一に分散され、成分を均一な状態にすることが出来る。
- ③ 生地の伸展性が回復し、ガスを含み膨張する。
- ④ 発酵や香りが良くなる。

60 食パン（中種法）の製造工程において、小麦粉の50%以上にイースト、水（中種用分）を混合して中種を作る際、次のうち、**最も適した捏ね上げ温度**を1つ選びなさい。

- ① 20℃
- ② 24℃
- ③ 32℃
- ④ 38℃