

# 令和2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 「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」を目的とする法律の名称として、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 食品安全基本法
  - ② 食育基本法
  - ③ 食品衛生法
  - ④ 健康増進法
- 2 食品表示法において加工食品に表示することが義務づけられている特定原材料7品目の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 卵、牛肉、小麦、そば、くるみ、えび、かに
  - ② 卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、えび、かに
  - ③ 卵、乳、小麦、そば、くるみ、いか、かに
  - ④ 卵、牛肉、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、いか、かに
- 3 製菓衛生師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 製菓衛生師免許の申請先は勤務地の都道府県知事である。
  - ② 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者には製菓衛生師免許が与えられないことがある。
  - ③ 製菓衛生師でなければ製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
  - ④ 本籍地の都道府県名は製菓衛生師名簿に登録される事項である。

## Ⅱ 公衆衛生学

- 4 世界保健機関（WHO）により提唱された「オタワ憲章」についての記述で、（ ）に入る語句として、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- （ ）とは、「人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにする過程である」と定義されている。
- ① ヘルスプロモーション  
② アクティブ 80 ヘルスプラン  
③ ウィンスロウ  
④ 健康フロンティア計画
- 5 合計特殊出生率についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 20歳から49歳までの女性の年齢別出生率の合計である。  
② 1人の女性が一生の間に生む子ども数を表す。  
③ 約2.1を下回った状態が継続すると、長期的には人口が減少するといわれる。  
④ 1980年代と比較し、近年では、フランスは高率、日本とイタリアは低率である。
- 6 平成30年国民健康・栄養調査の結果についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 20歳代の女性のやせの割合は約20%である。  
② 野菜の平均摂取量は、目標量（350g）に達していない。
- ③ 食品を選択する際に重視する点として、「価格」と回答した者の割合が最も高い。  
④ 自分以外の人が吸っていたたばこの煙を吸う機会（受動喫煙の機会）で最も多いのは「飲食店」である。
- 7 水についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 成人では人体の約50～60%が水であり、急激に20%以上を失うと生命が危険になる。  
② 硬水とはカルシウム塩、マグネシウム塩などが比較的多く含まれている水をいう。  
③ 水道水は、水道法第4条に基づく基準において、大腸菌は検出されてはならない。
- ④ 水道水は、常時、給水管から0.3 mg/l以上の遊離残留塩素が検出されなければならない。
- 8 代表的な公害の種類とその主な原因物質の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 熊本県水俣湾の水質汚濁 — 有機水銀  
② 三重県四日市市の大気汚染 — 亜硫酸ガス  
③ 富山県神通川の水質汚濁 — カドミウム  
○ ④ 新潟県阿賀野川の水質汚濁 — ヒ素

9 「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 感染症の発生の予防、蔓延の防止を図り、公衆衛生の向上および増進を図ることを目的とする。
- ② 感染症は、一類感染症、二類感染症、三類感染症、四類感染症、五類感染症、新型インフルエンザ等感染症、指定感染症、新感染症に分類される。
- ③ 医師は、一類感染症、二類感染症、三類感染症、四類感染症、新型インフルエンザ等感染症の患者を診断したときは、3日以内に最寄りの保健所を經由して都道府県知事に届け出る義務がある。
- ④ 三類感染症は、コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフスである。

10 平成30年における悪性新生物（がん）の部位別死亡数についての記述で、（ ）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。

最も死亡数が多い部位は、男性では（ア）、女性では（イ）である。

（ア） （イ）

- ① 大腸 — 子宮
- ② 肺 — 乳房
- ③ 肺 — 大腸
- ④ 胃 — 肺

11 文部科学省、厚生労働省、農林水産省の3省で策定された「食生活指針」の項目に**含まれないもの**を1つ選びなさい。

- ① 適度な運動とバランスのよい食事で、適正体重の維持を。
- ② ごはんなどの穀類をしっかりと。
- ③ 動物性脂肪は控えめに。
- ④ 食料資源を大切に、無駄や廃棄の少ない食生活を。

12 食育基本法に基づき策定されている「第3次食育推進基本計画」において目標値が**設定されていないもの**を1つ選びなさい。

- ① 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数
- ② 朝食を欠食する若い世代の割合
- ③ 小学校における学校給食実施率
- ④ ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合

### Ⅲ 栄 養 学

13 人体の構成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 最も多い成分は、水分である。
- ② 炭水化物の割合は、1%以下である。
- ③ たんぱく質の割合は、15～18%である。
- ④ 無機質のなかでは、リンの割合が最も多い。

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 麦芽糖はマルターゼによって、ぶどう糖に加水分解される。
- ②  $\alpha$ デンプンと $\beta$ デンプンでは、 $\beta$ デンプンの方が消化されやすい。
- ③ セルロースは不溶性食物繊維に分類される。
- ④ 炭水化物から摂取するエネルギーの割合は、摂取総エネルギーの50～65%が望ましい。

15 たんぱく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 血液や筋肉組織をつくる構成成分である。
- ② 酵素、ホルモンの原料である。
- ③ 9種のアミノ酸のさまざまな結合配列によってつくられている。
- ④ たんぱく質分解酵素のペプシンは、胃液に含まれている。

16 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 末端の $\text{CH}_3$ から3番目に2重結合がある不飽和脂肪酸をn-3系脂肪酸という。
- ② 1gの脂質が燃焼して発生するエネルギーは、4kcalである。
- ③ 脂質は、リパーゼの作用によりグリセロールと脂肪酸に分解される。
- ④ マーガリンなどの製造過程で生成するトランス脂肪酸は、過剰摂取により冠状動脈疾患の発生を増加させることが知られている。

17 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 — 脚気
- ② ビタミン $\text{B}_2$  — 壊血病
- ③ ビタミンK — 夜盲症
- ④ 葉酸 — 巨赤芽球性貧血

18 ミネラルの働きについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① エネルギーの供給源になる。
- ② 血液、体液のpHを正常に保つ。
- ③ 骨や歯をつくる。
- ④ 細胞膜の浸透圧を正常に保つ。

## IV 食 品 学

19 米についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① ジャポニカ米の水分含量は、約30%である。
- ② もち米のデンプンは、アミロース100%である。
- ③ 米のたんぱく質は、グリシニンが主成分である。
- ④ 胚芽精米は、精白米の約3倍のビタミンB<sub>1</sub>を含む。

20 植物性食品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 緑黄色野菜は、プロビタミンA（ $\beta$ -カロテンなど）の供給源である。
- ② 海藻類に含まれる主な食物繊維はペクチンである。
- ③ 果実の酸味成分は、クエン酸などの有機酸である。
- ④ きのこと類は、プロビタミンDであるエルゴステロールを含んでいる。

21 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 アミノ酸価は100である。
- ② 卵白には水様卵白と濃厚卵白があり、時間の経過とともに濃厚卵白が多くなる。
- ③ 卵黄のたんぱく質のほとんどが、脂質と結合したリポたんぱく質である。
- ④ 卵黄の黄色はルテイン（カロチノイド色素）によるものである。

22 魚介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 一般的に、魚肉は、牛肉に比べて肉基質たんぱく質の含有量が多い。
- ② 鮭の筋肉の赤色はアスタキサンチンである。
- ③ 一般的に、魚の脂質は、牛脂に比べて多価不飽和脂肪酸の含有率が高い。
- ④ 魚肉練製品の弾力性は、アクトミオシンに起因する。

23 油脂についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 牛脂は豚脂よりも融点が高い。
- ② オリーブオイルは、オレイン酸を多く含んでいる。
- ③ マーガリンは、水中油滴型のエマルジョンである。
- ④ サラダ油は、低温で濁りが生じないように、脱ろう（ウインタリング）処理がされている。

24 栄養機能食品として栄養機能を表示できる栄養成分について、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① n-3系脂肪酸
- ② ビタミンC
- ③ カリウム
- ④ ナトリウム

## V 食品衛生学

- 25 施設設備の衛生管理について、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 食品倉庫で原料と製品を区別して保管する。
  - ② 手洗い後の手拭きには、布タオルが使い捨てペーパータオルより適している。
  - ③ 使用後のまな板を煮沸消毒する。
  - ④ 冷蔵庫を5℃に保持する。
- 26 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 保菌者は就業制限の対象になる。
  - ② 飲料水を介した感染例がある。
  - ③ 重症の場合、溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発することがある。
  - ④ 鶏の腸内に常在している。
- 27 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 ヒトからヒトへの感染は起こらない。
  - ② ベロ毒素を産生する。
  - ③ 消毒には次亜塩素酸ナトリウムが有効である。
  - ④ 食品の中で増殖する。
- 28 ニラと間違えて誤食しやすい植物として、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① チョウセンアサガオ
  - ② イヌサフラン
  - ③ スイセン
  - ④ ドクゼリ
- 29 魚を調理し卵巣を喫食したところ、3時間後に嘔吐や言語障害の症状が現れた。原因として最も疑われる魚種として、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① カツオ
  - ② フグ
  - ③ イシナギ
  - ④ オニカマス
- 30 手指の消毒に**適していないもの**を1つ選びなさい。
- ① 消毒用エタノール
  - ② 逆性石けん液
  - ③ クレゾール石けん水
  - ④ 次亜塩素酸ナトリウム液

31 低温保持殺菌法（低温殺菌法）についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① パスツリゼーションともいう。
- ② 80～85℃で30分間加熱する。
- ③ 芽胞も死滅する。
- ④ 牛乳の殺菌には用いることができない。

32 食品の異物の種類と混入物の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 植物性異物 — ワラ
- ② 鉱物性異物 — ガラス片
- ③ 燃焼性異物 — 紙片
- ④ 動物性異物 — ヒトの毛髪

33 次のうち、**防ばい剤（防かび剤）でないもの**を1つ選びなさい。

- ① ジフェニール（ジフェニル）（DP）
- ② イマザリル
- ③ オルトフェニルフェノール（OPP）
- ④ ジブチルヒドロキシトルエン（BHT）

34 食品添加物の種類と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 強化剤 — 食品の粘度を上げる。
- ② 調味料 — 食品にうま味を与える。
- ③ 保存料 — 食品が劣化する時間を延ばす。
- ④ 着色料（香料） — 食品に好ましい香りをつける。

35 HACCP システムの7原則に**含まれないもの**を1つ選びなさい。

- ① 管理基準の設定
- ② 記録・保管の設定
- ③ 食品衛生試験方法の設定
- ④ 監視（モニタリング）方法の設定

36 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく検食の保存についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 原材料と調理済み食品を分けて保存する。
- ② 10g程度を清潔な容器に入れて保存する。
- ③ -10℃から0℃で保存する。
- ④ 1週間から10日間保存する。



## VI 製菓理論

- 37 砂糖についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 糖汁を精製、濃縮したものが白下糖である。
  - ② 白下糖を結晶固化したものは分蜜糖である。
  - ③ 砂糖は、精製工程が多いものほど、転化糖の含有量が多い。
  - ④ 砂糖は、精製工程が少ないものほど、灰分の含有量が少ない。
- 38 デンプン糖製造における糖化方法として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 酸による糖化
  - ② 酵素による糖化
  - ③ 濃縮による糖化
  - ④ 麦芽による糖化
- 39 ぶどう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  $\alpha$ 型と $\beta$ 型がある。
  - ② 白餡の製造に適している。
  - ③ アミノ酸と加熱するとメイラード反応を起こす。
  - ④ 清涼感をともなう甘味を有する。
- 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 砂糖を結晶化させやすい。
  - ② 増粘効果がある。
  - ③ 艶だし効果がある。
  - ④ 乾き止め効果がある。
- 41 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 小麦粉を胚乳純度の違いで分類したものが、品位別分類である。
  - ② 小麦粉の主成分はたんぱく質である。
  - ③ 小麦粉の性質を左右するのは水分量である。
  - ④ 灰分含量が多いものほど、損傷デンプン量が少ない。
- 42 デンプンの種類とそ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 コーンスターチ — 地上デンプン
  - ② 片栗粉 — 地下デンプン
  - ③ 葛粉 — 地下デンプン
  - ④ タピオカ — 地上デンプン

43 米粉とその製法の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 羽二重粉 — 糯(もち)精白米を水洗し、加水しながら磨砕し、細かいふるいを通して乾燥させたもの
- ② 求肥粉 — 粳(うるち)精白米を水洗し、乾燥してから製粉したもの
- ③ 道明寺粉 — 糯(もち)精白米を水洗し、水漬け、水切りした後蒸して乾燥したもの
- ④ 上新粉 — 粳(うるち)精白米を水洗し、乾燥してから製粉したもの

44 卵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 液状卵黄は、ゴム状の塊となりやすい。
- ② 凍結卵白は、解凍すると粘度が低くなる。
- ③ 凍結全卵は、急速解凍して使用する。
- ④ 乾燥全卵は、起泡を目的とする菓子製造に用いられる。

45 油脂についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ショートニングは、硬化油に窒素、乳化剤などを混合して製造される。
- ② マーガリンは、硬化油に乳製品、着色料などを混合して製造される。
- ③ ショートニングは、ラードの代替品として日本で開発された。
- ④ マーガリンは、バターの代替品としてフランスで開発された。

46 乳製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 全脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したものである。
- ② 全脂加糖練乳は、牛乳に糖を加えて濃縮したものである。
- ③ ホエーパウダーは、バター製造の際の残液から製造される。
- ④ バターミルクは、脱脂乳と似た組成を有する。

47 季節とそれに応じて調整された製菓用<sup>㊦</sup>チョコレートの融点の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 春期 — 32～38℃
- ② 夏期 — 20～28℃
- ③ 秋期 — 28～32℃
- ④ 冬期 — 38～46℃

48 次の果実類のうち、**核果類でないもの**を1つ選びなさい。

- ① びわ
- ② あんず
- ③ うめ
- ④ もも

49 寒天についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 寒天の主成分は、テングサである。
- ② 寒天水溶液は熱可逆性である。
- ③ 凝固する限界濃度は、通常 0.95 %程度である。
- ④ 果汁を加えてゲル化する場合は、20 °C程度まで冷ましてから加える。

50 ゼラチンを利用する製品と濃度の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ヨーグルト — 1 %以下
- ② マシュマロ — 2 ~ 4 %
- ③ シャーベット — 0.3 ~ 0.5 %
- ④ デザートゼリー — 5 ~ 10 %

51 LMP（低メトキシペクチン）についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① ナトリウムイオンと結合してゲル化する。
- ② 組織安定剤として利用される。
- ③ ゲルは熱不可逆性である。
- ④ 糖分が 35 %を超えるとゲル化する。

52 種実類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 ココナッツ — 完熟果をココナッツミルクとして利用する。
- ② ヘーゼルナッツ — ペースト状にして利用する。
- ③ 黒ごま — 炒って製菓材料として利用する。
- ④ ピスタチオ — 製菓用やアイスクリームなどに利用する。

53 穀類原料から製造される酒類として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 紹興酒
- ② ウイスキー
- ③ ラム
- ④ ビール

54 膨張剤についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 40 ~ 80 °Cで多量のガス発生をするものが望ましい。
- ② 炭酸水素ナトリウムは特有の苦味を伴う。
- ③ 炭酸水素アンモニウムは強いアルカリ性を示す。
- ④ イスパタには塩化アンモニウムが混合されている。

## VII 製菓実技（和菓子）

55 和菓子とそ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 ういろう — 蒸し物
- ② 栗饅頭 — 焼き物
- ③ 求肥 — 練り物
- ④ おはぎ — あん物

56 小豆の水漬けについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 小豆を事前に浸漬する場合は、小豆に対して約3倍の水（又は湯）を加えておく。
- ② 水漬け時間は、水温が高いほど短い。
- ③ 水漬けした小豆は、容積で1.5倍、重量で約3倍となる。
- ④ 小豆を事前に浸漬しない場合は、豆を煮る際に「びっくり水」を加え、豆の膨潤の平準化をはかる。

57 次の餡のうち、屈折計糖度が**最も高いもの**を1つ選びなさい。

- ① 粒餡
- ② つぶし餡
- ③ どら焼餡
- ④ つぶし最中餡

58 和菓子とその原料として使用する餡の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 村雨 — 小豆火取餡 又は 白火取餡
- ② 松風 — 練切餡
- ③ 浮島 — 小豆並餡
- ④ 桃山 — 黄味火取餡

59 錦玉羹を作る手順についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① サワリに入れた分量の水に糸寒天を水漬けし、そのまま加熱する。
- ② 沸騰して糸寒天が完全に溶けたらグラニュー糖を加える。
- ③ 101℃くらいまで煮詰める。
- ④ 水飴を加えて火を止め、絹ぶるいに通した後に流し型に流して固める。

- 60 長崎カステラを作る際に原料として用いる卵・上白糖・薄力粉の配合比について、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 3つの原料の配合比は、卵が最も少ない。
  - ② 3つの原料の配合比は、上白糖が最も少ない。
  - ③ 3つの原料の配合比は、薄力粉が最も少ない。
  - ④ 3つの原料の配合は三等割（同重量）である。

## VII 製菓実技（洋菓子）

- 55 クリー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 洋菓子製造では、バタークリーム、ホイップクリーム、カスタードクリームなどがよく使用される。
  - ② バタークリームは、卵黄を使用したものと卵白を使用したものがあるが、全卵を使用したものは無い。
  - ③ 煮上げ生地には、カスタードクリームやレモンカードなどがある。
  - ④ ガナッシュやクレーム・ダイヤモンドはクリーム類に分類される。
- 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起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ことが大切である。
  - ② 一般的にビスキュイは卵黄と卵白を別立てで作るが、共立てにする方法もある。
  - 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、薄力粉の一部をコーンスターチにする場合もある。
  - 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異なる。
- 57 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 フルーツを入れるバターケーキの場合は、薄力粉の一部をコーンスターチ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。
  - ② 仕込み行程には、シュガーバター法、フラワーバター法、オールインワン法がある。
  - ③ 焼成の際、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。
  - ④ 焼成温度が低い場合は、製品に白い斑点ができる。
- 58 パータ・シューについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① シュー生地の製造工程は、水と油脂を沸騰させた中に小麦粉を加えて火にかけ、十分に練り上げた後に、卵を加えて作る。
  - ② フランスではその形が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。
  - ③ エクレールはシュー生地より軟らかめに仕込む。
  - ④ エクレールの仕上げは、表面にチョコレートをつけるか、モカやチョコレートのフォンダンでグラッセする。

59 パイについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① フィユとはフランス語で「木の葉」「紙」という意味で、小麦粉の生地とバターで木の葉が何枚も重なったような層に作り上げた生地をいう。
- ② 生地の製法は、生地でバターを包む方法、練り込み式、バターで生地を包む方法の3種類に大別される。
- ③ パルミエは、練りパイ生地で作られている。
- ④ 練りパイは短時間で仕上げられるので、速成法として用いられる。

60 タルト・タルトレットについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① タルトに使用する生地には、パータ・フォンセ、パート・シュクレ、パート・ブリゼがある。
- ② タルトの製法には、タルト型に生地を敷き空焼きする方法と、生地クリーム類を入れた状態で共焼きする方法がある。
- ③ パート・ブリゼには、砂糖が入っている。
- ④ タルトレットとはタルトを小型にしたものをいう。

## VII 製菓実技（製パン）

- 55 製パン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 焼減率とは、生地がオーブンで焼成されて失う重量をいう。
  - ② 小麦粉の篩分は、貯蔵中の小麦粉の温度が上がった場合には、放熱の効果もある。
  - ③ ミキシングは、小麦粉のデンプンとグルテンを吸水湿化させて粘弾性とガス保持力をもつ生地をつくる。
  - ④ 生地を分割するときは、べたつかないように多めに手粉をふる。
- 56 フランスパンにクープを複数本入れるときの注意点についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 成型後すぐに入れる。
  - ② 1/4～1/3 だぶらせる。
  - ③ 刃を入れる角度は、45度にする。
  - ④ 同じ長さにする。
- 57 カイザーゼンメル焼成温度と時間の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 170℃ — 17分
  - ② 170℃ — 35分
  - ③ 210℃ — 17分
  - ④ 210℃ — 35分
- 58 中種法で食パンを製造するとき、中種の捏上温度として、**最も適当なもの**を1つ選びなさい。
- ① 21℃
  - ② 24℃
  - ③ 27℃
  - ④ 30℃
- 59 パン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 ガスの発生にともない急激に膨張することを窯のびという。
  - ② 60℃になるとイーストが活性化し、発酵が促進される。
  - ③ 160℃前後でクラストが形成される。
  - ④ 余熱焼きを上手に使い、製品にムラが出ないようにする。



60 焼成後の食パンの冷却についての記述について、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 中心温度が 35 °Cになるまで冷却する。
- ② 中心温度が 45 °Cになるまで冷却する。
- ③ 中心温度が 55 °Cになるまで冷却する。
- ④ 中心温度が 65 °Cになるまで冷却する。