

令和3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"/>	0

- 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 食品衛生法に規定する内容として正しいものを1つ選びなさい。
- ① 施策に関する情報の提供、意見を述べる機会の付与、関係者相互間の情報・意見交換の促進（リスクコミュニケーション）を行う。
 - ② 保健所長は、食中毒患者等が発生していると認めるときは、速やかに都道府県知事に報告し、調査を行う。
 - ③ 食品表示基準を策定する。
 - ④ 消費者利益の擁護および増進に関する施策を総合的に推進する。
- 2 食品表示法において、遺伝子組換え表示の義務対象となる農産物の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。
- ① 大豆、とうもろこし、なたね、ばれいしょ、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ
 - ② 大豆、とうもろこし、なたね、ばれいしょ、綿実、チモシー、てん菜、キウイ
 - ③ 卵、とうもろこし、なたね、ばれいしょ、綿実、チモシー、てん菜、パパイヤ
 - ④ 卵、とうもろこし、なたね、ばれいしょ、綿実、アルファルファ、てん菜、キウイ
- 3 製菓衛生師法施行令についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。
- ① 製菓衛生師名簿の登録の消除を申請するには、申請書を免許を与えた都道府県知事に提出しなければならない。
 - ② 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に文部科学省令で定める書類を添え、これを住所地の都道府県知事に提出しなければならない。
 - ③ 製菓衛生師名簿に登録する事項には、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）がある。
 - ④ 製菓衛生師は、製菓衛生師名簿の登録事項に変更を生じたときは、30日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。

Ⅱ 公衆衛生学

4 次の文章の（ ）に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

日本国憲法第25条には、「すべての国民は健康で（ A ）な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部門について社会福祉、社会保障および（ B ）の向上及び増進に努めなければならない。」と国の責務が明記されている。

- | | A | B |
|----------------------------------|-------|-------|
| <input type="radio"/> | ① 文化的 | 公共の福祉 |
| <input type="radio"/> | ② 民主的 | 公衆衛生 |
| <input checked="" type="radio"/> | ③ 文化的 | 公衆衛生 |
| <input type="radio"/> | ④ 民主的 | 公共の福祉 |

5 衛生統計に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 乳児死亡とは、生後4週間未満の死亡をいう。
- ② 高齢化率とは、全人口に対する65歳以上の老年人口の割合をいう。
- ③ 人口静態統計は、戸籍法等の出生届、死亡届、死産届、婚姻届、離婚届をもとにして作られている。
- ④ 平均寿命とは、各年齢の生存者が平均してあと何年生きられるかを示したものである。

6 令和元年国民健康・栄養調査の結果に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 20歳以上男性の肥満の割合は、30%を超えている。
- ② 野菜の平均摂取量は、目標量（350g）に達していない。
- ③ 食生活に影響を与える情報源として、最も回答者の割合が高かったものは「テレビ」である。
- ④ 災害時に備えて非常用食料を用意している世帯の割合は、80%を超えている。

7 大気汚染対策として、環境基本法により大気汚染に関わる環境基準が設定されていない物質を1つ選びなさい。

- ① 二酸化イオウ
- ② 二酸化炭素
- ③ 浮遊粒子状物質
- ④ 光化学オキシダント

8 感染症の感染経路対策に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 手指をよく洗う。
- ② 食器、器具を消毒する。
- ③ 水質検査を行う。
- ④ 予防接種を行う。

9 感染症の感染経路と疾患名の組み合わせで、**誤っているものを1つ**選びなさい。

- | | |
|----------------|-----------|
| ① 経口感染 | － 赤痢 |
| ② 飛沫感染 | － インフルエンザ |
| ③ 接触感染 | － 梅毒 |
| ○④ シラミの媒介による感染 | － ツツガ虫病 |

10 生活習慣病に関する記述で、**誤っているものを1つ**選びなさい。

- ① 個人の生活習慣が深く関与する病気の総称である。
- ② 生活習慣病の第2次予防は、早期発見、早期治療である。
- ③ メタボリックシンドロームとは、内臓脂肪の蓄積に加えて脂質代謝異常、高血圧、高血糖の中のいずれか1つ以上に該当する場合をいう。
- ④ 悪性新生物（がん）、心疾患、脳血管疾患（脳卒中）は、死亡率の高い生活習慣病である。

11 公益財団法人がん研究振興財団が示した「がんを防ぐための新12か条」についての記述で、**誤っているものを1つ**選びなさい。

- ① バランスのとれた食生活を
- ② 塩辛い食品は控えめに
- ③ たばこはほどほどに
- ④ ウイルスや細菌の感染予防と治療

12 労働衛生についての記述で、**誤っているものを1つ**選びなさい。

- ① 労働基準法では、1週間の労働時間についての基準を規定している。
- ② 労働災害による被災者数は、昭和36年をピークに減少し、現在は横ばい傾向にある。
- ③ 労働安全衛生規則により、事業者は、常時使用する労働者に対し、定期健康診断を行う義務がある。
- ④ 労働基準法では、労働者となる最低年齢を原則として18歳と定めている。

Ⅲ 栄 養 学

13 次の文章の（ ）に入る語句の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

エネルギー摂取において、（ A ）から総エネルギーの50～65%、（ B ）から20～30%、（ C ）から13～20%摂取するのが望ましいエネルギー産生栄養素バランス（%エネルギー）とされている。

- | | A | B | C |
|----|-------|-------|-------|
| ① | たんぱく質 | 炭水化物 | 脂質 |
| ② | 炭水化物 | たんぱく質 | 脂質 |
| ○③ | 炭水化物 | 脂質 | たんぱく質 |
| ④ | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 |

14 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 炭素、水素、酸素で構成されている。
- ② 乳糖は、ラクターゼによって、ぶどう糖とガラクトースに分解される。
- ③ アミロペクチンは、ヒトの消化酵素では分解できない多糖である。
- ④ ペクチンは、水溶性の食物繊維である。

15 たんぱく質とアミノ酸についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質は、多数のアミノ酸がペプチド結合したものである。
- ② 必須アミノ酸は、人体内でつくることができず、必ず食物からとらなければならない。
- ③ 牛乳に含まれるたんぱく質のカゼインは、リンを含んでいる。
- ④ たんぱく質は、消化酵素アミラーゼによってアミノ酸に分解される。

16 脂質に関する組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 飽和脂肪酸 — ドコサヘキサエン酸（DHA）
- ② 必須脂肪酸 — オレイン酸
- ③ n-3系脂肪酸 — ステアリン酸
- ④ リン脂質 — レシチン

17 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 ビタミンは、補酵素や調節因子として生体内の代謝に関与する。
- ② ビタミンAは、過剰症のおそれがあるので、食事摂取基準では耐容上限量が設定されている。
- ③ ビタミンCの欠乏症は、脚気である。
- ④ ビタミンDは、骨の形成を促進する働きがある。

18 カルシウムについての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 体内に最も多く存在する無機質である。
- ② 体内カルシウムの80%が、骨と歯に含まれる。
- ③ リンの過剰摂取により、カルシウムの吸収が促進される。
- ④ 体内のカルシウム蓄積速度は、思春期前半に最小となる。

IV 食 品 学

19 穀類についての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 小麦のでんぷんは、胚乳部よりも糊粉層に多く含まれる。
- ② 強力粉は、薄力粉に比べて、たんぱく質の含有量が多い。
- ③ 大麦は、グルテンを形成する。
- ④ とうもろこしのたんぱく質は、トリプトファンを多く含む。

20 大豆についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小豆よりも炭水化物含有量が多い。
- ② 小豆よりも脂質含有量が多い。
- ③ たんぱく質は、リジンが多く含まれている。
- ④ イソフラボンを含んでいる。

21 いも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 さつまいもは、じゃがいもに比べて、ビタミンA効果が大きい。
- ② じゃがいもは、さといもに比べて、ビタミンCの含有量が多い。
- ③ じゃがいもの芽や皮の緑色の部分には有毒物質のレクチンが含まれる。
- ④ こんにゃくいもに含まれる主な多糖類は、グルコマンナンである。

22 鳥獣肉類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 食肉の筋肉中のたんぱく質は、筋形質たんぱく質、筋原線維たんぱく質、肉基質たんぱく質の3つに分類できる。
- ② 食肉のアミノ酸価は60である。
- ③ 脂肪酸として、リノール酸を多く含んでいる。
- ④ 食肉の色は、アスタキサンチンに起因する。

23 牛乳についての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 炭水化物は、フルクトースである。
- ② 脂質の構成脂肪酸は、不飽和脂肪酸が飽和脂肪酸より多い。
- ③ ヨーグルトは、乳酸菌発酵により牛乳中のカゼインを凝固させたものである。
- ④ ロングライフ牛乳は、低温保持殺菌法で殺菌される。

24 次のうち、蒸留酒ではないものを1つ選びなさい。

- ① ウイスキー
- ② ワイン
- ③ ブランデー
- ④ 焼酎

V 食品衛生学

- 25 ノロウイルスとそれによる感染症、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 予防には二枚貝の生食を避ける。
 - ② 感染者の嘔吐物から感染する。
 - ③ 仕出し弁当による食中毒が発生している。
 - ④ 消毒には消毒用アルコールが最も有効である。
- 26 釣ったサバをしめさばに調理し喫食したところ、激しい胃痛の症状が現れた。原因として最も疑われる寄生虫を1つ選びなさい。
- ① トキソプラズマ
 - ② アニサキス
 - ③ 回虫
 - ④ クリプトスポリジウム
- 27 ギョウジャニンニクと間違えて誤食しやすく、平成23年～令和2年に国内で誤食による死亡例がある植物について、正しいものを1つ選びなさい。
- ① ドクゼリ
 - ② スイセン
 - ③ イヌサフラン
 - ④ チョウセンアサガオ
- 28 まな板の消毒に適していないものを1つ選びなさい。
- ① 熱湯消毒
 - ② 紫外線殺菌
 - ③ 高温瞬間殺菌
 - ④ 次亜塩素酸ナトリウム希釈液への浸漬

29 衛生的な手洗いの手順で、正しいものを1つ選びなさい。

- ア アルコールを手にすり込む
- イ 流水で十分に洗い流す
- ウ 水で手をぬらし手洗いせっけん液を手に付け、十分に泡立てる
- エ ペーパータオルで手を拭く

- ① ア → ウ → イ → エ
- ② ウ → ア → イ → エ
- ③ ウ → イ → ア → エ
- ④ ウ → イ → エ → ア

30 食品が微生物によって腐敗・変敗しにくい条件を1つ選びなさい。

- ① 0.6以下の水分活性
- ② 中性付近のpH
- ③ 60%以上の水分
- ④ 20～40℃の温度

31 ボツリヌス菌についての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 酸素が豊富な条件下で増殖しやすい。
- ② 芽胞を形成しない。
- ③ 産生する毒素は神経麻痺を引き起こす。
- ④ 産生する毒素は80℃、30分の加熱では失活しない。

32 次の食品添加物のうち、漂白剤ではないものを1つ選びなさい。

- ① 亜硝酸ナトリウム
- ② 亜塩素酸ナトリウム
- ③ 亜硫酸ナトリウム
- ④ 次亜塩素酸ナトリウム

33 次のうち、食品添加物ではないものを1つ選びなさい。

- ① 炭酸水素ナトリウム
- ② グルタミン酸ナトリウム
- ③ 安息香酸ナトリウム
- ④ シアン酸ナトリウム

34 ポストハーベストについての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 諸外国では一般的に行われている。
- ② 日本ではジャガイモに対して認められている。
- ③ 収穫直前の農作物に薬品を使用するものである。
- ④ 薬品としては、酸化防止剤が用いられている。

35 即時型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 食物を食べて数日後に発症する。
- ② アナフィラキシーショックを発症することがある。
- ③ 主症状は激しい頭痛である。
- ④ 年齢を問わず、最も多い原因食品は小麦である。

36 原材料や食品とその保存温度の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 生鮮魚介類 — 5℃以下
- ② チョコレート — 30℃以下
- ③ 殻付き卵 — 10℃以下
- ④ 固形油脂 — 10℃以下

VI 製菓理論

37 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 赤双糖 — 含蜜糖
- ③ 黄双糖 — 分蜜糖
- ④ 黒砂糖 — 分蜜糖

38 還元水飴に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① デキストリンを10%程度含む。
- ② 砂糖の結晶防止効果がある。
- ③ トレハロースは還元水飴の一種である。
- ④ 甘味度は砂糖の40～75%程度である。

39 小麦粉の種類と用途に関する組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 薄力粉 — フランスパン
- ② 中力粉 — うどん
- ③ 準強力粉 — ビスケット
- ④ 強力粉 — 饅頭

40 糊化でんぷんの膨化に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 糊化でんぷんの膨化力は、主としてアミロースによるものである。
- ② 糊化でんぷんにクエン酸を加えると、膨化が抑制される。
- ③ 急激に加熱すると、膨化現象は起こりにくい。
- ④ ばれいしょでんぷんは、とうもろこしでんぷんよりも膨化力が高い。

41 でんぷんの吸湿性に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① マシュマロの成形に利用される。
- ② あられの成形に利用される。
- ③ 餅菓子の表面の被膜形成に利用される。
- ④ キャンデーの表面の被覆に利用される。

42 米粉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 白玉粉 — ^{うるち}粳精白米
- ② 上新粉 — ^{うるち}粳精白米
- ③ 寒梅粉 — ^{もち}糯精白米
- ④ 道明寺粉 — ^{もち}糯精白米

43 卵白に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 水分が約72%程度含まれる。
- ② 固形分の約93%がたんぱく質である。
- ③ 卵白中に含まれるたんぱく質は空気との界面で凝固する。
- ④ 温度が低いと起泡性は悪くなる。

44 卵の加熱に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 転化糖と加熱するとメイラード反応により着色する。
- ② 卵黄は55℃の加熱で完全に凝固する。
- ③ 卵白は50℃の加熱で完全に流動性を失う。
- ④ 糖濃度が高くなると熱凝固は促進される。

45 ショートニングについての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 全水添型ショートニングは、酸化されやすい。
- ② ブレンド型ショートニングは、鯨油硬化油や牛脂に植物性油脂を配合して作られる。
- ③ 乳化型ショートニングは、ハイレシオケーキ生地には適していない。
- ④ 粉末ショートニングは、油脂を砂糖でコーティングしたものである。

46 牛乳の成分に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 脂質には酪酸が多く含まれる。
- ② カゼインは90℃以上に加熱すると凝固する。
- ③ 乳糖の甘味度は上白糖の70%程度である。
- ④ 無機質成分としてナトリウムを最も多く含む。

47 果実のペクチン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 果実が未熟なときはプロトペクチンとして存在する。
- ② 完熟するとペクチン酸となる。
- ③ 有機酸、糖類の存在下でゼリー化する。
- ④ ゼリー化のための標準的な比率は製品100gに対して4.5～5.5gである。

48 凝固材料とその原料の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 寒天 — スギノリ
- ② カラギーナン — ツノマタ
- ③ ゼラチン — エゴノリ
- ④ 低メトキシルペクチン (LMP) — オセイン

49 カラギーナ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。
- ② 30～40℃でゲル化する。
- ③ 牛乳中のラクトアルブミンと反応し、強固なゲルを形成する。
- ④ ローカストビーンガムとの併用により弾力性に富んだゲルを形成する。

50 酒類とその原料の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 紹興酒 — さつまいも
- ② ウオッカ — ぶどう
- ③ ミード — 蜂蜜
- ④ ブランデー — 糖蜜

51 香料に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 水溶性香料は、高温の加熱処理をする製品には不適當である。
- ② 油性香料は、耐熱性が比較的高い。
- ③ 乳化性香料は、揮発しやすい。
- ④ 粉末香料には、賦形剤が添加されている。

52 パン酵母に含まれる酵素についての記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① インベルターゼは、蔗糖を果糖に分解する。
- ② マルターゼは、麦芽糖をぶどう糖に分解する。
- ③ プロテアーゼは、でんぷんをアミノ酸に分解する。
- ④ チマーゼは、たんぱく質を分解して炭酸ガスを発生させる。

53 増粘安定剤の使用目的について誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 泡沫安定性の改善
- ② 脱水作用
- ③ 保形
- ④ 皮膜形成

54 食塩に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小麦粉のグルテン形成促進作用がある。
- ② パン生地ของイーストによる発酵を促進する。
- ③ 漬物製造の際に脱水作用が利用される。
- ④ 対比効果により、砂糖とお互いの味を強調する。

VII 製菓実技（和菓子）

- 55 餡の原料となる豆類に関する次の記述で、正しいものを1つ選びなさい。
- ① 良質な豆類を収穫するためには、毎年決まった土壌で作らねばならない。
 - ② 豆が特有の風味を醸し出すには、実熟期の昼と夜との温度差が少ない方が良い。
 - ③ 豆類の産地として、特に北海道と沖縄県が有名である。
 - ④ 小豆の保管温度は10℃以下が望ましい。
- 56 漉し餡の生餡製造工程に関する次の記述で、誤っているものを1つ選びなさい。
- ① 「びっくり水」とは、浸漬した豆をより膨張させるために行うものである。
 - ② 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を言う。
 - ③ 本煮をして軟らかく煮上がって火を止めた後、蓋をして30分程度は蒸らす。
 - ④ 篩で漉して表皮と餡粒子に分け、餡粒子を水晒しする。
- 57 次の菓子とその特徴的原材料との組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。
- ① 利久饅頭 — 黒砂糖
 - ② 松風 — 卵白
 - ③ 吉野羹 — 桜葉
 - ④ 桃山 — 味甚粉
- 58 だら焼（銅鑼焼）の生地为原料として用いる卵、上白糖、薄力粉の配合比（配合する重量の比率）について、正しいものを1つ選びなさい。
- ① 3つの原料の配合比は、卵が上白糖より少ない。
 - ② 3つの原料の配合比は、上白糖が薄力粉より少ない。
 - ③ 3つの原料の配合比は、薄力粉が卵より少ない。
 - ④ 3つの原料の配合は、三等割（同重量）である。
- 59 次の菓子の中で、包餡後にも加熱する工程があるものを1つ選びなさい。
- ① 柏餅
 - ② 桜餅（道明寺製）
 - ③ 焼皮桜餅
 - ④ うぐいす餅

60 並餡を用いて練羊羹を作る場合の手順に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 水漬け後に水洗いした糸寒天を一旦水切りして、分量の水を加えて加熱する。
- ② 糸寒天が完全に溶けたらグラニュー糖を加え、再度沸騰しグラニュー糖が溶けたら、並餡を加える。
- ③ 焦げないようにヘラ数を多く使い、鍋底をさらえるように力を入れて練り上げる。
- ④ 練り加減は、木杓子ですくって垂らすと円を描いて跡がはっきり見え、自然に消える程度がよい。

VII 製菓実技（洋菓子）

55 菓子の分類に関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 製法による分類は、オーブンで焼き上げる菓子、デザート菓子、クリーム類、コンフィズリーに大別される。
- ② パータシューは、オーブンで焼き上げる菓子に属する。
- ③ バヴァロアは、デザート菓子に属する。
- ④ カスタードプリン、カスタードクリームは、同じ分類である。

56 パータシューに関する記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 使用する原材料は、バター、水、小麦粉、牛乳、食塩である。
- ② 小麦粉は、用途に合わせ薄力粉から強力粉まで使用できる。
- ③ 出来上がりがジャガイモに似ていることから、フランス語の「シュー」と名付けられた。
- ④ 水、バター、食塩を手鍋に入れ火にかけ沸騰したら火からおろし、徐々に小麦粉を加える。

57 スポンジ・ロール生地に関する記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① スポンジ生地は、高さが求められないので卵はしっかりと泡立てる必要がない。
- ② ビスキュイは卵黄と卵白を別立てで作り、共立て法では出来ない。
- ③ ふっくらと焼き上げるにはグルテンの少ない薄力粉を使うが、薄力粉の一部を強力粉にする場合もある。
- ④ 製法として、オールインミックス法とワンステップ法は同じ製法である。

58 ドーナッツに関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ドーナッツは、フレンチドーナッツ、アメリカンドーナッツ、イングリッシュドーナッツがある。
- ② アメリカンドーナッツの原材料には、通常ベーキングパウダーが使用される。
- ③ フレンチドーナッツの原材料には、通常イーストが使用される。
- ④ 生地を揚げる油の温度は、180℃～190℃が適している。

59 洋菓子製造に使用する凝固剤について、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 寒天、カラギーナンは、冷凍保存に適している。
- ② 寒天、カラギーナン、ペクチンの主成分は炭水化物である。
- ③ ゼラチンは牛骨や牛豚の皮を主原料としている。
- ④ 寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチンのうち、溶解温度が一番低いのはゼラチンである。

60 パイに関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① パイの生地の製法は、生地でバターを包む方法（折りパイ）、練り込み式（練りパイ）、バターで生地を包む方法の3種類がある。
- ② 速製法として用いられるのに練りパイがある。
- ③ パルミエは、折りパイ生地で作られている。
- ④ 通常、パイの小麦粉の比率は、強力粉より薄力粉の方が多く配合される。

VII 製菓実技（製パン）

- 55 フランスパンを焼成する際に、蒸気（スチーム）を入れる効果として誤っているものを1つ選びなさい。
- ① ボリュームが出る（切り込みが大きく盛り上がる）。
 - ② 内相の気泡が食パンのように細やかで均一になる。
 - ③ 表皮の艶が良くなる。
 - ④ クラストがパリッとした状態になる。
- 56 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 機械耐性に優れ、機械化、量産化に適している。
 - ② 老化が遅く、製品の保存性が良い。
 - ③ 工程所用時間が長く、設備とスペースが必要である。
 - ④ 発酵が十分行われることから、風味や食感に優れている。
- 57 レーズンブレッドの生地仕込みで、レーズンを加えるタイミングについて、正しいものを1つ選びなさい。
- ① 小麦粉投入時に小麦粉中に混ぜて加える。
 - ② 最初にミキサーを低速回転させながら加える。
 - ③ ショートニング投入時に同時に加える。
 - ④ ミキシングの最終段階で加える。
- 58 次のうち、製パン生地にベーキングパウダーを使用するものを1つ選びなさい。
- ① イースト・ドーナツ
 - ② 食パン（中種法）
 - ③ フランスパン
 - ④ パン・オ・ノア
- 59 次のパンのうち、ホイロの温度が最も低いものを1つ選びなさい。
- ① フランスパン
 - ② 菓子パン
 - ③ 食パン
 - ④ ベーグル

60 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た生地を休ませる時間である。
- ② 成型工程や生地の伸展性が上がる。
- ③ 最終の発酵工程である。
- ④ ベンチタイムを取ることで、香りと発酵が良くなる。