

指示があるまで開けてはいけません。

平成 31 年度

東京都製菓衛生師試験問題

受験の際の注意事項

- 1 携帯電話、スマートフォン等の通信機器を時計の代わりに使用することは禁止します。
電源を切ってカバン等にしまってください。
- 2 解答用紙に印字されている受験番号・氏名（フリガナ）が誤っていないかを確認してください。
- 3 問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 4 解答は、HBの鉛筆又はシャープペンを使ってマークしてください。
また、訂正するときは、消しゴムで完全に消してマークし直してください。
ボールペンは、使用しないでください。
- 5 正解は、1問について一つだけです。
2か所以上マークすると、その解答は無効になります。
- 6 試験問題は、持ち帰っても結構です。
- 7 製菓実技は、「和菓子分野」「洋菓子分野」「製パン分野」の三つの分野に分かれています。

一つの分野を選択し、解答用紙の「分野別マーク欄」にマークしてください。

マークしていない場合及び二つ以上の分野をマークした場合、採点されません。

※解答用紙の記入例

問 題

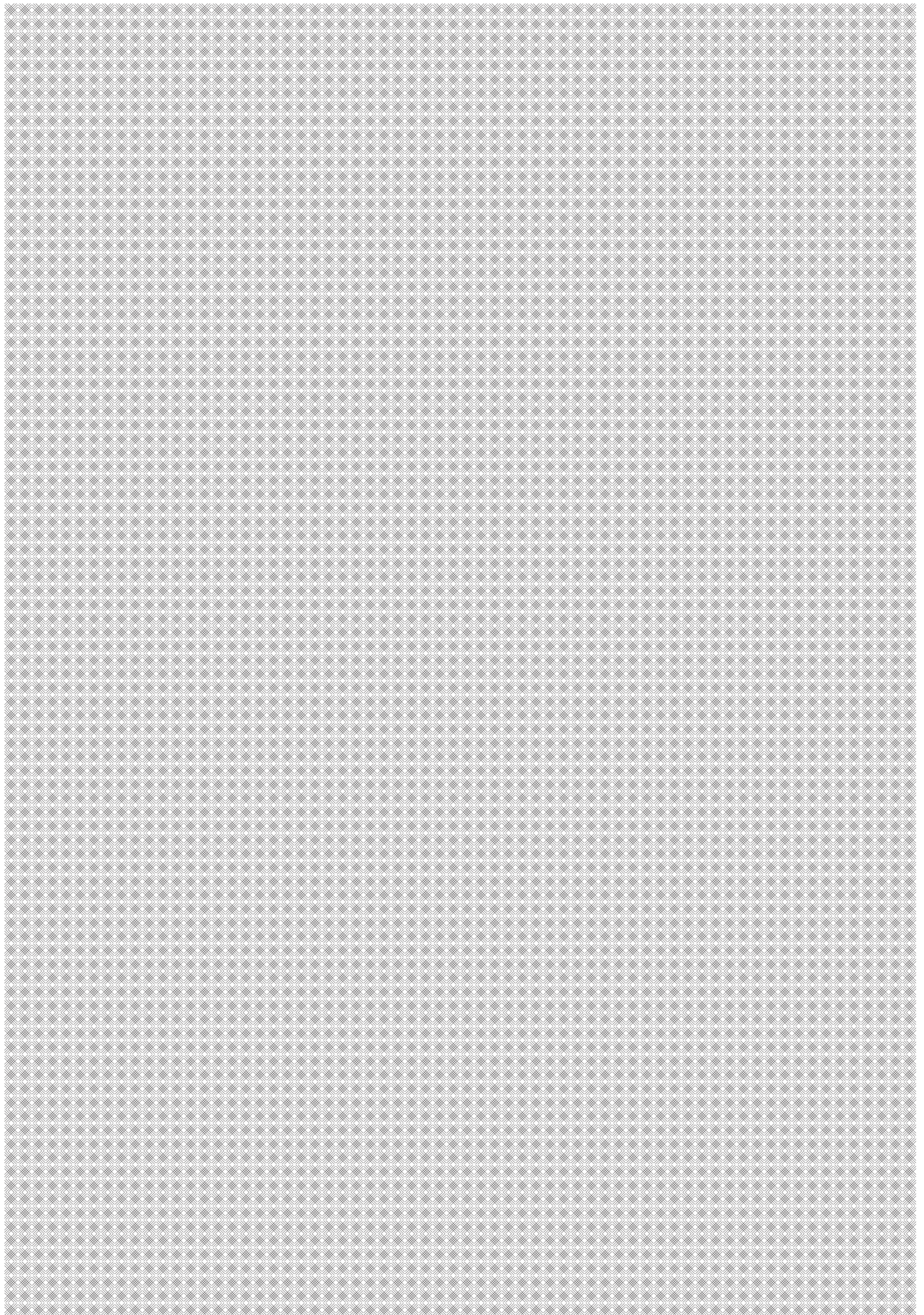
- 1 日本の首都で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 大 阪
- 2 東 京
- 3 京 都
- 4 横 浜

解 答



問題の内容や解答についての問い合わせには、一切お答えできません。



衛 生 法 規

- 1 次の法律の目的に関する記述で、該当する法律の名称として、正しいものを次の中から選びなさい。

「この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。」

- 1 食品安全基本法
- 2 食育基本法
- 3 製菓衛生師法
- 4 食品衛生法

- 2 製菓衛生師法に関する記述で、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

第10条により、(A)が規定されており、第11条により、第10条の規定に違反した者は、(B)以下の(C)に処することとされている。

	(A)	(B)	(C)
1	名称の使用制限	30万円	罰金
2	業務の従事制限	30万円	反則金
3	業務の従事制限	100万円	罰金
4	名称の使用制限	100万円	反則金

3 食品衛生法第28条第1項に規定する検査や収去などの職務や食品衛生に関する指導を行わせる資格として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食品衛生指導員
- 2 食品衛生監視員
- 3 食品衛生責任者
- 4 食品衛生管理者

4 製菓衛生師法施行令で規定する製菓衛生師免許の申請先として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 製菓衛生師試験に合格した地の都道府県知事
- 2 就業地の都道府県知事
- 3 住所地の都道府県知事
- 4 本籍地の都道府県知事

5 製菓衛生師法施行令に規定する製菓衛生師名簿の登録事項として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 登録番号及び登録年月日
- 2 住所地都道府県名
- 3 免許の取消しに関する事項
- 4 生年月日及び性別

公衆衛生学

6 水俣病に関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 水俣病の主な原因物質は、メチル水銀である。
- 2 妊婦が原因物質を摂取することで、胎児に心血管系の重篤な障害を引き起こした。
- 3 工場の排水が原因となり魚介類に原因物質が蓄積し、発症へとつながった。
- 4 新潟県阿賀野川流域においても、新潟水俣病が報告されている。

7 平成29年の日本人の死因別死亡原因の第1位から第3位までに該当する死因の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

	第1位	第2位	第3位
1	脳血管疾患	心疾患 (高血圧性を除く)	悪性新生物
2	心疾患 (高血圧性を除く)	悪性新生物	脳血管疾患
3	悪性新生物	心疾患 (高血圧性を除く)	脳血管疾患
4	悪性新生物	肺炎	心疾患 (高血圧性を除く)

8 平成29年度の食料需給表に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 カロリーベースの総合食料自給率は、約80%である。
- 2 米の自給率は、約50%である。
- 3 国産小麦の自給率は、約40%である。
- 4 PFC熱量比率の年次推移は、昭和55年度と比較して、たんぱく質は横ばい、脂質は増加、糖質（炭水化物）は減少、という傾向がある。

9 ねずみ族が媒介する感染症に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ペスト
- 2 日本脳炎
- 3 ワイル病
- 4 ラッサ熱

10 ノロウイルスに関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ノロウイルスの潜伏期間（感染から発症までの時間）は、24～48時間である。
- 2 平成29年の食中毒発生状況によると、ノロウイルスによる食中毒は、病因物質別の患者数では第1位である。
- 3 手洗いは、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法である。
- 4 年齢や体調にかかわらず、症状が改善すると、ウイルスの排出は完全になくなる。

11 平成29年の日本のがんの統計に関する記述で、（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

死亡数が一番多いがんの部位は、男性が（ A ）、女性が（ B ）である。

（ A ） （ B ）

- 1 肺 —— 大腸
- 2 胃 —— 乳房
- 3 大腸 —— 肺
- 4 肝臓 —— すい臓

12 労働安全衛生法に基づくストレスチェックに含める項目として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 性格検査
- 2 心身のストレス反応
- 3 周囲のサポート
- 4 仕事のストレス要因

13 メタボリックシンドロームの診断基準に含まれない項目として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 血圧
- 2 血糖
- 3 体重
- 4 腹囲

14 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よる、感染症とその分類に関する組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- | (感染症) | | (分類) |
|----------|----|-------|
| 1 細菌性赤痢 | —— | 一類感染症 |
| 2 エボラ出血熱 | —— | 三類感染症 |
| 3 結核 | —— | 四類感染症 |
| 4 梅毒 | —— | 五類感染症 |

食 品 学

15 米とその加工品に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 上新粉は、もち米を粉末状にしたものである。
- 2 うるち米のでん粉は、アミロース100%である。
- 3 α （アルファ）化米は、炊きたて飯を急速に乾燥させてつくられる。
- 4 米は、タデ科の植物の種子である。

16 ロングライフミルク（LL牛乳）の製造時における殺菌条件として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 62～65℃ ——— 30分間
- 2 72～85℃ ——— 15～16秒間
- 3 120～130℃ ——— 2～3秒間
- 4 140～150℃ ——— 3～4秒間

17 チーズの製造に関する記述で、（ ）に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

チーズは、凝乳酵素と呼ばれる（ ）を用いて乳が凝固沈殿する現象を利用して製造される。

- 1 レンネット
- 2 アルギン酸
- 3 にがり
- 4 ペクチン

18 食品に含まれる呈味成分と感じる味の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

	(呈味成分)		(感じる味)
1	カプサイシン	——	酸味
2	フムロン	——	苦味
3	グリチルリチン	——	うま味
4	グルタミン酸	——	甘味

19 落花生（ピーナッツ）に関する記述で、（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

落花生は、（ A ）で結実し、実の成分として（ B ）が最も多い。

	(A)		(B)
1	地上	——	たんぱく質
2	地上	——	脂質
3	地中	——	たんぱく質
4	地中	——	脂質

20 ^{こうじ} 麹カビが利用される食品の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- A ビール
 - B 清酒
 - C しょうゆ
 - D ワイン
-
- 1 AとB
 - 2 BとC
 - 3 CとD
 - 4 AとD

食 品 衛 生 学

21 食中毒起因菌のうち、毒素型の細菌として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 黄色ブドウ球菌
- 2 赤痢菌
- 3 カンピロバクター
- 4 サルモネラ属菌

22 腸炎ビブリオ食中毒に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 予防法の1つは、食品を10℃以下で保存することである。
- 2 主な原因食品は、生の魚介類である。
- 3 人から人へ感染し、集団発生に繋がることもある。
- 4 平成29年の発生件数は、食中毒の中で第1位である。

23 ヒスタミン食中毒に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 食品中に蓄積したアミン類が原因物質である。
- 2 潜伏期間は1時間程度と短いのが特徴である。
- 3 主な症状は、顔面の紅潮やじんましん等である。
- 4 食中毒の発生状況を見ると、冬場に多く発生する傾向がある。

24 ふぐ中毒に関する記述で、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

ふぐ中毒は、ふぐの肝臓や卵巣などに含まれる(A)が原因物質であり、その潜伏期間は(B)である。

(A)

(B)

- | | | | |
|---|----------|----|------------|
| 1 | テトロドトキシン | —— | 24時間～48時間位 |
| 2 | テトロドトキシン | —— | 30分～3時間位 |
| 3 | テトラミン | —— | 24時間～48時間位 |
| 4 | テトラミン | —— | 30分～3時間位 |

25 食品添加物に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 保存料は、細菌を殺菌して食品の保存性を高める。
- 2 乳化剤は、水分の蒸発を防ぎ食品の鮮度を保つ。
- 3 酸化防止剤は、酸素による食品の変質を防ぐ。
- 4 結着剤は、食品成分と結合し食品を着色する。

26 食品添加物の使用基準に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 亜硫酸ナトリウムは、キャンデッドチェリー及びゼラチンに使用してはならない。
- 2 プロピオン酸は、パン及び洋菓자에使用してはならない。
- 3 食用赤色2号は、カステラ及びマーマレードに使用してはならない。
- 4 サッカリンは、チューインガムに使用してはならない。

27 環境汚染物質に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ヒ素は、イタイイタイ病の原因物質である。
- 2 カドミウムは、粉乳(粉ミルク)への混入事件の原因物質となったことがある。
- 3 ダイオキシンは、主に空気及び水を通じて人体を汚染する。
- 4 PCBは、電気機器の耐熱絶縁油として使用されていた。

28 洗剤の使用基準に関する記述で、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

野菜もしくは果実または飲食器は、洗剤を使用するときは、洗浄した後食品製造用水ですすがなければならない。この場合において、流水を用いる場合にあっては、野菜または果実については(A)以上、飲食器については(B)以上流水ですすぎ、ため水を用いる場合にあっては、ため水をかえて2回以上すすがなければならない。

(A) (B)

- 1 30秒間 —— 10秒間
- 2 30秒間 —— 5秒間
- 3 60秒間 —— 10秒間
- 4 60秒間 —— 5秒間

29 加熱殺菌法に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 低温殺菌法（LTLT法）は、63～65℃で30分間以上殺菌する方法である。
- 2 高温短時間殺菌法（HTST法）は、70℃以上で10秒間殺菌する方法である。
- 3 超高温殺菌法（UHT法）は、110～120℃で1秒間殺菌する方法である。
- 4 加圧加熱殺菌法は、レトルト釜を用いて100℃で1～2分間殺菌する方法である。

30 施設及び設備の衛生管理に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つ。
- 2 施設には関係者以外を立ち入らせたり、動物などを入れたりしない。
- 3 換気及び通風をよくするため、窓や出入口は常に開放する。
- 4 手洗い設備は、石けん、消毒液等を常に使用できる状態にしておく。

31 HACCP（危害分析重要管理点）システムに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 総合衛生管理製造過程のために考え出された衛生管理の手法である。
- 2 HACCPシステムを導入すれば、一般的衛生管理システムは不要である。
- 3 製造工程に不具合がない場合は、記録を残さなくてもよい。
- 4 危害要因には、微生物的危害、化学的危害及び物理的危害がある。

32 食品添加物の用途名と物質名の組み合わせとして、正しいものを次の中から
選びなさい。

(用途名)	(物質名)
1 保存料	—— ソルビン酸
2 甘味料	—— イマザリル
3 漂白剤	—— クエン酸
4 防ばい剤	—— プロピレングリコール

栄 養 学

33 体重に占める割合が最も大きい人体の構成成分として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 水分
- 2 たんぱく質
- 3 脂質
- 4 無機質（ミネラル）

34 炭水化物に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ぶどう糖（グルコース）は、炭素、水素、酸素、窒素の四元素で構成される。
- 2 ショ糖（スクロース）は、単糖類である。
- 3 でんぷんは、多数の果糖（フルクトース）が連なっている。
- 4 でんぷんは、体内で1 gあたり約4 kcalのエネルギーを発生する。

35 脂質に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 中性脂肪は、食品中脂質の主成分である。
- 2 リン脂質は、単純脂質である。
- 3 コレステロールは、生体膜の構成成分である。
- 4 リノール酸は、必須脂肪酸である。

36 ビタミンに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ビタミンB₁は、抗酸化作用をもつ。
- 2 ビタミンB₂は、欠乏すると夜盲症を発症する。
- 3 ビタミンCは、鉄の吸収を高める。
- 4 葉酸は、脂溶性である。

37 無機質（ミネラル）に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 牛乳・乳製品のカルシウムは、吸収率が低い。
- 2 カリウムは、多く摂取すると血圧が上がる。
- 3 鉄は、赤血球のヘモグロビンに多く存在する。
- 4 ヨウ素は、インスリンの構成成分である。

38 ライフステージの栄養管理に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 妊娠初期は、十分な葉酸摂取が必要である。
- 2 離乳は、生後12か月以後に開始する。
- 3 幼児期は、三食では足りない栄養素を間食で補う。
- 4 学童期は、健全な食習慣を身につける。

39 骨粗鬆症しょうに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 骨量が増加する。
- 2 女性より男性に多い。
- 3 予防には、ビタミンDを積極的に摂取することが必要である。
- 4 10代のときの運動は、発症率を高める。

製菓理論

40 転化糖に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 転化糖は、ショ糖（スクロース）を酸や酵素で加水分解したものである。
- 2 保水性が低く、結晶化しやすい性質がある。
- 3 転化糖の甘味度は、ショ糖よりも低い。
- 4 転化糖はショ糖に比べて、焼き色がつきにくい。

41 砂糖の利用に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 寒天ゲルの離漿（離水）を防ぐ。
- 2 たんぱく質の熱凝固を抑制する。
- 3 アミノカルボニル反応を促進する。
- 4 高メトキシルペクチンのゲル化を抑制する。

42 糊化でん粉の老化に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 アミロース含量が高いでん粉は、老化しやすい。
- 2 冷蔵（約0～5℃）すると老化しにくい。
- 3 水分含量が30～60%の時に、最も老化しにくい。
- 4 砂糖を添加すると、老化が促進される。

43 たんぱく質由来の凝固剤として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 寒天
- 2 ペクチン
- 3 ゼラチン
- 4 カラギーナン

44 鶏卵に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 鶏卵規格のサイズが大きいほど、卵白の重量比率が高くなる。
- 2 鶏卵は産卵直後から品質の低下が始まり、濃厚卵白が水様化する。
- 3 鶏卵に多い食中毒は、カンピロバクターによるものである。
- 4 割卵した液状卵、凍結卵、乾燥卵は、殻つき卵同様の調理性があり、使い勝手がよい。

45 卵黄の特性に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 卵黄の成分は、卵白に比べて固形分の割合が低い。
- 2 卵黄の固形分は、1 / 3 が脂質、2 / 3 がたんぱく質である。
- 3 卵黄に含まれるレシチンは、乳化作用がある。
- 4 卵黄は、油中水滴型のエマルションを形成している。

46 牛乳の酸凝固に関する記述で、()に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

牛乳に含まれる()は、酸を加えると凝固(ゲル化)する性質がある。

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

47 膨張剤に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウムは、加熱により窒素ガスを発生する。
- 2 炭酸水素アンモニウムは、炭酸ガスとアンモニアガスを発生する。
- 3 ベーキングパウダーは、炭酸水素ナトリウムにアルカリ性剤と緩和剤を混合したものである。
- 4 イスパタ(イーストパウダー)は、炭酸水素ナトリウムに塩化ナトリウムを添加したものである。

48 オールインミックス法による生地作りに適したショートニングとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 全水添型ショートニング
- 2 ブレンド型ショートニング
- 3 乳化型ショートニング
- 4 粉末ショートニング

49 マジパンに用いる種実の粉末材料として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ゴマ
- 2 アーモンド
- 3 ピーナッツ
- 4 カシューナッツ

50 パン酵母の発酵における、ショ糖をブドウ糖と果糖に分解する酵素として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 チマーゼ
- 2 マルターゼ
- 3 プロテアーゼ
- 4 インベルターゼ

51 食塩に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食塩の最も多い成分は、塩化カルシウムである。
- 2 小麦粉のでん粉に作用して、弾力性がある生地を作る。
- 3 加塩バター（有塩バター）は、食塩が1～2%添加されている。
- 4 餡^{あん}の隠し味に食塩を添加すると、砂糖の甘味を抑制する効果がある。

52 香料に関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 エッセンスは、高温で加熱するものには使用しにくい。
- 2 油性香料は、飲料や冷菓などに使用される。
- 3 乳化性香料は、水中油滴型（O/W型）の形態をしている。
- 4 粉末香料は、水に溶かしたり、口に含んだりすると強い香気を感じる。

53 着色料に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 着色料には、天然色素と食用タール系色素がある。
- 2 着色料は、食品添加物には該当しない。
- 3 着色料には使用基準がなく、彩りが重視される。
- 4 アルミニウムレーキ色素は、水によく溶けるため汎用性が高い。

54 バターケーキに関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 材料配合の特徴から、パウンドケーキとも呼ばれる。
- 2 シュガーバター法は、別立て法、共立て法の2種類の手法がある。
- 3 フラワーバター法は、最後に薄力粉を入れるため水分が分離しにくい。
- 4 シュガーバター法に比べて、フラワーバター法でつくとソフトな食感に仕上がる。

製菓実技（和菓子分野）

（和菓子）

55 こし餡^{あん}を作るときの一般的な生餡^{あん}の絞り加減（水分量）として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 40～43%
- 2 50～53%
- 3 60～63%
- 4 70～73%

（和菓子）

56 雪平に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 求肥に全卵を加えたものをいう。
- 2 求肥に卵白と白餡^{あん}を加えたものをいう。
- 3 求肥に全卵と練切を加えたものをいう。
- 4 求肥に卵白と片栗粉を加えたものをいう。

（和菓子）

57 練切とこなしに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 練切に使用されるつなぎは求肥が多く、こなしに使用されるつなぎは小麦粉が多く使用される。
- 2 練切に使用されるつなぎは上新粉が多く、こなしに使用されるつなぎは餅粉が多く使用される。
- 3 練切は、こなしよりも乾燥しやすく日持ちもしない。
- 4 練切もこなしも蒸して作ることが多い。

(和菓子)

58 落雁を作るときに使用する水100gに対する、ねき蜜(しとり蜜)の配合として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 砂糖 100g
- 2 水飴 100g
- 3 蜂蜜 100g
- 4 餡あん 100g

(和菓子)

59 蒸し饅頭まんじゅうの種類と原材料の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 利久饅頭まんじゅう —— 上新粉・イスパタ
- 2 田舎饅頭まんじゅう —— 中力粉・炭酸ナトリウム
- 3 薬饅頭まんじゅう —— 強力粉・重曹
- 4 上用饅頭まんじゅう —— 薯蕷粉じょうよ・大和芋

(和菓子)

60 大福餅を包餡あんするときの、生地と餡あんの比率と生地温度の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- | 生地と餡 <small>あん</small> の比率 | | 生地温度 |
|----------------------------|--------|------|
| 1 | 二つ種 —— | 85℃ |
| 2 | 四つ種 —— | 65℃ |
| 3 | 二つ種 —— | 45℃ |
| 4 | 四つ種 —— | 25℃ |

製菓実技（洋菓子分野）

（洋菓子）

55 ドーナツに関する記述で、正しい組み合わせを次の中から選びなさい。

- A アメリカンドーナツは、ベーキングパウダーを加えたケーキ生地を揚げて作る。
- B アメリカンドーナツは、イースト（酵母）を加え生地を発酵させて作る。
- C イングリッシュドーナツは、ベーキングパウダーを加えたケーキ生地を揚げて作る。
- D イングリッシュドーナツは、イースト（酵母）を加え生地を発酵させて作る。

- 1 AとC
- 2 AとD
- 3 BとC
- 4 BとD

（洋菓子）

56 シュー生地を使用した製品名の意味として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 シュー —— キャベツ
- 2 シーニュ —— 白鳥
- 3 ポン・ヌフ —— 橋の名
- 4 ルリジュース —— 靴

(洋菓子)

57 シュー生地を使用した製品「エクレール」の表面に使用されるフォンダンの製法に関する記述で、()に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

フォンダンは、砂糖、水飴、水を手鍋に入れ()まで煮詰め、これを冷まし、白くなるまで練り制作する。

- 1 95 ～ 98℃
- 2 105 ～ 108℃
- 3 115 ～ 118℃
- 4 125 ～ 128℃

(洋菓子)

58 クレーム・ダマンドの配合に関する記述で、()に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

バター	125 g
()	100 g
砂糖	125 g
粉末アーモンド	125 g
薄力粉	25 g
ラム酒	20 g
バニラオイル	少量

- 1 全卵
- 2 卵白
- 3 生クリーム
- 4 牛乳

(洋菓子)

59 チョコレートを使用したガナッシュの名前と材料の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ガナッシュ・ブラン —— ミルクチョコレート、生クリーム、バター
- 2 ガナッシュ・オ・レ —— ホワイトチョコレート、生クリーム
- 3 ガナッシュ・オ・ズフ —— クーヴェルチュール、生クリーム、卵白、グラニュー糖、水
- 4 ガナッシュ・ブーレ —— クーヴェルチュール、生クリーム、バター

(洋菓子)

60 表面が滑らかなマカロンである「マカロン・リス」の生地を作るための材料として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 アーモンド、砂糖、卵白
- 2 アーモンド、砂糖、全卵
- 3 アーモンド、砂糖、生クリーム
- 4 アーモンド、砂糖、牛乳

製菓実技（製パン分野）

（製パン）

55 標準的な食パン中種法に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 機械耐性に優れた生地作りが出来る。
- 2 製品の老化が遅くなる。
- 3 設備スペースの規模が大きくなる。
- 4 工程所要時間が短くなる。

（製パン）

56 最終発酵（ホイロ）の目的に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 酵素を失活させ、生地温度を7～8℃上昇させる。
- 2 アルコールやエステルなどを生成させ、風味を向上させる。
- 3 成形した生地の加工硬化を促す。
- 4 成形した生地を製品容積の50%くらいまで膨張させる。

（製パン）

57 一般的な角食パンをスライス、包装する場合の理想的なパンの中心温度として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 25℃
- 2 35℃
- 3 45℃
- 4 55℃

(製パン)

58 焼成に関する記述で、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

焼成することにより、でんぷんが (A) してグルテンが凝固する。
アミノカルボニル反応と (B) 反応が進み、褐色の焼き色がつく。

(A) (B)

- 1 α 化 —— 酸化
- 2 β 化 —— カラメル化
- 3 α 化 —— カラメル化
- 4 β 化 —— 酸化

(製パン)

59 パン酵母(生イースト)に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 水分65～68%、1g中の細胞数は100～200個である。
- 2 水分35～45%、1g中の細胞数は100億～200億個である。
- 3 水分35～45%、1g中の細胞数は100～200個である。
- 4 水分65～68%、1g中の細胞数は100億～200億個である。

(製パン)

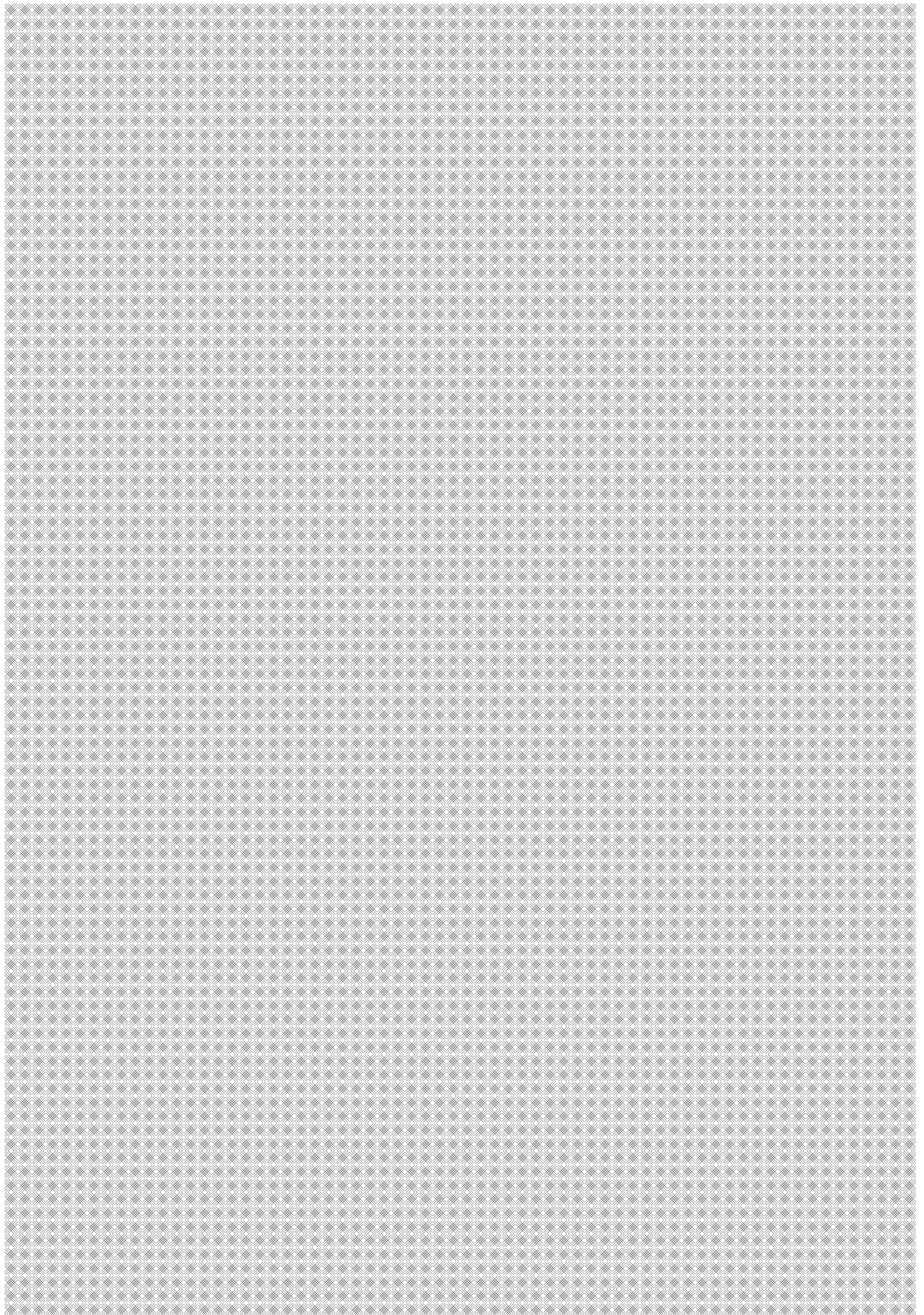
60 基本的なフランスパン (Pain traditionnel) の配合に関する記述で、小麦粉 100 に対する食塩量として、正しいものを次の中から選びなさい。

1 0.3 ~ 0.5%

2 1.0 ~ 1.2%

3 1.8 ~ 2.0%

4 2.5 ~ 2.8%





古紙配合率70%再生紙を使用しています。
石油系溶剤を含まないインキを使用しています。



この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。