

令和4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
●

- 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	●
②	②	②	○
③	③	③	○
④	④	④	○
⑤	⑤	⑤	○
⑥	⑥	⑥	○
⑦	⑦	⑦	○
⑧	⑧	⑧	○
⑨	⑨	⑨	○
●	●	●	○

- 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	●	○	○	○
---	---	---	---	---

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**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 「食品」とは、そのまま飲食できるもの、加工、調理することにより飲食できるものすべて、医薬品、医薬部外品および再生医療等製品も含む。
 - ② 営業許可が必要なのに無許可で営業した場合は、2年以下の懲役または2百万円以下の罰金に処される。
 - ③ 食品衛生監視員は主として保健所に配置され、食品衛生関係営業施設などの監視・指導をする。
 - ④ 食中毒にかかっているか、またはその疑いのある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 平成27年4月1日から施行されている食品表示法は、3つの法律の食品表示に関する規定が統合され、1つにまとめられたものである。3つの法律のうち**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① JAS法（旧：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）
 - ② 食品衛生法
 - ③ 食品安全基本法
 - ④ 健康増進法
- 3 製菓衛生師法施行令に規定されている製菓衛生師名簿に登録される事項のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 登録番号
 - ② 居住地都道府県名
 - ③ 登録年月日
 - ④ 生年月日

Ⅱ 公衆衛生学

- 4 次の健康寿命に関する記述で、()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。

健康寿命とは、平均寿命から寝たきりや認知症などによる(ア)の期間を差し引いた期間のことを言う。国が2019年に策定した「健康寿命延伸プラン」においては、健康寿命を、2040年度までに男女ともに(イ)以上にすることを目標にしている。

- | | (ア) | (イ) |
|-----|------|-----|
| ○ ① | 介護状態 | 85歳 |
| ② | 介護状態 | 75歳 |
| ③ | 入院 | 85歳 |
| ④ | 入院 | 75歳 |

- 5 衛生統計に関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 乳児死亡とは、生後1年未満の死亡をいう。
- ② 高齢化率とは、全人口に対する60歳以上の人口の割合をいう。
- ③ 食中毒統計は、食中毒患者を診断した医師の届出に基づいて作成される。
- ④ 人口動態統計は、出生届、死亡届、死産届、婚姻届、離婚届をもとにして作成される。

- 6 令和元年国民健康・栄養調査の結果に関する記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 習慣的に喫煙している者の割合について、30～60歳代男性では、4割を超えている。
- ② 成人の1日あたりの野菜摂取量の平均は、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「インターネット」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 水道法で規定される水道水の基準で、**誤っているもの**を選びなさい。

- ① 一般細菌は検出されない。
- ② 外観は、ほとんど無色透明である。
- ③ 異常な臭味がない(ただし、消毒による臭味を除く)。
- ④ 異常な酸性またはアルカリ性を呈しない。

8 たばこに関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① たばこの煙には4,000種類以上の化学物質が含まれ、60種類以上の発がん物質、発がん促進物質が含まれている。
- ② 妊婦が喫煙した場合には、低出生体重児、早産、妊婦合併症の危険性が高くなる。
- ③ WHOでは5月31日を「世界禁煙デー」と定めている。
- ④ 労働安全衛生法では、学校・病院・児童福祉施設・行政機関の庁舎においては、原則として敷地内での喫煙が禁止されている。

9 そ族、昆虫と媒介する病気の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ネズミ － ペスト
- ② 蚊 － デング熱
- ③ ノミ － マラリア
- ④ シラミ － 回帰熱

10 糖尿病に関する記述で、()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。

糖尿病は膵臓ホルモンのインスリンの(ア)でおこる。要因として、肥満、運動不足、過食や(イ)の過剰摂取などがある。

- | | (ア) | (イ) |
|-----|------|------|
| ○ ① | 分泌過剰 | 炭水化物 |
| ② | 分泌不足 | 炭水化物 |
| ③ | 分泌過剰 | 食塩 |
| ④ | 分泌不足 | 食塩 |

11 令和2年における悪性新生物(がん)の部位別の死亡数について、男女別に最も多い死亡数の組み合わせとして**正しいもの**を1つ選びなさい。

- | | 〈男性〉 | 〈女性〉 |
|-----|------|------|
| ○ ① | 胃がん | 大腸がん |
| ② | 肺がん | 胃がん |
| ③ | 胃がん | 乳がん |
| ④ | 肺がん | 大腸がん |

12 労働災害及び労働安全に関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 災害の発生は、1日のうち午前、午後とも作業を始めてから3時間目と夏期の暑い時期に多い。
- ② 負傷に起因する疾病が最も多く、その大半が災害性腰痛である。
- ③ 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 従業員が常時30人以上いる事業所においては、産業医を選任しなければならない。

Ⅲ 栄 養 学

13 栄養素に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 人体の構成成分でもっとも多い栄養素は、無機質である。
- ② 三大栄養素とは、たんぱく質、脂質、ビタミンである。
- ③ 脂質は、たんぱく質や炭水化物よりも効率のよいエネルギー源となる。
- ④ ビタミンは、構成素（身体の組織を作る）となる。

14 炭水化物に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① グリコーゲン、ヒトの消化酵素で分解されない。
- ② でんぷんは、1 gあたり4 kcalのエネルギー源となる。
- ③ 日本人は、エネルギーの約30%を炭水化物から摂取している。
- ④ でんぷんに水を加えて熱すると構造が変わることを、老化という。

15 たんぱく質を変性させる要因として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 熱
- ② 酸
- ③ アルカリ
- ④ 糖

16 消化酵素を含まない分泌液として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 唾液
- ② 胃液
- ③ 膵液
- ④ 胆汁

17 ビタミンに関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンDは、脂溶性ビタミンである。
- ② ビタミンAの欠乏症は、くる病である。
- ③ ビタミンCは、ヒトの体内で合成できる。
- ④ ビタミンKの欠乏症は、夜盲症である。

18 ミネラルに関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 鉄は、血液中ではミオグロビンの構成成分として存在する。
- ② ヨウ素は、副甲状腺ホルモンの構成成分である。
- ③ カルシウムは、血液の凝固を助けている。
- ④ カリウムを摂りすぎると、胃がんにかかりやすくなる。

IV 食 品 学

19 米とその加工品に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 白玉粉は、うるち米を粉末状にしたものである。
- ② うるち米のでんぷん組成は、アミロース20%、アミロペクチン80%である。
- ③ 玄米を搗精（とうせい）すると、ビタミンの含有率は増加する。
- ④ 日本型（ジャポニカ）の米の消費は、世界では約80%を占める。

20 乳類に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 無脂肪牛乳は、乳脂肪が0%でなければならない。
- ② 加工乳は、生乳にカルシウムや鉄分など乳製品以外のものを加えたものである。
- ③ 乳飲料には、コーヒーや果汁などを加えた嗜好的なものがある。
- ④ 牛乳は、無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪分0.5%以上の成分を含有するものである。

21 野菜類に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ほうれん草に含まれるカルシウム吸収阻害成分は、シュウ酸である。
- ② トマトに含まれるリコピンには、ビタミンA効力がある。
- ③ たけのこは、根菜類である。
- ④ 大根の旬は、夏である。

22 調味料に関する記述で、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 濃口しょうゆの塩分濃度は、約25%である。
- ② 薄口しょうゆの塩分濃度は、約5%である。
- ③ みそは、醸造時間が長いほど色が濃くなる。
- ④ みりんは、大豆と米を原料に製造される。

23 食品とその食品に含まれる成分の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

- | | 〈食品名〉 | | 〈成分名〉 |
|---|-------|---|-------|
| ○ | ① 茶 | — | レンニン |
| | ② 小豆 | — | レシチン |
| | ③ 豚肉 | — | コラーゲン |
| | ④ かつお | — | グアニル酸 |

24 食品の栄養に関する表示で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 特定保健用食品（トクホ）では、栄養成分の表示はしなくてもよい。
- ② 特定保健用食品（トクホ）は、消費者庁が審査している。
- ③ 保健機能食品は、機能性を表示することができる。
- ④ 栄養機能食品は、国の基準に沿っていれば、許可や届け等なく、食品に含まれている栄養成分の栄養機能を表示することができる。

V 食品衛生学

25 細菌が増える条件に関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 低温菌は、0℃で増殖できない。
- ② 高温菌には、70℃以上で増殖するものがある。
- ③ 好気性菌は、酸素が無いと増殖できない。
- ④ 通性嫌気性菌は、酸素が少なくても増殖できる。

26 真菌についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① いわゆる「かび」である。
- ② 一部の真菌は、食中毒の原因となる毒素を産生する。
- ③ 我が国のアフラトキシンの摂取経路は、主に貝類である。
- ④ 有用な真菌として、酵母がある。

27 日本における食中毒の発生状況について、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 近年、年間の患者数は1,000～2,000人で推移している。
- ② 令和元年の事件数は、原因食品として魚介類よりも肉類が多い。
- ③ 令和元年の患者数は、家庭よりも飲食店の方が多い。
- ④ 腸管出血性大腸菌による食中毒は、令和元年以降、発生していない。

28 ジャガイモ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 ジャガイモに含まれるアミグダリンによって、発生する。
- ② 主な症状は、けいれんである。
- ③ 2016年から2020年にかけての国内での発生件数は、毎年10件以上である。
- ④ 日本では、放射線照射による予防が認められている。

29 食べられる植物と誤食しやすい植物に関する組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① ギョウジャニンニク — チョウセンアサガオ
- ② ニラ — スイセン
- ③ サトイモ — ギボウシ
- ④ オクラ — バイケイソウ

30 食品の洗浄方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 水洗いでは、十分な流水を用いる。
- ② 温水洗いでは、40～60℃の温水を用いる。
- ③ 温水洗いでは、脂質分やたんぱく質が軟化されて除かれる。
- ④ 洗剤による洗浄は、認められていない。

31 オゾン水を用いた消毒法についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 還元力が強い。
- ② 脱臭作用がある。
- ③ 含まれているオゾンは、時間とともに二酸化炭素に変化する。
- ④ 化学薬品から作られた消毒薬よりも残留性が高い。

32 食品添加物の安全性を実証するために**行われたい試験**を1つ選びなさい。

- ① 催奇形性試験
- ② 抗原性試験
- ③ 一般薬剤試験
- ④ 体内動態試験

33 次の食品添加物のうち、**着香料ではないもの**を1つ選びなさい。

- ① バニリン
- ② サリチル酸メチル
- ③ ベンズアルデヒド
- ④ エルソルビン酸

34 アレルギー物質を含む食品の表示について、「特定原材料名の表示」の**義務のある食品**を1つ選びなさい。

- ① オレンジ
- ② 落花生
- ③ サバ
- ④ ごま

35 食品衛生法に基づく審査により安全性が**確認されていない**遺伝子組換え食品を1つ選びなさい。

- ① イネ（除草剤耐性）
- ② 大豆（除草剤耐性）
- ③ わた（害虫抵抗性）
- ④ とうもろこし（害虫抵抗性）

36 次の文章の（ ）に入る**正しい語句**を1つ選びなさい。

乳製品、食肉製品、添加物など衛生上の配慮が特に必要な食品を製造加工する施設には、（ ）を置かなければならない。

- ① 食品衛生管理者
- ② 食品衛生指導員
- ③ 食品衛生推進員
- ④ 食品衛生監視員

VI 製菓理論

37 含蜜糖に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① ビート車糖
- ② 中双糖
- ③ 黒砂糖
- ④ 粉砂糖

38 砂糖の種類とその特徴に関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 白双糖は、淡白な甘味を有する。
- ② グラニュー糖には、ビスコがかけられている。
- ③ 中双糖は、黄褐色をしている。
- ④ 上白糖は、メイラード反応による着色が起こりやすい。

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 — マカロニ
- ② 中力粉 — 天ぷら
- ③ 準強力粉 — 中華皮類
- ④ 強力粉 — カステラ

40 糊化温度が**最も低い**でん粉を1つ選びなさい。

- ① タピオカ
- ② ジャガイモ（馬鈴薯）
- ③ うるち米
- ④ トウモロコシ

41 卵白に関する記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 空気との界面で凝固する。
- ② 97%が水分である。
- ③ 水様卵白は、濃厚卵白より起泡性が低い。
- ④ 凍結、解凍することにより粘性が高くなる。

42 卵の加工品とその用途についての組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 液状全卵 — カステラ
- ② 液状卵白 — ヌガー
- ③ 凍結全卵 — クッキー
- ④ 乾燥全卵 — メレンゲ

43 油脂の性質に関する記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 可塑性範囲は、油脂の種類に関わらず一定である。
- ② ショートニング性とは、グルテンの結着を促進する性質である。
- ③ クリーミング性とは、油脂が水分を抱き込む性質である。
- ④ 油の腰の強さとは、加熱に対する油の安定性を表す。

44 牛乳中に含まれる成分で、酸を加えると**凝固するもの**を1つ選びなさい。

- ① カゼイン
- ② ラクトアルブミン
- ③ ラクトグロブリン
- ④ ラクトース

45 牛乳および乳製品に関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 生乳をろ過、均質化、殺菌、冷却してそのまま飲用できるようにしたものが牛乳である。
- ② 牛乳をそのまま乾燥したものが全脂粉乳である。
- ③ クリームを攪拌して脂肪球を集め、食塩添加したものが有塩バターである。
- ④ チーズ製造の副生成物である乳清を乾燥粉末化したものが、脱脂粉乳である。

46 原料チョコレート類に**分類されないもの**を1つ選びなさい。

- ① カカオ・ニブ
- ② カカオバター
- ③ ココアパウダー
- ④ 純チョコレート

47 チョコレートのブルームに関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① テンパリングが適正に行われなかった場合に、生じやすい。
- ② 湿度の低い環境でテンパリング作業が行われた場合に、生じやすい。
- ③ 流通期間中の振動や衝撃など、取り扱い上の欠陥によっても生じる場合がある。
- ④ ファットブルームとシュガーブルームがある。

48 果実類のうち、果菜類として**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① レモン
- ② アンズ
- ③ メロン
- ④ ブドウ

49 堅果類の加工品として**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① パート・ダイヤモンド (マジパン)
- ② サワークリーム
- ③ フォンダン
- ④ マーマレード

50 凝固材料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 寒天
 - ② カラギーナン
 - ③ 高メトキシシルペクチン (HMP)
 - ④ ゼラチン
- テングサ
 - ツノマタ
 - スギノリ
 - オセイン

51 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。
- ② 30～40℃でゲル化する。
- ③ 溶液は起泡性を有する。
- ④ 板状、粒状、粉状のものがある。

52 香料に関する記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 水溶性香料は、揮発性が低い。
- ② 油性香料は、エマルジョンフレーバーともいう。
- ③ クラウディーは、乳化性香料の一種である。
- ④ 粉末香料は賦形剤が添加されているため、紫外線に対して比較的不安定である。

53 モルトエキスに関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ライ麦を発芽させた麦粒を粉碎し、酵素糖化したものである。
- ② 製パン時に、生地伸展性の良化を目的として使用する。
- ③ エキス状のものとパウダー状のものがある。
- ④ 主成分は麦芽糖、デキストリン、アミノ酸である。

54 パン酵母に含まれる酵素についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① マルターゼは、麦芽糖をブドウ糖に分解する。
- ② プロテアーゼは、たんぱく質をアミノ酸に分解する。
- ③ インベルターゼは、砂糖をブドウ糖とガラクトースに分解する。
- ④ チマーゼは、糖類を分解して炭酸ガスを発生させる。

VII 製菓実技（和菓子）

55 次のうち、生菓子でないものを1つ選びなさい。

- ① おこし
- ② 葛饅頭
- ③ 黄味時雨
- ④ 草餅

56 次のうち、一般に膨張剤を使用しないものを1つ選びなさい。

- ① 薯蕷饅頭
- ② 小麦饅頭
- ③ カステラ饅頭
- ④ 栗饅頭

57 和菓子の分類の組み合わせで、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 蒸し物 — おはぎ、石衣
- ② 流し物 — 吉野羹、水羊羹
- ③ 掛け物 — おこし、ひなあられ
- ④ おか物 — 最中、甘納豆

58 求肥の練り方として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ゆで練り
- ② 水練り
- ③ 共練り
- ④ 蒸し練り

59 米粉に関する記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 米粉は米を原料とし、そのまま又は吸水後、あるいは加熱糊化後乾燥、製粉したものである。
- ② 羽二重粉は、もち精白米を水洗いし十分吸水させ、加水しながら磨砕し、細かいふるいを通し乾燥させたものである。
- ③ 上新粉は、うるち精白米を水洗いし、乾燥して製粉したものである。
- ④ 寒梅粉は、もち精白米を水洗、水漬け、水切り後、蒸して乾燥したもので、「ほしい」とも呼ばれている。

60 雪平に関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 求肥に卵白、並餡または練切餡を加えて練ったもので、上生菓子や引菓子などに用いられる。
- ② 卵白を加えることで白くなるが、入れすぎると口当たりが悪くなる。
- ③ 並餡や練切餡を加えることで軟らかくなり、細工しやすくなる。
- ④ 求肥と比較して硬化は遅い。

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 パータ・シューは、加熱生地に属する。
- ② カスタードクリームは、煮上げ生地に属する。
- ③ レモンカードは、煮上げ生地に属する。
- ④ カスタードクリームとカスタードプリンは、同じ生地類に属する。

56 パータ・ジェノワーズに関する記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 使用する原材料は、小麦粉、卵、生クリームである。
- ② ジェノワーズ生地には、通常はバターが入っている。
- ③ 砂糖の量は、卵の量とほぼ同量入っている。
- ④ 生地を安定させるため、通常は強力粉を用いる。

57 ザッハトルテに関する記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① ザッハトルテは、ドイツの伝統菓子である。
- ② ザッハトルテの表面は、ガナッシュでコーティングする。
- ③ ザッハマッセは、チョコレートが入るので共立て法でしっかり泡立てる。
- ④ ザッハマッセの表面は、アプリコットジャムを塗る。

58 パータ・マカロンに関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 卵白とグラニュー糖でしっかりしたメレンゲを作る。
- ② 焼いたときに底面に出来る縁を「ピエ」という。
- ③ 生地ができたら、焼成前に表面が乾燥するまで置いておく。
- ④ 焼成は150℃以下の低温でじっくり焼く。

59 パータ・シューに関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 水、バター、食塩が沸騰したら、少しずつ薄力粉を加えて混ぜる。
- ② 粉を加えたら弱火で焦げないように加熱し、糊化（ α 化）させる。
- ③ 天板に等間隔に生地を絞り、霧を吹きかけ200℃のオーブンで焼く。
- ④ 焼き上がったらすぐにカットする。

60 クリストシュトレンに関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① シュトレンは、イーストを使用したパート・ルヴェである。
- ② 生地仕込みに牛乳を使用する。
- ③ 焼成後、生地が完全に冷えてから溶かしバターを表面にたっぷり塗る。
- ④ 仕上げ後に、粉糖をかける。

VII 製菓実技（製パン）

55 パンの製造に関する記述で、**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、材料の総合計量を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をすることをいう。
- ③ 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。
- ④ 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。

56 次のパンのうち、イーストの添加量の配合が**最も少ないもの**を1つ選びなさい。

- ① デニッシュペストリー
- ② クロワッサン
- ③ 菓子パン（ストレート法）
- ④ 食パン（ストレート法）

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として、**適しているもの**を1つ選びなさい。

- ① 40℃ — 60%
- ② 28℃ — 80%
- ③ 38℃ — 85%
- ④ 27℃ — 90%

58 直捏法（ストレート法）について、**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、設備スペースがいる。

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 次のパンの原料貯蔵庫の温度及び湿度に関する組み合わせで、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 20℃ — 80%
- ② 20℃ — 65%
- ③ 10℃ — 80%
- ④ 10℃ — 65%