

指示があるまで開けてはいけません。

令和2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

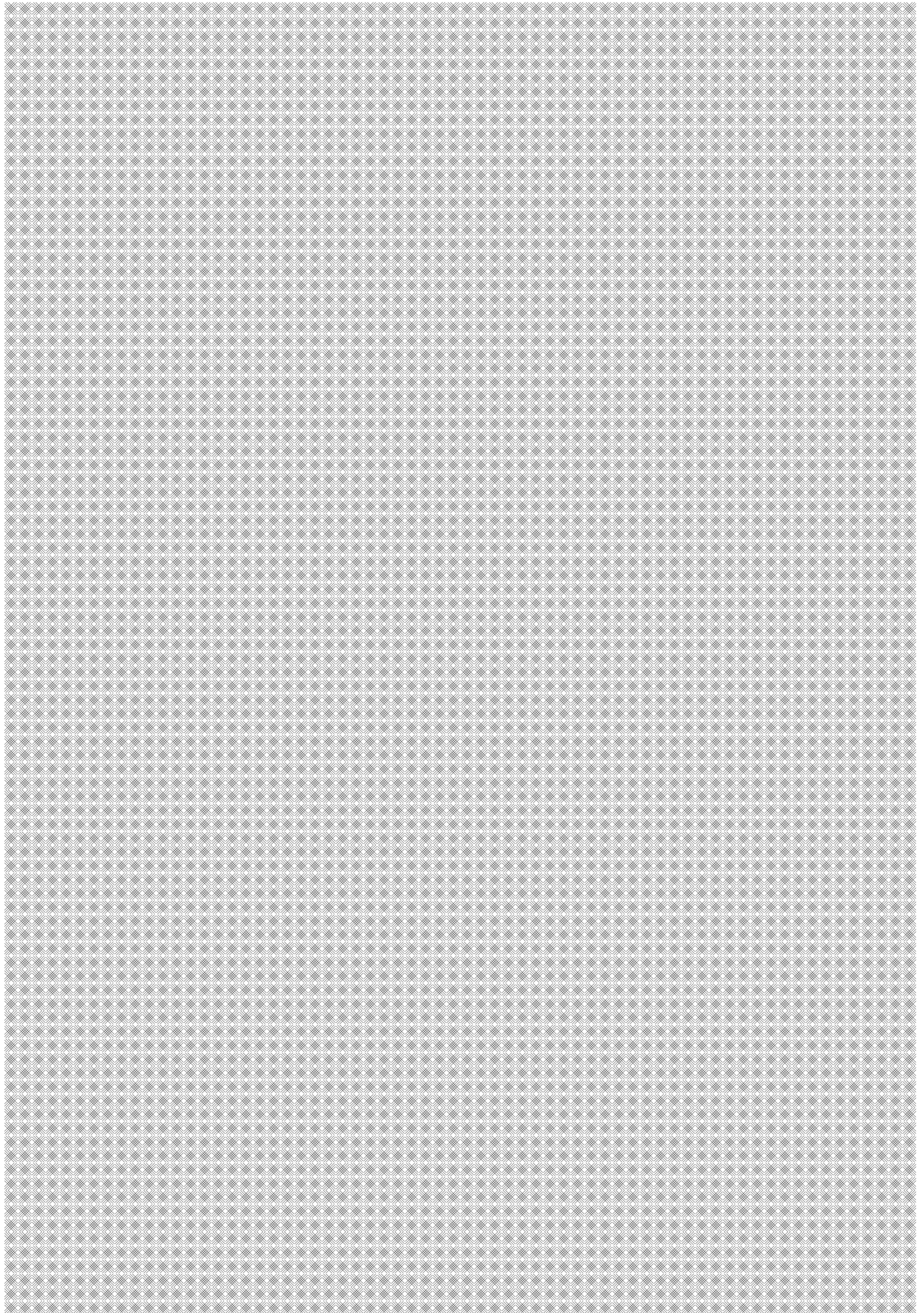
- 1 日本の首都で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 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 法規に関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 「法律」は、日本国憲法の定めに従って国会の議決を経て制定される。
- 2 「政令」は、内閣により制定される。
- 3 「省令」は、各行政官庁の大臣により制定される。
- 4 「告示」は、地方公共団体が当該議会の議決を経て制定される。

2 製菓衛生師免許の申請又は返納手続の期間に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 名簿の登録事項に変更を生じたとき ——— 10日以内
- 2 死亡し、又は失踪の宣告を受けたとき ——— 14日以内
- 3 免許証の再交付を受けた後、失った免許証を発見したとき ——— 7日以内
- 4 免許の取消処分を受けたとき ——— 5日以内

3 食品衛生法に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食品は、「医薬部外品」を含むとされている。
- 2 食品添加物は、ネガティブリスト制度である。
- 3 ポジティブリスト制度では、原則すべてを自由とし、「残留を認めないもの」のみを一覧表にして示す。
- 4 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

4 健康増進法に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 特別用途表示の許可を規定している。
- 2 食品健康影響評価の実施を規定している。
- 3 栄養成分表示の義務化を規定している。
- 4 機能性表示食品について規定している。

5 製菓衛生師法に規定する、製菓衛生師の定義に関する記述で、()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。

「製菓衛生師」とは、(A) の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて
(B) 第51条に規定する営業のうち菓子製造業に従事する者をいう。

- | (A) | (B) |
|----------|------------|
| 1 厚生労働大臣 | —— 食品衛生法 |
| 2 厚生労働大臣 | —— 食品安全基本法 |
| 3 都道府県知事 | —— 食品衛生法 |
| 4 都道府県知事 | —— 食品安全基本法 |

公衆衛生学

6 日本国憲法第25条の条文で、()の中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。

すべて国民は、(A)で文化的な(B)生活を営む権利を有する。

国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び(C)の向上及び増進に努めなければならない。

(A) (B) (C)

- 1 健康 —— 社会 —— 社会保険
- 2 健康 —— 最低限度の —— 公衆衛生
- 3 豊か —— 最低限度の —— 社会保険
- 4 豊か —— 社会 —— 公衆衛生

7 大気汚染に関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 微小粒子状物質(PM2.5)の直径は、スギ花粉よりも小さい。
- 2 微小粒子状物質(PM2.5)は、喘息や気管支炎などの呼吸器系疾患を引き起こすことがある。
- 3 光化学スモッグの原因物質は、一酸化炭素である。
- 4 大気汚染の原因物質の一つである二酸化硫黄は、早くから対策がとられてきたため、現在の汚染状況は改善されている。

8 平成30年人口動態統計（確定数）に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 合計特殊出生率は、平成18年以降減少し続けている。
- 2 婚姻件数及び離婚件数ともに前年より減少した。
- 3 死亡数は前年より減少した。
- 4 死因別死亡順位は、男女とも第1位は悪性新生物、第2位は心疾患（高血圧性を除く）、第3位は脳血管疾患である。

9 水質基準に関する省令に規定する水道水の水質基準で、「検出されないこと」と定められている項目として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 総トリハロメタン
- 2 水銀及びその化合物
- 3 大腸菌
- 4 一般細菌

10 がんに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 平成26年の全国推計値データに基づく、日本人が生涯でがんにかかる割合は、男女とも3人に1人である。
- 2 全国がん登録制度は、日本でがんと診断されたすべての人のデータを、国で1つにまとめて集計・分析・管理する仕組みである。
- 3 たばこを吸う人と吸わない人で、がんになるリスクは変わらない。
- 4 平成30年の日本のがん統計で、死亡数が最も多いがんの部位は、男性が胃、女性が乳房である。

11 令和2年に全面施行となった改正健康増進法において、「原則屋内禁煙」と位置づけられる施設として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 学校
- 2 病院
- 3 飲食店
- 4 旅館・ホテルの客室

12 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就業制限の対象とならない疾患を次の中から選びなさい。

- 1 感染性胃腸炎
- 2 結核
- 3 細菌性赤痢
- 4 コレラ

13 ネズミの駆除等に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 クマネズミは駆除しやすいが、ドブネズミは駆除が難しく、ドブネズミの増加が問題になっている。
- 2 近年のネズミの被害の特徴としては、高齢者世帯が多くなっていることである。
- 3 ネズミを住み着かせないためには、えさを与えない、巣材を与えない、住まいへの出入り及び建物内部での移動を防ぐことが重要である。
- 4 ネズミが家の中にいることに対する精神的な苦痛も、重大な被害の一つとして挙げられる。

14 予防接種法に定められた定期の予防接種の対象疾病として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 コレラ
- 2 風しん
- 3 赤痢
- 4 デング熱

食 品 学

15 食品の水分に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 砂糖漬けにすると、食品の水分活性は低くなる。
- 2 結合水は、微生物に利用される。
- 3 自由水は、100℃で蒸発しない。
- 4 自由水のみからなる純水は、水分活性が0である。

16 食品表示法に基づくビタミンCを含む一般用加工食品の栄養成分表示で、正しい表示の順序を次の中から選びなさい。

- 1 熱量、食塩相当量、ビタミンC、たんぱく質、脂質、炭水化物
- 2 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量、ビタミンC
- 3 ビタミンC、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量、熱量
- 4 食塩相当量、ビタミンC、炭水化物、脂質、たんぱく質、熱量

17 牛乳と乳製品に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 国内の乳用牛のほとんどは、ジャージー種である。
- 2 牛乳の主な炭水化物は、グルコースである。
- 3 ヨーグルトは、酢酸菌を添加してつくられる。
- 4 牛乳中の脂肪は、水中油滴型で存在している。

18 動物性色素として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ミオグロビン
- 2 リコピン (リコペン)
- 3 β -カロテン
- 4 クロロフィル

19 食物繊維に関する記述で、()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。

コンニャクイモの主成分である炭水化物は (A) であり、(B) の食物繊維 (難消化性多糖類) に分類される。

- | | (A) | (B) |
|---|---------|-------|
| 1 | セルロース | 不溶性 |
| 2 | セルロース | 水溶性 |
| 3 | グルコマンナン | 不溶性 |
| 4 | グルコマンナン | 水溶性 |

20 大豆とその加工品に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 リン脂質として、レシチンを含む。
- 2 トリプシンインヒビターは、加熱すると失活する。
- 3 豆腐の凝固剤である「にがり」の主成分は、塩化ナトリウムである。
- 4 凍り豆腐 (高野豆腐) は、豆腐を凍結乾燥させたものである。

食 品 衛 生 学

21 日本における平成30年の食中毒の発生状況に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 1～3月の3か月間で患者数が一番多いのは、ウェルシュ菌食中毒である。
- 2 6～8月の3か月間で患者数が一番多いのは、ノロウイルス食中毒である。
- 3 年間で患者数が一番多いのは、カンピロバクター食中毒である。
- 4 年間で事件数が一番多いのは、アニサキス食中毒である。

22 黄色ブドウ球菌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 菌が増殖する時に産生するエンテロトキシンが原因である。
- 2 潜伏期間は、2～4日である。
- 3 主な中毒症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛である。
- 4 原因となりやすい食品には、握り飯、折詰弁当、シュークリームなどがある。

23 サルモネラ属菌に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 3%前後の食塩が存在する環境でよく生育する。
- 2 芽胞を作る嫌気性菌である。
- 3 熱には弱い、乾燥には比較的強い。
- 4 人の腸管内で増殖する際に毒素を産生する。

24 自然毒による食中毒の原因食品及びその有毒成分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。

(原因食品)		(有毒成分)
1 イシナギ	——	ビタミンA
2 オニカマス	——	テトラミン
3 ジャガイモ	——	アフラトキシン
4 ピスタチオ	——	アルカロイド

25 サッカリンナトリウムに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食品に対する使用量に制限はない。
- 2 菓子、フラワーペースト類、氷菓に使用できる。
- 3 最終製品の完成前に中和又は除去しなければならない。
- 4 食品の腐敗・変敗を防止し、食品の保存性を高める。

26 食品と使用できる食品添加物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。

(食品)		(食品添加物)
1 パン	——	プロピオン酸
2 <small>あん</small> 餡類	——	銅クロロフィリンナトリウム
3 チョコレート	——	ソルビン酸
4 カステラ	——	食用青色2号

27 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 | 臭素酸カリウム |
| 2 甘味料 | プロピレングリコール |
| 3 漂白剤 | 亜硫酸ナトリウム |
| 4 発色剤 | 流動パラフィン |

28 食品取扱者の衛生に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 手洗いは、指輪や時計を外さず手と一緒にしっかりと行う。
- 2 腸管出血性大腸菌の保菌者は、食品を扱う場合には手袋とマスクをつけなければならない。
- 3 作業着で外出する場合は、ほこり等の異物を持ち込まないように注意しなければならない。
- 4 健康管理のため、年に1回以上は健康診断を受けて健康を確認する必要がある。

29 殺菌、消毒に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 消毒とは、病原微生物を死滅させて感染症や食中毒の危険を除くことである。
- 2 滅菌とは、全ての微生物を死滅させ無菌状態にすることである。
- 3 殺菌灯殺菌とは、紫外線を照射して殺菌する方法である。
- 4 放射線による殺菌は、日本では熱に弱い香辛料に認められている。

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

- 1 最終製品の検査のみで、安全性を確保する。
- 2 最初の手順として、HACCPチームを編成する。
- 3 記録は、事故発生時にのみ作成する。
- 4 重要管理点（CCP）は、これまでの経験に基づき設定する。

31 食品添加物の表示に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 一般飲食物添加物は、表示の必要がない。
- 2 加工助剤は、表示の必要がない。
- 3 甘味料は、物質名のほか用途名も記載する必要がある。
- 4 栄養強化の目的で使用される添加物は、表示が免除される。

32 食品表示基準に規定する特定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 卵、乳、いか
- 2 そば、くるみ、さば
- 3 小麦、落花生、かに
- 4 大豆、りんご、えび

栄 養 学

33 六つの基礎食品群に当てはまる食品と、主に供給される栄養素及び主な働き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。

(食品)	(栄養素)	(主な働き)
1 魚、肉、卵、大豆・大豆製品	脂 肪	エネルギー源となる
2 牛乳・乳製品、小魚	カルシウム	骨、歯をつくる
3 食用油、バター	ビタミンC	体の機能を調節する
4 米、パン、めん、いも	炭水化物	筋肉などをつくる

34 エネルギー代謝に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 基礎代謝量は、性・年齢によって影響を受けない。
- 2 活動代謝量は、身体活動が激しくなると小さくなる。
- 3 食事誘発性熱産生（食事誘発性体熱産生）は、食物を摂取することで高まる。
- 4 摂取エネルギーより消費エネルギーが多いと、肥満の原因となる。

35 栄養素の消化・吸収に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 でん粉は、ブドウ糖（グルコース）に分解されて吸収される。
- 2 脂肪の消化・吸収には、胃酸が必要である。
- 3 鉄は、摂取した90%が吸収される。
- 4 水分は、胃で90%吸収される。

36 「食生活指針（2016年一部改訂）」に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 1日に「何」を「どれだけ」食べればよいかを、イラストで示している。
- 2 1日に摂取することが望ましいエネルギー及び各栄養素の量の基準を示している。
- 3 「+10（プラス・テン）」というキャッチコピーを掲げ、今より10分多く体を動かすことを推奨している。
- 4 食生活の重要性とともに、食料の安定供給、食文化、環境に配慮した目標を示している。

37 カルシウムに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 カルシウムは、微量ミネラルに分類される。
- 2 カルシウムの腸管吸収は、ビタミンDによって減少する。
- 3 カルシウムの過剰摂取は、くる病のリスクとなる。
- 4 血中カルシウム濃度が低下すると、骨からのカルシウム溶出は増加する。

38 高齢期の特徴と傾向に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 塩味を強く感じるようになる。
- 2 消化能力は低下する。
- 3 嚥下機能えんげの低下は、肺炎のリスクとなる。
- 4 栄養不足による低栄養に注意する。

39 水分の代謝に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 体重に占める水分重量の割合は、幼児より成人の方が大きい。
- 2 呼気や皮膚面から水分が失われる。
- 3 発汗により体温を調節する。
- 4 体内で栄養素が燃焼することにより、水が生成される。

製 菓 理 論

40 ショ糖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 常温（20℃）の水1に対して5倍量溶ける。
- 2 酸を作用させると、等量のブドウ糖と果糖が生じる。
- 3 転化糖に比べて結晶しにくい性質がある。
- 4 ショ糖濃度が高い製品ほど、酸化が進みやすい。

41 糖質甘味料として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ソルビトール
- 2 リコリス（甘草）
- 3 ステビア
- 4 アスパルテーム

42 小麦粉に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 小麦を粉碎し胚芽だけを集めた粉を小麦粉という。
- 2 主成分はたんぱく質である。
- 3 たんぱく質含量の違いにより、等級が決められている。
- 4 小麦粉に水を加えてよく捏ねるとグルテンが形成される。

43 穀類のでん粉に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 もちでん粉は、アミロペクチンがほぼ100%でできている。
- 2 じゃがいもでん粉は、アミロースがほぼ100%でできている。
- 3 小麦でん粉は、アミロース80%前後とアミロペクチン20%前後からできている。
- 4 地上でん粉と地下でん粉という分類は、原料の違いによる分類で性質は同じである。

44 もち米を糊化^{こか}して乾燥後、製粉した米粉として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 羽二重粉
- 2 求肥粉
- 3 かるかん粉
- 4 道明寺粉

45 鶏卵の製菓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 メレンゲをつくる時の卵白の温度は、常温（20℃）より冷蔵（5℃）の方が起泡性が高まる。
- 2 卵黄の乳化力は、多量のバターと水分の多い材料を均一に分散させるときに大きな役割を果たす。
- 3 卵液の熱凝固は、添加する砂糖の量が多いほど凝固力が高くなる。
- 4 卵を牛乳で希釈すると、水で希釈するより凝固力が低下する。

46 牛乳の成分に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 牛乳の主要成分は、たんぱく質、乳糖、カルシウムの3つである。
- 2 バター特有のフレーバーには、揮発性脂肪酸が関係している。
- 3 牛乳のたんぱく質の成分の中では、ラクトアルブミンが最も多い。
- 4 乳糖は、ブドウ糖と果糖から構成される。

47 油脂の特性とその意味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。

- | (特性) | (意味) |
|------------|--|
| 1 可塑性 | ——— 油脂の変敗（保存性）に関わる性質 |
| 2 ショートニング性 | ——— パイ製品などのサクサクともろい食感を与える性質 |
| 3 クリーミング性 | ——— 固体脂の硬さが温度の変化によって変わる性質 |
| 4 安定性 | ——— 生地 <small>の</small> 混合工程で気泡を抱き込む性質 |

48 果実類の種類と分類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。

- | (果実類) | (分類) |
|-------|-----------------------------|
| 1 びわ | ——— 核果類 |
| 2 あんず | ——— <small>しょうか</small> 漿果類 |
| 3 ぶどう | ——— 仁果類 |
| 4 みかん | ——— 準仁果類 |

49 パン酵母に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 パン酵母が発酵すると、炭酸ガスが発生する。
- 2 菓子パンに対応する日本の標準パン酵母は、諸外国のものより耐糖性が弱い。
- 3 パン酵母の主な成分は、ビタミン、ミネラルである。
- 4 乾燥酵母は、生酵母の水分を約2分の1にしたものである。

50 ゲル状食品に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 高メトキシルペクチンジャムは、カルシウムイオンの影響によりゲル化（凝固）する。
- 2 寒天羹^{かん}は、ゼラチンゼリーよりも融解温度が低い。
- 3 カラギーナンは、ミルクプリンなど乳製品のゲル化には適していない。
- 4 ゼラチンを使用したゲル状食品の糖濃度は、ゲル強度や食感に影響する。

51 製パンにおける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 食塩と酵母をよく混ぜてから生地に加えると、発酵が促進される。
- 2 食塩は発酵中の雑菌の繁殖を抑える効果がある。
- 3 食塩添加によりグルテンが強化されると、製パンの内相の色が濃く仕上がる。
- 4 甘い菓子パンに少量の食塩を添加すると、甘味が抑制される。

52 芳香性香辛料として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ターメリック
- 2 シナモン
- 3 オールスパイス
- 4 ナツメグ

53 耐熱性に優れ、電子レンジ加熱に適した製菓用の包装材として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 低密度ポリエチレン (PE)
- 2 ポリスチレン (PS)
- 3 ポリプロピレン (PP)
- 4 アルミ箔 (アルミホイル)

54 菓子の過大過剰包装に当てはまらないものを次の中から選びなさい。

- 1 中身を大きく見せるために、容器を大きくする包装
- 2 見栄えをよくするために、豪華 (華美) にする包装
- 3 気体遮断性 (バリアー性) を保つために、密封する包装
- 4 環境に対して悪影響を及ぼす包装

製菓実技（和菓子分野）

（和菓子）

55 練り上げた餡^{あん}の配糖率の計算方法として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 使用した糖類の重量 ÷ 練上がり餡の重量 × 100
- 2 使用した糖類の重量 ÷ 生餡の重量 × 100
- 3 練上がり餡の重量 ÷ 糖類と生餡の重量 × 100
- 4 練上がり餡の重量 ÷ 生餡の重量 × 100

（和菓子）

56 柏餅の基本配合に関する記述で、（ ）に入る分量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。

基本配合	
上新粉	1,000 g
水	約 (A) g
浮粉 又は 片栗粉	(B) g

- (A) (B)
- 1 1,200 ——— 80
 - 2 900 ——— 50
 - 3 600 ——— 20
 - 4 300 ——— 10

(和菓子)

57 角寒天を使用した水羊羹^{ようかん}を型に流し入れる温度として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 75～80℃
- 2 60～65℃
- 3 45～50℃
- 4 25～30℃

(和菓子)

58 蒸し羊羹^{ようかん}の粘りを出すために使用する材料として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 道明寺粉
- 2 上南粉
- 3 上新粉
- 4 強力粉

(和菓子)

59 栗饅頭^{まんじゅう}の艶出し液に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 卵黄を裏ごしして、水を加え硬さを調整して使用する。
- 2 卵黄を裏ごしして、蜂蜜を加え硬さを調整して使用する。
- 3 卵黄を裏ごしして、味醂^{みりん}を加え硬さを調整して使用する。
- 4 卵黄を裏ごしして、そのまま使用する。

(和菓子)

60 練切餡^{あん}に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 餡を十分に火取ってから、求肥を加えて練り混ぜる。
- 2 練切餡は、練り上げたら乾かないようにすぐに押しまとめる。
- 3 練切餡は、蒸して作ることが多い。
- 4 味甚粉つなぎの練切餡は、餡が乾きにくいため、細工用としては最適である。

製菓実技（洋菓子分野）

（洋菓子）

55 生地に関する記述で、正しいものの組み合わせを次の中から選びなさい。

- A ジェノワーズ生地は、卵黄、卵白に分けて泡立てる。
- B ビスキュイ・ジョコンドと呼ばれる生地には、アーモンドが入る。
- C シフォンケーキの生地には、サラダ油が入る。
- D ビスキュイ生地には、溶かしたバター（油脂）が入る。

- 1 AとB
- 2 BとC
- 3 CとD
- 4 DとA

（洋菓子）

56 シュー生地の仕込みに関する記述で、（ ）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。

手鍋に水、バター、塩を入れ加熱しバターを溶かし、（ A ）火から下ろす。薄力粉を加えダマにならないように混ぜ、再度火にかけ加熱する。火から外し、ほぐした卵を（ B ）加え、混ぜ合わせる。

（ A ） （ B ）

- 1 沸騰する前に —— 数回に分けて
- 2 沸騰する前に —— 一回で
- 3 沸騰させ —— 一回で
- 4 沸騰させ —— 数回に分けて

(洋菓子)

57 パイ生地（パート・フィユテ）を使用した菓子であるアリユメット・ポナム（Allumettes aux pommes）の「ポナム」の意味として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 アンズ
- 2 リンゴ
- 3 サクラランボ
- 4 洋ナシ

(洋菓子)

58 クリーム・パティシエールの配合に関する記述で、（ ）の中に入る分量として正しいものを次の中から選びなさい。

卵黄	5 個
牛乳	() ml
砂糖	100 g
バニラ	適量
薄力粉	20 g
コーンスターチ	20 g
バター	20 g
※バターは入れないこともある。	

- 1 100
- 2 250
- 3 500
- 4 1,000

(洋菓子)

59 チョコレートに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 スイートチョコレートは、カカオマスに砂糖、カカオバター、乳化剤、バニラ等を加えたものである。
- 2 ミルクチョコレートは、カカオマスにコンデンスミルクを加えたものである。
- 3 ホワイトチョコレートは、カカオマスに砂糖、粉乳、レシチン、バニラ等を加えたものである。
- 4 パータ・グラッセは、カカオマスにカカオバターと砂糖を加えたものである。

(洋菓子)

60 ペクチンゼリー（パート・ド・フリュイ）を制作する場合、明らかに使用しない材料を次の中から選びなさい。

- 1 クエン酸
- 2 ベーキングパウダー
- 3 果汁
- 4 砂糖

製菓実技（製パン分野）

（製パン）

55 食パン（直捏法）における一般的なパンチの時期として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 生地容積が1.5～2倍
- 2 生地容積が2.5～3倍
- 3 生地容積が3.5～4倍
- 4 生地容積が4.5～5倍

（製パン）

56 食パン角食（プルマンタイプ）の標準的な焼減率として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 10%前後
- 2 15%前後
- 3 20%前後
- 4 25%前後

（製パン）

57 フランスパン（バタール）のクープ（切り込み）を入れる際の刃の角度として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 30°
- 2 45°
- 3 75°
- 4 90°

(製パン)

58 一般的なブリオッシュに関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 バターと卵をたっぷり使用したフランスの代表的なパンの1つである。
- 2 ブリオッシュ・ア・テットとは、頭付きのブリオッシュの意味である。
- 3 温度は低めでなるべく時間をかけて焼成する。
- 4 冷蔵発酵で生地を休ませることで、作業性が向上する。

(製パン)

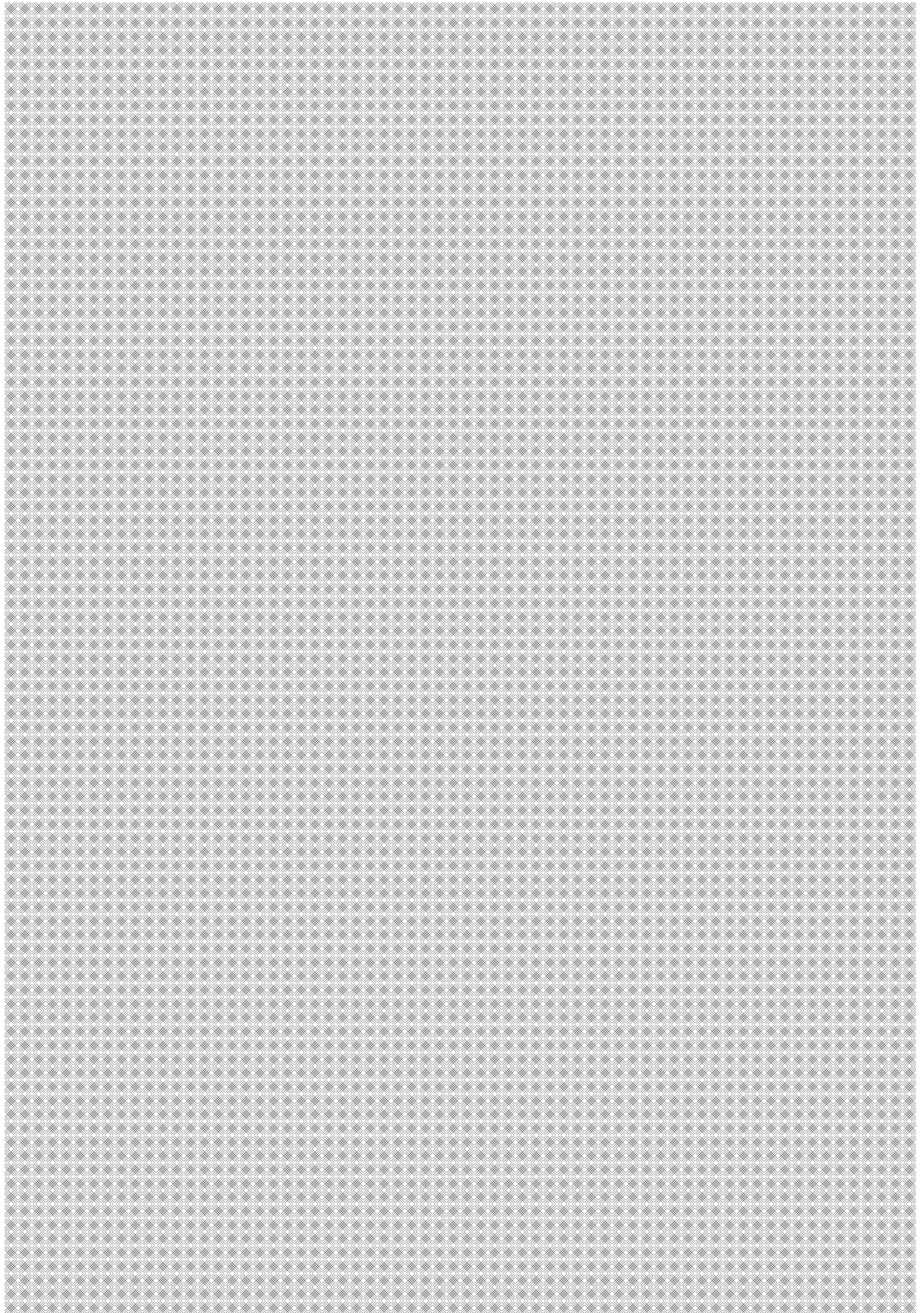
59 一般的なイーストドーナツのホイロ温度・湿度とフライ温度に関する組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。なお、ホイロ時間は35～40分とする。

	(ホイロ温度)		(ホイロ湿度)		(フライ温度)
1	27℃	——	85%	——	185～190℃
2	27℃	——	60%	——	205～210℃
3	40℃	——	85%	——	205～210℃
4	40℃	——	60%	——	185～190℃

(製パン)

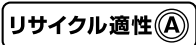
60 一般的なクロワッサンを作成する際の最終発酵のホイロ温度として、正しいものを次の中から選びなさい(ロールインはバターで生地対比は28.5%とする。)

- 1 18℃
- 2 27℃
- 3 38℃
- 4 45℃





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。