

平成 30 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 製菓衛生師試験は、厚生労働大臣が行う。
- ② 製菓衛生師でなければ、菓子製造業に従事することができない。
- ③ 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。
- ④ 製菓衛生師免許の交付を受けた後、本籍地都道府県名の変更や、氏名の変更が生じた場合は、60日以内に、免許の交付を受けた都道府県知事に名簿訂正の申請をしなければならない。

2 健康増進法に規定する内容について、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 健康増進計画の策定
- ② 食品健康影響評価の実施
- ③ 国民健康・栄養調査の実施
- ④ 受動喫煙の防止

3 食品安全基本法に規定する内容について、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 内閣府に食品安全委員会を置く。
- ② 食育推進基本計画を作成する。
- ③ 食品表示基準を策定する。
- ④ 食品衛生監視員が、食品の表示又は広告に係る監視指導を行う。

Ⅱ 公衆衛生学

4 次の記述について、**最も関係のあるもの**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予防し、寿命を延長し、肉体的・精神的健康と能率の増進を図る科学であり、技術である」

- ① アルマ・アタ宣言
- ② プライマリ・ヘルス・ケア
- ③ オタワ憲章
- ④ ウィンスロウの定義

5 衛生行政についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 衛生行政活動は、日本国憲法第25条の規定に基づき、すべての国民の健康の保持増進を図るために国や地方公共団体によって行われている。
- ② 文部科学省は、学校の児童生徒等の保健衛生を所管している。
- ③ 消費者庁は、社会全体の環境保全など環境政策を所管している。
- ④ 都道府県における公衆衛生行政を司る機関として、保健所等がある。

6 平成28年の人口動態統計において、死因別死亡率の順位と死因の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 第1位 — 悪性新生物
- ② 第2位 — 結核
- ③ 第3位 — 肺炎
- ④ 第4位 — 脳血管疾患

7 水道法第4条に基づく水質基準について、水道水から**検出されてはならないもの**を1つ選びなさい。

- ① 大腸菌
- ② カドミウム
- ③ 鉄
- ④ ナトリウム

8 学校給食法に規定されている学校給食の目標についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。
- ② 明るい社交性及び協同の精神を養う。
- ③ 食物の調理方法を習得させる。
- ④ 伝統的な食文化についての理解を深める。

9 感染症の病原体と疾病の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① ウイルス — インフルエンザ
- ② クラミジア — マラリア
- ③ 細菌 — 麻しん (はしか)
- ④ 原虫 — ペスト

10 疾病と生活習慣の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① がん — 喫煙
- ② 肝疾患 — 酒の過剰摂取
- ③ 骨粗しょう症 — カルシウムの摂取不足
- ④ 痛風 — タンパク質の摂取不足

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 母子保健法により、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 低出生体重児 (体重2,500g未満) の届出は、市町村に行い、必要なときには保健師などが家庭訪問を行っている。
- ③ 育成医療の給付は、未熟児に対して入院医療にかかる費用を公費負担する制度である。
- ④ 母子健康手帳は、妊娠、出産、育児を通じて一貫した母子の健康記録である。

12 感染症予防対策についての記述で、感染経路対策として**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ネズミ、ハエ、蚊、ゴキブリなどを駆除する。
- ② 検便を行う。
- ③ 水の塩素消毒を行う。
- ④ マスクをかける、うがいをする、手指をよく洗う。

Ⅲ 栄 養 学

13 次のうち、**単糖ではないもの**を1つ選びなさい。

- ① グルコース (ブドウ糖)
- ② ガラクトース
- ③ セルロース
- ④ フルクトース (果糖)

14 タンパク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 ミオグロビンは、筋肉に含まれるタンパク質である。
- ② 精白米のタンパク質には、リジンが多い。
- ③ 体内のタンパク質は、常に合成と分解を繰り返している。
- ④ ホルモンや酵素の原料である。

15 脂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 単純脂質とは、アルコールと脂肪酸のエステルである。
- ② α -リノレン酸は、必須脂肪酸である。
- ③ レシチンは、ガラクトースを含む脂質である。
- ④ 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を助ける働きがある。

16 ビタミ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 微量で栄養機能を発揮する。
- ② 補酵素として生体内の代謝に関与する。
- ③ 一般的にビタミンは体内で合成できないため、食物から摂取する必要がある。
- ④ 日本人の食事摂取基準 (2015年版) では、ビタミンB₁の耐容上限量が設定されている。

17 ミネラルについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 非ヘム鉄は、ビタミンEの存在によって吸収が促進される。
- ② リンの過剰摂取は、カルシウムの吸収を妨げる。
- ③ ヨウ素は、甲状腺ホルモンの構成成分である。
- ④ マグネシウムの腸管からの吸収率は、摂取量によって変わる。

18 基礎代謝についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 基礎代謝量は、身体的、精神的に安静な状態で代謝される最小のエネルギー代謝量である。
- ② 基礎代謝基準値は、新生児を除いて、加齢とともに低下する。
- ③ 基礎代謝量は、体重・体表面積に比例する。
- ④ 基礎代謝量は、冬季より夏季の方が高い。

IV 食 品 学

19 食品とその食品に含まれるタンパク質の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 米 — グリアジン
- ② 卵白 — オボアルブミン
- ③ 乳 — カゼイン
- ④ 大豆 — グリシニン

20 小麦及び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 デンプンは、胚乳部よりも糊粉層に多く含まれる。
- ② 胚芽油には、ビタミンEが含まれている。
- ③ 薄力粉は、強力粉に比べて、タンパク質の含有量が多い。
- ④ スパゲッティの原料は、中力粉である。

21 魚介類とその加工品についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 魚肉は、牛肉と比べて、肉基質タンパク質の含有量が多い。
- ② 魚油は、牛脂に比べて、多価不飽和脂肪酸の含有量が少ない。
- ③ かつお節の旨味成分は、グルタミン酸である。
- ④ 魚のすり身の弾力性は、すり身を作るときの食塩の添加量によって変わる。

22 牛乳の高温短時間殺菌法（HTST法）の条件として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 120～150℃、1～3秒
- ② 120～150℃、15秒以上
- ③ 72℃以上、1～3秒
- ④ 72℃以上、15秒以上

23 海藻に含まれる主な食物繊維について、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① グルコマンナン
- ② イヌリン
- ③ アルギン酸
- ④ キチン

24 発酵微生物として、**酵母を利用しない**発酵食品を1つ選びなさい。

- ① しょうゆ
- ② ヨーグルト
- ③ 清酒
- ④ ビール

V 食品衛生学

25 WHO（世界保健機関）における食品衛生の定義についての記述で、
いずれの（ ）にも**入らないもの**を1つ選びなさい。

「食品の生育、（ ）、製造から（ ）されるまでのあらゆる段階において、
食品の（ ）性と有益性、健全性を保持するために必要なすべての手段を意味する」

- ① 流通
- ② 消費
- ③ 安全
- ④ 生産

26 次の食品添加物のうち、「**自然界に無く化学的に合成したもの**」を1つ選びなさい。

- ① サッカリン
- ② ペクチン
- ③ レシチン
- ④ ウコン色素

27 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 亜硝酸ナトリウム — 発色剤
- ② ソルビン酸 — 着色料
- ③ 硫酸第一鉄 — 漂白剤
- ④ オレイン酸ナトリウム — 酸化防止剤

28 厚生労働省の報告において、直近10年（平成20年～平成29年）における食中毒の
原因施設として、家庭、旅館、飲食店のうち、**事件数の多い順となっているもの**を
1つ選びなさい。

- ① 飲食店、家庭、旅館
- ② 家庭、飲食店、旅館
- ③ 飲食店、旅館、家庭
- ④ 家庭、旅館、飲食店

- 29 サルモネラ属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 桿菌である。
 - ② 症状として、発熱することが多い。
 - ③ 肉類による食中毒が、世界的な問題となっている。
 - ④ 75℃で3分間の加熱では、殺菌が難しい。
- 30 黄色ブドウ球菌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 真菌類の一種である。
 - ② ベロ毒素を産生する。
 - ③ 通常の調理による加熱では、毒素はほとんど壊れない。
 - ④ 潜伏期は、通常12時間～24時間である。
- 31 ノロウイルス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 直近5年（平成25年～平成29年）での患者数は、腸炎ビブリオによる食中毒よりも少ない。
 - ② 食中毒は、1年のうち夏から秋にかけて多発する。
 - ③ 食中毒の治療には、抗生物質が有効である。
 - ④ 食中毒は、ノロウイルスに感染した調理従事者を介して起こることがある。
- 32 自然毒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 事件数や患者数は、細菌性食中毒よりも少ない。
 - ② 動物性自然毒は、主に獣肉類に由来する。
 - ③ フグの有毒成分は、サキシトキシンである。
 - ④ 青ウメの主な中毒症状は、下痢である。

33 食物アレルギーについての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① アレルゲンは、主に糖質である。
- ② 食物アレルギーは、果物が原因となることはない。
- ③ 食物アレルギーには、即時型と遅延型がある。
- ④ 食物アレルギーでは、症状が重篤になることはない。

34 次のうち、**特定原材料の7品目に該当しないもの**を1つ選びなさい。

- ① 卵
- ② えび
- ③ 大豆
- ④ そば

35 消毒・殺菌法とその名称の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 65℃前後で30分間以上加熱する — 熱湯消毒
- ② 80℃以上の湯で5分間以上加熱する — 煮沸消毒
- ③ 紫外線を照射する — 放射線殺菌法
- ④ 加圧状態かつ高温下で殺菌する — レトルト殺菌法

36 殺菌・消毒についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 殺菌灯は、紫外線が直接当たらない部分にも殺菌効果を発揮する。
- ② 逆性石けんは、一般的な石けんに比べて洗浄力も殺菌力も強い。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウムは、一般的に手洗いには使用しない。
- ④ アルコールの殺菌力は、100%濃度で最も高い。

VI 製菓理論

37 砂糖の分類について、**分蜜糖に分類されないもの**を1つ選びなさい。

- ① 和三盆糖
- ② 双目糖
- ③ 液糖
- ④ 黒砂糖

38 砂糖とその特徴の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 中双糖 — 黄褐色をしている。
- ② グラニュー糖 — 白双糖より粒子が大きい。
- ③ 上白糖 — ビスコをかけている。
- ④ 粉砂糖 — 吸湿性が高い。

39 転化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 蔗糖にイソメラーゼを作用させたものである。
- ② ブドウ糖と果糖の混合物である。
- ③ 蔗糖と比較して、吸湿性が高い。
- ④ 蔗糖と比較して、結晶しにくい。

40 水飴についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 増粘効果を目的として使用される。
- ② DE（糖化度）の高いものほど、アミノカルボニル反応（メイラード反応）を起こしやすい。
- ③ 砂糖の結晶化を促進する。
- ④ 乾き止めを目的として使用される。

41 非糖質甘味料とその甘さの組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① カンゾウ抽出物 — 蔗糖の約10倍
- ② ステビア抽出物 — 蔗糖の約300倍
- ③ サッカリンナトリウム — 蔗糖の約10倍
- ④ アスパルテーム — 蔗糖の約1.5倍

42 小麦粉についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 皮部が混入すると、灰分の割合が高くなる。
- ② 皮部が混入すると、繊維質の割合が高くなる。
- ③ 胚乳純度の低いものは、白度が高い。
- ④ 胚乳純度による分類を、品位別分類という。

43 小麦粉のタンパク質についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 薄力粉には、タンパク質が12.0～13.5%含まれる。
- ② グルテニン、グロブリンの混合物をグルテンとよぶ。
- ③ 小麦粉に適量の水を加えて捏ねると、グルテンが形成される。
- ④ グルテンは、一般的に弾力性を有しない。

44 デンプンの膨化についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 膨化は、糊化したデンプンをゆるやかに加熱すると起こりにくい。
- ② 膨化力は、主としてアミロースによるものである。
- ③ 水のみを加えた場合と比較して、クエン酸を加えると、膨化しやすい。
- ④ 水のみを加えた場合と比較して、砂糖を加えると、膨化しやすい。

45 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 — 糯米 — 生のまま
- ② 白玉粉 — 糯米 — 生のまま
- ③ 上新粉 — 糯米 — 生のまま
- ④ 寒梅粉 — 粳米 — 糊化したもの

46 卵白についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① メレンゲを作る場合、卵白の起泡性とできた泡の安定性が重要である。
- ② 温度が10℃程度の時に最も起泡性がよい。
- ③ 卵の鮮度は、起泡性に影響を及ぼす。
- ④ 配合材料により、起泡性とできた泡の安定性が変化する。

47 卵黄についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 乳化力を有する。
- ② コレステリンは、水中油滴型の乳濁液をつくる。
- ③ 脂質が多く含まれている。
- ④ 65～70℃で凝固する。

48 油脂の加工適性についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 可塑性範囲が広い油脂は、生地練り込みに適していない。
- ② パイ生地は、油脂のショートニング性を利用したものである。
- ③ バターケーキの容積増には、油脂のフライング性が関係している。
- ④ 変敗しやすい油脂は、安定性が高い。

49 次のうち、発酵バターの香気の主成分として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 乳酸
- ② オレイン酸
- ③ ダイアセチル（ジアセチル）
- ④ レシチン

50 原料チョコレート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 カカオ豆には、カカオタンニンが含まれている。
- ② ココアバターには、テオブロミンが多量に含まれている。
- ③ カカオタンニンが酸化すると、有色物質（カカオレッド、カカオブラウン等）に変化する。
- ④ テオブロミンは、特有の刺激的風味に関係している。

51 次の果実のうち、^{しょうかうまい}**漿果類であるもの**を1つ選びなさい。

- ① グレープフルーツ
- ② ラズベリー
- ③ びわ
- ④ メロン

52 ゼラチ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 冷水には溶解しないが、温水に溶解する。
- ② ゲル強度は、寒天と比較して弱い。
- ③ ゲルは、熱不可逆性である。
- ④ 起泡性を有する。

53 カラギーナンについての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① カッパー、イオターの2種類のみがある。
- ② カゼインと反応して、軟らかいゲルを形成する。
- ③ ゲル化温度は、30～40℃である。
- ④ pHが低下するほど、ゲル強度は上昇する。

54 製菓補助材料とその使用目的の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① グアーガム — クリームの形状保持
- ② アルミニウムレーキ — クリームの形状保持
- ③ アルギン酸塩 — 練り餡の離水防止
- ④ ローカストビーンガム — 練り餡の離水防止

VII 製菓実技（和菓子）

55 小豆の品種について、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① えりも
- ② グレートノーザン
- ③ キタノオトメ
- ④ サホロ

56 次の和菓子のうち、原材料に**寒天を用いないもの**を1つ選びなさい。

- ① 蒸し羊羹
- ② 水羊羹
- ③ 練羊羹
- ④ 錦玉羹

57 漉し餡の豆を煮上げるまでの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 小豆を煮熟前に浸漬する場合は、小豆に対して約3倍の水（又は湯）を加える。
- ② 「びっくり水」は、小豆を浸漬せずに煮る場合に、小豆の膨潤を平準化するために行う。
- ③ 渋切りとは、小豆の表皮に含まれる渋味・苦味成分が出た煮汁を捨てることである。
- ④ 本煮の際は、強火で短時間に一気に煮上げ、火を止めたら直ちに篩い分け（裏漉し）作業にかかる。

58 次の餡のうち、**配糖率の最も高いもの**を1つ選びなさい。

- ① 小豆つぶ餡
- ② 小豆中割餡
- ③ 小豆最中餡
- ④ 小倉餡

59 次の和菓子のうち、その製造工程に「蒸す」工程を**含まないもの**を1つ選びなさい。

- ① かすてら饅頭
- ② 半返し法で製造した葛桜（葛饅頭）
- ③ 薯蕷^{じょうよ}饅頭（上用饅頭）
- ④ 菓饅頭（小麦粉饅頭）

60 中花物（調布仕上げ）の生地を次の①から④の手順で作る場合、その記述が**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 卵をほぐして上白糖を加え、ホイッパーですり混ぜる。
- ② みりん・水を加え、卵が十分に泡立つように念入りに混ぜる。
- ③ 薄力粉を加え、ホイッパーでフシにならないよう手早く混ぜる。
- ④ 必要に応じて徐々に水を加えて、生地の硬さを調節する。

VII 製菓実技（洋菓子）

55 パート・シュクレの基本的な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 — バター — 薄力粉 — 粉糖
- ② バター — 水 — 薄力粉 — 粉糖
- ③ アーモンド — 薄力粉 — 全卵 — 粉糖
- ④ バター — 薄力粉 — 全卵 — 粉糖

56 ロール生地の焼成についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 薄く焼く生地は、全体的に強めの温度で短時間で焼き上げる。
- ② 下火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ、水分の蒸発を抑える。
- ③ 焼成後、鉄板からすぐにはずす。
- ④ 熱が抜けたら、外気に触れにくい状態にして乾燥を防ぐ。

57 洋菓子の生地と製品の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 加熱生地 — スポンジケーキ
- ② 折り生地 — パートサブレ
- ③ 気泡（起泡）生地 — パウンドケーキ
- ④ 堅果生地 — パルミエ

58 カスタード・プディングの焼成についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 190～200℃のオーブンで直焼きする。
- ② 190～200℃のオーブンで湯煎焼きする。
- ③ 150～160℃のオーブンで直焼きする。
- ④ 150～160℃のオーブンで湯煎焼きする。

59 チョコレートのテンパリングについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① チョコレートは、人肌程度の温度で溶かして、テンパリング作業をする。
- ② テンパリングの方法が良くないと、ブルームが起こる。
- ③ テンパリングの方法には、溶かしたチョコレートを入れたボールに水を当てて行う水冷法がある。
- ④ 溶かしたチョコレートに、ごく細かく刻んだチョコレートを加えるテンパリング方法がある。

60 ドーナツについての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① ドウ（生地）を油で揚げた菓子で、日本を発祥として各国で親しまれている。
- ② イングリッシュドーナツとは、イーストで発酵させた生地のドーナツである。
- ③ フレンチドーナツとは、メレンゲ入りの柔らかい生地のドーナツである。
- ④ アメリカンドーナツとは、ショートニングを使用した生地のドーナツである。

VII 製菓実技（製パン）

- 55 パンの製造についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① ベーカーズ・パーセントとは、材料の総重量を100%として計算したものである。
 - ② ミキシングとは、材料を捏ね合わせて生地にするものである。
 - ③ 丸めとは、分割によって開いて広がった生地の表面を、丸めてなめらかにし、グルテンの構造を整える作業である。
 - ④ ベンチタイムとは、分割、丸めで傷められた生地を休ませ、回復させる時間である。
- 56 フランスパンの原材料として、一般的に**使用しないもの**を1つ選びなさい。
- ① イースト
 - ② 食塩
 - ③ モルト
 - ④ 全卵
- 57 デニッシュ・ペストリーのホイロ温度と湿度の組み合わせで、次のうちから**最も適切なもの**を1つ選びなさい。
- ① 40℃ — 60%
 - ② 30℃ — 75%
 - ③ 38℃ — 85%
 - ④ 27℃ — 90%
- 58 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、設備スペースが必要である。

59 焼減率 (%) の式として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

(A : 窯入れ前の生地重量、B : 窯出し後の製品重量)

- ① $(A + B) \div A \times 100$
- ② $(A + B) \div B \times 100$
- ③ $(A - B) \div B \times 100$
- ④ $(A - B) \div A \times 100$

60 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、次のうちから**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状態
- ② 弾力性があり、押した部分が戻って穴がなくなる状態
- ③ 押した部分が少し縮みながら残っている状態
- ④ 押した部分の穴がなくなり、生地全体がしぼんだ状態