

令和5年度 千葉県製菓衛生師試験問題

受験番号	氏名

答案作成上の注意

- 1 問題及び解答用紙には、必ず受験番号と氏名を記入してください。
- 2 解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 3 各問題には、(1)～(4)までの4つの選択肢がありますので、正解と思うものを一つ選び、解答用紙のマーク記入例にならって枠内をぬりつぶしてください。マークは、鉛筆またはシャープペンシルで、濃くはっきりぬりつぶしてください。誤ってぬりつぶした時は、消しゴムで完全に消してからマークしてください。
正解は、一つの問題について一つだけなので、二つ以上マークしないでください。
二つ以上マークした場合、その解答は無効になります。

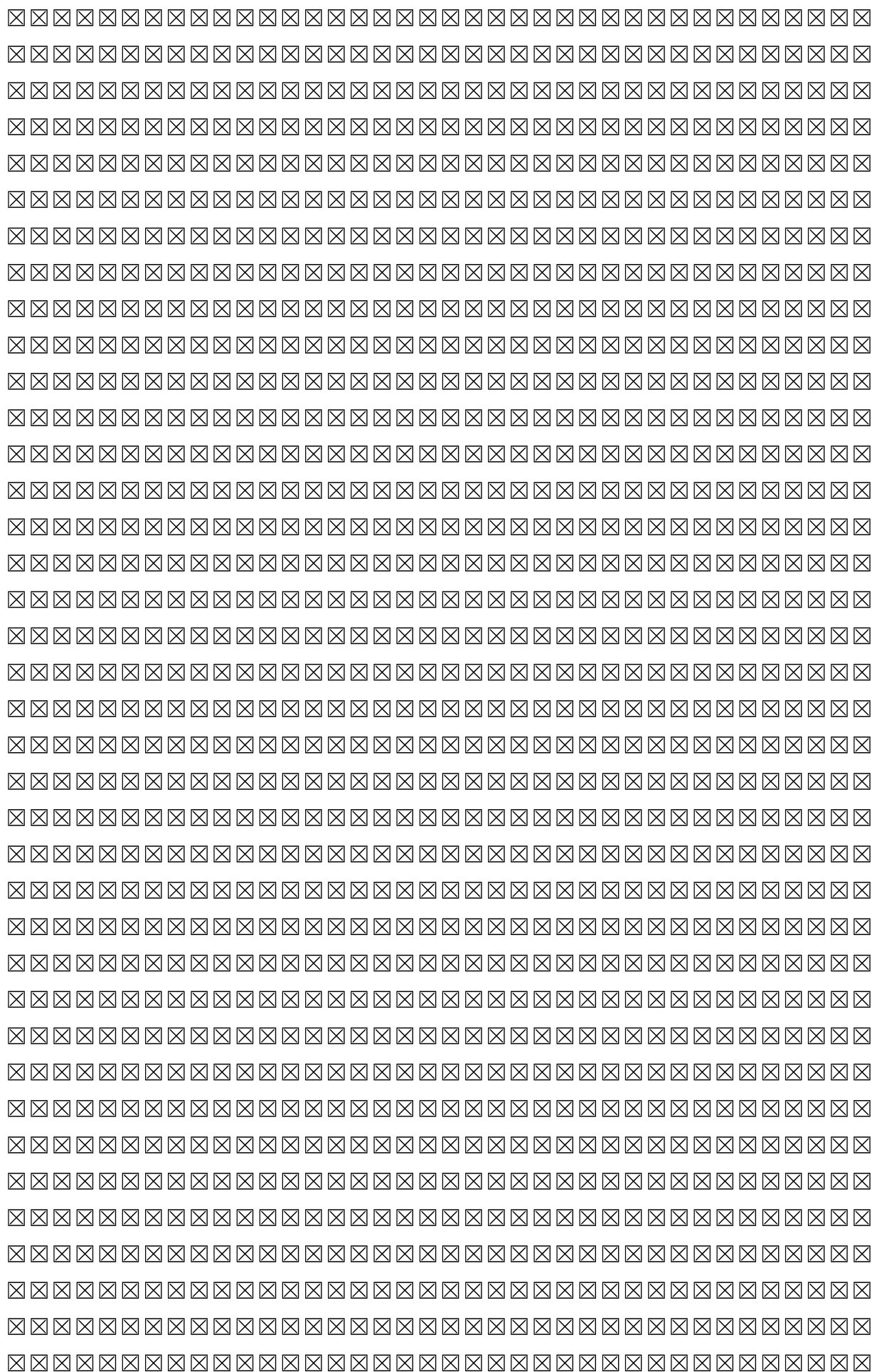
[例]

問題 解答用紙 ※選択肢2をぬりつぶす場合

問1 次のうち、日本の首都はどれか。

- | | | | | | |
|-----------|---|---|---|---|---|
| (1) ワシントン | 1 | ① | ② | ③ | ④ |
| (2) 東京 | | | ↓ | | |
| (3) 名古屋 | 1 | ① | ● | ③ | ④ |
| (4) 大阪 | | | | | |

- 4 「製菓理論及び実技」の科目中、「Ⅱ 製菓実技」については、「A 和菓子」、「B 洋菓子」、「C 製パン」の分野の中から一つを選択し、解答用紙のその選択分野の記号をぬりつぶしたうえで解答してください。選択分野の記号をマークしていない場合、あるいは二つ以上マークした場合、選択科目の解答は全て無効になります。誤ってぬりつぶした時は、消しゴムで完全に消してからマークしてください。



衛生法規

問1 次のうち、製菓衛生師法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) この法律の目的は、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することである。
- (2) 学校教育法第57条に規定する者であって、2年以上菓子製造業に従事したものは、製菓衛生師試験を受けることができる。
- (3) 都道府県知事は、製菓衛生師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に該当するときは、製菓衛生師免許を取り消すことができる。
- (4) 製菓衛生師でなければ、菓子を製造・販売することはできない。

問2 次のうち、食品衛生法に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) この法律の目的は、食品に関する営業を営もうとする者の収益を確保することである。
- (2) 「食品衛生」とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
- (3) 「食品」とは、医薬品を含む全ての飲食物をいう。
- (4) 使用できない食品添加物が定められており、これに指定されていない添加物は全て使用できる。

問3 次のうち、食品表示基準で規定されている一般用加工食品に対する横断的義務表示事項として、誤っているものはどれか。

- (1) 名称
- (2) 原材料名
- (3) 保存の方法
- (4) 製造年月日

問4 次のうち、法律とその法律に定められている事項に関する組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|-------------|-------|------------|
| (1) 食品衛生法 | ----- | 食中毒の調査 |
| (2) 健康増進法 | ----- | 食品安全委員会の設置 |
| (3) 食育基本法 | ----- | 特定給食施設の届出 |
| (4) 食品安全基本法 | ----- | 食育推進運動の展開 |

公衆衛生学

問1 次のうち、以下の文章中の（ア）及び（イ）に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

日本国憲法第25条には、「すべて国民は、（ア）で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び（イ）の向上及び増進に努めなければならない。」と規定されている。

	（ア）	（イ）
（1）	豊か	公衆衛生
（2）	健康	公衆衛生
（3）	豊か	医学
（4）	健康	医学

問2 次のうち、地域保健法で定められている保健所の業務として、誤っているものはどれか。

- （1）地域保健に関する思想の普及及び向上に関する事項
- （2）労働条件の確保に関する事項
- （3）栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- （4）歯科保健に関する事項

問3 次のうち、令和2年次におけるわが国の死因別死亡順位の組合せとして、正しいものはどれか。

	第1位	第2位	第3位
(1)	悪性新生物	心疾患	老衰
(2)	悪性新生物	肺炎	全結核
(3)	心疾患	脳血管疾患	悪性新生物
(4)	肺炎	全結核	不慮の事故

問4 次のうち、光に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 赤外線は、日光の中では波長の短い部分で、目に視覚として感じる。
- (2) 赤外線は、人体に当たると吸収されて熱を生じる。
- (3) 紫外線は、日光の中では最も波長の長い部分で、目に視覚として感じる。
- (4) 紫外線は、微生物に対し増菌的に作用する。

問5 次のうち、水道法に基づく水質基準として、誤っているものはどれか。

- (1) カルシウム、マグネシウム等（硬度）は、300mg/L以下
- (2) pH値は、5.8以上8.6以下
- (3) 色度は、5度以下
- (4) 大腸菌は、1mlの検水で形成される集落数が100以下

問6 次のうち、ねずみ族・衛生害虫とそれらが媒介する感染症の組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) ねずみ族 ----- 日本脳炎
- (2) 蚊 ----- ペスト
- (3) マダニ ----- 重症熱性血小板減少症候群 (SFTS)
- (4) ノミ ----- フィラリア症

問7 次のうち、環境基本法に定義されている「公害」(典型7公害)に含まれないものはどれか。

- (1) 暑熱
- (2) 大気汚染
- (3) 騒音
- (4) 悪臭

問8 次のうち、病原体の種類とそれによって起こる感染症の組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) 原虫 ----- 風疹
- (2) 真菌 ----- クリプトスポリジウム感染症
- (3) 細菌 ----- 破傷風
- (4) ウイルス ----- 白癬(水虫)

問9 次のうち、生活習慣病に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) メタボリックシンドロームとは、内臓肥満に加え、低血圧や低血糖などの複数の危険因子が組み合わさって発生する感染性疾患である。
- (2) 高血圧症には、睡眠時無呼吸症候群などによる本態性高血圧症と、遺伝や生活習慣が何らかの形で関与している二次性高血圧症がある。
- (3) 糖尿病のコントロールや治療は、食事・運動療法のみを行い、薬物を使用することはない。
- (4) 血液中の中性脂肪やLDLコレステロールが多くなると、動脈硬化を起こしやすくなる。

食 品 学

問1 次のうち、食品中の「水」に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 結合水は、食品中の成分と結合しているため、運動性を持たない。
- (2) 自由水は、食品中の成分と結合していないため、運動性を持つ。
- (3) 微生物の増殖と食品中の水分との関係を示す指標として、水分活性が用いられる。
- (4) 水分活性が高くなるほど微生物は増加しにくくなる。

問2 次のうち、食品の変質に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 空気中の二酸化炭素による食品の変質を「変敗」という。
- (2) 微生物が増殖して、食品中のたんぱく質その他窒素化合物を分解し、アミンなどの有害物質やインドールなどの有臭物質を生じる現象を「腐敗」という。
- (3) 炭水化物や脂質が微生物の増殖によって分解し、食用不適となる現象を「発酵」という。
- (4) 油を使用する加工品の揚げ菓子（ポテトチップスやスナック菓子）は、水分が少ないため、酸化は起こらない。

問3 次のうち、食品表示基準により、遺伝子組換え食品の表示が義務付けられている農産物として、誤っているものはどれか。

- (1) 大豆
- (2) アルファルファ
- (3) てん菜
- (4) マンゴー

問4 次のうち、以下の文章中の（ア）に入る語句として、正しいものはどれか。

消費者庁は、令和5年3月9日に食品表示基準を改正し、アレルギー表示が義務付けられている「特定原材料」に（ア）を追加した。

- (1) くるみ
- (2) オレンジ
- (3) ごま
- (4) やまいも

問5 次の穀類のうち、令和元年度における国内生産量が最も多いものはどれか。

- (1) 裸麦
- (2) 大麦
- (3) 小麦
- (4) 米

問6 次のうち、食品の呈味成分とその物質名の組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) 渋味成分 ----- グルタミン酸ナトリウム
- (2) 苦味成分 ----- テオブロミン
- (3) 辛味成分 ----- グリチルリチン
- (4) 甘味成分 ----- クエン酸

栄 養 学

問1 次のうち、三大栄養素（エネルギー産生栄養素）に含まれないものはどれか。

- (1) 炭水化物
- (2) 脂質
- (3) たんぱく質
- (4) ビタミン

問2 次のうち、必須アミノ酸に含まれないものはどれか。

- (1) トリプトファン
- (2) システイン
- (3) ヒスチジン
- (4) バリン

問3 次のうち、糖質に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 単糖類に分解されて、主に大腸で吸収される。
- (2) 主要なエネルギー源であり、脂質より1 gあたりのエネルギーが高い。
- (3) 体内で代謝される際、ビタミンAの助けが必要である。
- (4) 単糖類、少糖類（オリゴ糖類）、多糖類に大別される。

問4 次のうち、ビタミンとその欠乏症の組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) ビタミンA ----- 夜盲症
- (2) ビタミンB₁₂ ----- ペラグラ
- (3) ナイアシン ----- 壊血病
- (4) ビタミンK ----- くる病

問5 次のうち、ミネラル（無機質）に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 体内で合成されないため、食品から摂取する必要がある。
- (2) リンの過剰症には、副甲状腺機能亢進がある。
- (3) カルシウムは、ビタミンEにより吸収が促進される。
- (4) 亜鉛の欠乏は、味覚障害の原因となる。

問6 次のうち、消化酵素とその働きの組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) アミラーゼ ----- でんぷんを麦芽糖に分解する。
- (2) スクララーゼ ----- たんぱく質をアミノ酸に分解する。
- (3) ペプシン ----- 麦芽糖をブドウ糖に分解する。
- (4) ジペプチターゼ ----- 脂質を脂肪酸に分解する。

食 品 衛 生 学

問1 次のうち、食中毒の分類とその病因物質の組合せとして、正しいものはどれか。

- (1) 細菌性食中毒 ----- カンピロバクター
- (2) 寄生虫性食中毒 ----- アフラトキシンB 1
- (3) 自然毒食中毒 ----- ヒスタミン
- (4) 化学性食中毒 ----- アニサキス

問2 次のうち、黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 黄色ブドウ球菌が産生するエンテロトキシンは、熱に対して不安定であるため、加熱によって容易に破壊される。
- (2) 潜伏期間は、通常2～5日間と他の細菌性食中毒の場合に比べ長い。
- (3) 黄色ブドウ球菌は、自然界に広く分布しているが、特に化膿した傷口に多く付着している。
- (4) 主な症状は、目まい、複視、頭痛などの神経症状である。

問3 次のうち、腸管出血性大腸菌に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) この菌による感染症は、「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」において、三類感染症に位置付けられている。
- (2) 毒力の強いベロ毒素を産生し、溶血性尿毒症症候群（HUS）などの重篤な合併症を引き起こすことがある。
- (3) 加熱不十分の食肉の喫食により感染するため、保菌者の便を介した二次感染の事例はない。
- (4) 75℃1分以上の加熱で死滅する。

問4 次のうち、ボツリヌス菌に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 好気性菌であり、酸素がない食品中では増殖できない。
- (2) 産生された毒素は易熱性であり、80℃で30分加熱すると無毒となる。
- (3) この菌による食中毒の主な症状は、神経症状である。
- (4) この菌による食中毒として、蜂蜜による乳児ボツリヌス症がある。

問5 次のうち、ノロウイルスによる食中毒に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 冬場に多く発生する傾向があるが、1年を通じて発生する。
- (2) ノロウイルスは、アルコールに弱く、一般的な消毒用エタノールによる消毒が有効である。
- (3) 低温で乾燥した環境中では、ノロウイルスは長期間生存する。
- (4) ノロウイルスに感染した調理従事者等から食品が汚染され、その食品によって感染したと思われる事例が多発している。

問6 次のうち、食品添加物とその主な用途の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|-------------------|-------|-----|
| (1) サッカリンナトリウム | ----- | 甘味料 |
| (2) 亜硫酸ナトリウム | ----- | 乳化剤 |
| (3) ソルビン酸カリウム | ----- | 着色料 |
| (4) 銅クロロフィリンナトリウム | ----- | 漂白剤 |

問7 次のうち、食品中における有害物質に関する組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|-------------|-------|---------|
| (1) 重金属 | ----- | カドミウム |
| (2) 放射性物質 | ----- | DDT |
| (3) 有機塩素系農薬 | ----- | メチル水銀 |
| (4) ダイオキシン類 | ----- | セシウム137 |

問8 次のうち、食品とそれに含まれる食中毒の病因物質の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|-----------|-------|----------|
| (1) フグ | ----- | テトラミン |
| (2) じゃがいも | ----- | テトロドトキシン |
| (3) ツブ貝 | ----- | ソラニン |
| (4) 青梅 | ----- | アミグダリン |

問9 次のうち、細菌性食中毒予防の三原則に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 細菌をつけない（清潔の原則）
- (2) 細菌を増やさない（迅速又は低温保存の原則）
- (3) 細菌をやっつける（加熱の原則）
- (4) 細菌をすりつぶす（摩擦の原則）

問10 次のうち、消毒に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 消毒効果を十分に発揮させるためには、消毒前に洗浄を行い、汚れを除去しておく必要がある。
- (2) 5分間の煮沸消毒で、芽胞のある細菌は死滅する。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウム水溶液は、温度の上昇や日光により、有効塩素量が減少する。
- (4) 滅菌とは、全ての微生物を死滅させることである。

問11 次のうち、HACCP 7原則として、誤っているものはどれか。

- (1) 危害要因の分析
- (2) 重要管理点（CCP）の決定
- (3) モニタリング方法の設定
- (4) 食品衛生責任者の選任

問12 次のうち、逆性石けんに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 効果を発揮する部分が陽イオンで、普通の石けんとは逆であるところから、逆性石けんと呼ばれている。
- (2) 手指の消毒をはじめ、容器や器具などの消毒に用いられる。
- (3) 強い洗浄力と殺菌力を持っている。
- (4) 普通の石けんと混ぜると殺菌効果が減少する。

製菓理論及び実技

I 製菓理論

問1 次のうち、砂糖に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 蔗糖^{しょとう}は、ブドウ糖と果糖からなる二糖類である。
- (2) 精製工程の多いものほど、水分、転化糖、灰分の含有量が多い。
- (3) 白双糖は、純度が高く淡白な甘味であり、キャンデーなど糖度の高い製品に使用される。
- (4) 洋菓子の「フォンダン」や和菓子の「すり蜜」は、一度溶けた砂糖が再び結晶する性質を利用したものである。

問2 次のうち、人工甘味料はどれか。

- (1) 甘草
- (2) ステビア
- (3) アスパルテーム
- (4) ソーマチン

問3 次のうち、小麦粉の種類とその用途の組合せとして、最も適切なものはどれか。

- | | | |
|-----------|-------|---------|
| (1) 強力粉 | ----- | パン |
| (2) 中力粉 | ----- | マカロニ |
| (3) 薄力粉 | ----- | 日本そばつなぎ |
| (4) デュラム粉 | ----- | クッキー |

問4 次のうち、小麦粉に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 小麦の胚芽を集めたものである。
- (2) 最も多く含まれる成分は、たんぱく質である。
- (3) 小麦粉のたんぱく質の主成分はグルテニン及びグリアジンであり、これらの混合物をグルテンと呼ぶ。
- (4) 薄力粉は、強力粉に比べてグルテンの量が多く、また質も強い。

問5 次のうち、でんぷんに関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) でんぷんは、一般にアミロペクチンとセルロースからなっている。
- (2) 糯米^{もち}のでんぷんには、アミロペクチンは含まれない。
- (3) 糊化したでんぷんは、元のでんぷんに比べて消化吸収が悪い。
- (4) 吸湿性は、でんぷんの粒子の大きさに関係し、一般的に粒子の大きいでんぷんは吸湿性が大きく、粒子の小さいでんぷんは吸湿性が小さい。

問6 次のうち、米粉の種類・原料・処理方法の組合せとして誤っているものはどれか。

- | | | | | |
|----------|-------|-------------------|-------|--------|
| (1) 羽二重粉 | ----- | ^{もち} 糯米 | ----- | 生のまま |
| (2) 餅粉 | ----- | ^{もち} 糯米 | ----- | 糊化したもの |
| (3) 上新粉 | ----- | ^{うるち} 粳米 | ----- | 生のまま |
| (4) 早並粉 | ----- | ^{うるち} 粳米 | ----- | 糊化したもの |

問7 次のうち、鶏卵に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 卵白は、その約89%は水分で、固形分の約93%はたんぱく質からなっている。
- (2) 卵白は、バターを混ぜることで泡立ちが良くなる。
- (3) 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持つ。
- (4) 卵白と卵黄では、含まれているたんぱく質の種類や性質が異なるため、熱凝固を起こす温度帯が異なる。

問8 次のうち、油脂に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 化学的には、脂肪酸とグリセリンの結合したエステルである。
- (2) ショートニングはラードの代替品として、マーガリンはバターの代替品として開発されたものである。
- (3) 小麦粉グルテンの結着を妨げ、製品にサクサクしたもろい食感を与える性質をショートニング性という。
- (4) 生地の混合工程において、油脂が気泡を抱き込む性質をフライング性という。

問9 次のうち、牛乳及び乳製品に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 牛乳に含まれるたんぱく質のうち、もっとも多いものはカゼインである。
- (2) クリームは、全乳または脱脂乳を濃縮したものである。
- (3) 練乳は、牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させたものである。
- (4) ホエイパウダーは、全乳から脂肪分を集めたものを乾燥粉末化したものである。

問10 次のチーズのうち、最も硬いものはどれか。

- (1) パルミジャーノ・レッジャーノ
- (2) マスカルポーネ
- (3) ロックフォール
- (4) ゴーダ

問11 次のうち、原料チョコレート類に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) バタービーンズやライマービーンズの果肉から調整された素材を原料チョコレート類という。
- (2) カカオバターは、茶色の植物脂肪で、温度に対する物性変化が乏しい。
- (3) カカオタンニンは、カカオ豆に含まれる成分で、酸化しやすい。
- (4) ブルームが起きると、外観が悪くなるが、テクスチャーや香味に影響はない。

問 1 2 次のうち、果実及び果実加工品に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) モモ、アンズ、サクランボは、核果類に分類される。
- (2) 果実に含まれるペクチン質は、果肉組織の硬さに影響する。
- (3) ジャムとは、果実をそのままか、あるいは果肉を破碎し、砂糖を加えて煮詰めたものである。
- (4) フルーツソースとは、果汁に砂糖を加え加熱・冷却して凝固させたものである。

問 1 3 次のうち、凝固材料に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 寒天に最も多く含まれる成分は、食物繊維である。
- (2) カラギーナンは、紅藻類であるスギノリ、ツノマタなどから抽出されるものである。
- (3) ゼラチンのゲル強度は、寒天の約10倍である。
- (4) ペクチンは、寒天やゼラチンと異なり、温度差によって溶液やゲルに変わるものではなく、一定の濃度の糖と酸、あるいはカルシウムのようなイオンが必要になる。

問14 次のうち、種実類（ナッツ類）に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) チェスナッツ（栗）の主成分は、たんぱく質と脂質であるが、それ以外の種実類の主成分は、でんぷんである。
- (2) アーモンドは、ビターとスイートの2つに大別される。
- (3) ピーナッツ（落花生）は、殻付きのまま煎って食されるほか、刻みピーナッツやピーナッツバターなど広く製菓材料として用いられている。
- (4) ピスタチオは、ナッツの女王といわれ、製菓用、アイスクリームなどに利用される。

問15 次のうち、風味・調味材料に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 芳香性香辛料には、ナツメグ、シナモン、ハッカなどがある。
- (2) 食品用の天然香料は、主として植物から香気成分を抽出した精油である。
- (3) エッセンスは、香気成分をアルコール、グリセリン、水などの混合液に溶かして水溶性にしたものである。
- (4) 油性香料には、クラウディーまたはコンクと呼ばれるものと、エマルジョンフレーバーと呼ばれるものがある。

問16 次のうち、酒の種類・原料・製造方法の組合せとして正しいものはどれか。

- | | | | | |
|----------|-------|----|-------|----|
| (1) ワイン | ----- | 果実 | ----- | 蒸留 |
| (2) 清酒 | ----- | 麦 | ----- | 醸造 |
| (3) ラム酒 | ----- | 糖蜜 | ----- | 蒸留 |
| (4) ウォッカ | ----- | ヤシ | ----- | 醸造 |

問17 次のうち、補助材料に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 増粘安定剤を食品に使用する目的は、粘^{ねんちゆうせい}稠性の利用による生地^{生地}の物性調整、安定性の改善などである。
- (2) 菓子製造に使用される膨張剤には、ベーキングパウダーやイスパタなどがある。
- (3) 乳化剤は、水と油のように本来混ざりにくいものを均一に混ぜ合わせる機能を持っている。
- (4) アルミニウムレーキ色素は水によく溶け、主に2～10%の溶液として使用する。

Ⅱ 製菓実技

「A 和菓子」、「B 洋菓子」、「C 製パン」のうち、いずれか一つを選択し、その記号を解答用紙にマークしたうえで、解答してください。

A 和菓子

問1 次のうち、製餡（漉し餡）に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 渋切りの目的は、豆の皮に含まれる渋味・苦味成分などを取り除くことである。
- (2) 生餡の水分は、63%程度である。
- (3) 水漬けは、20℃の水では少なくとも12時間以上、概ね容積で原形の約5倍になるまで行う。
- (4) 豆の煮方には、水漬けしてから煮る方法と、豆を水洗いした後、すぐ火をかけて煮る方法がある。

問2 次のうち、団子の生地の主な材料として、正しいものはどれか。

- (1) 上新粉
- (2) 強力粉
- (3) 葛粉
- (4) 粉末寒天

問3 次のうち、小麦饅頭（薬饅頭）に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 膨張剤を使用する。
- (2) 生地は、強力粉を使用し、十分にもみ混ぜて粘りを出す。
- (3) 薄力粉を手粉に、生地を分割する。
- (4) 包み上がり 45 g の場合において、主に三ツ種で包餡する。

問4 次のうち、寒氷の製造工程において、煮詰めた錦玉液をすりこぎ棒ですり始める温度として、最も適切なものはどれか。

- (1) 10℃
- (2) 30℃
- (3) 50℃
- (4) 100℃

問5 次の和菓子のうち、一般的に逆こね法で生地をこねるものはどれか。

- (1) 栗饅頭
- (2) どら焼き
- (3) 乳菓
- (4) 艶袱紗^{つやぶくさ}

問6 次のうち、練切餡の一般的な材料として、誤っているものはどれか。

- (1) 白並餡
- (2) 倍割求肥
- (3) 水あめ
- (4) 粉末寒天

Ⅱ 製菓実技

「A 和菓子」、「B 洋菓子」、「C 製パン」のうち、いずれか一つを選択し、その記号を解答用紙にマークしたうえで、解答してください。

B 洋菓子

問1 次のうち、クリーム類に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) クレーム・オ・ブール・オ・シュクル・キュイは、使用する砂糖全量と水を鍋に入れて118℃に煮詰めたものを、泡立てた卵黄に一気に加える。
- (2) クレーム・シャンティーを泡立てる際には、冷水で冷やしながら行い、必要なクリームの状態にする。
- (3) クレーム・パティシエールは、最後に火から降ろして一気に冷却する。
- (4) クレーム・ダイヤモンドは、アーモンドパウダーを使用する。

問2 次のうち、パータ・ジェノワーズに関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 卵の泡立ちを良くするため、卵黄と卵白を分けて泡立てる「別立て法」で作るのが一般的である。
- (2) イーストを使い発酵させて膨らませる。
- (3) 220℃で焼成する。
- (4) バターを使用するのが一般的である。

問3 次のうち、フィユタージュに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 生地折り方には三つ折りと四つ折りがあり、三つ折りは生地の安定性が高く、四つ折りは焼成時生地の浮き上がりが良い。
- (2) フィユタージュ・ノルマルの製造工程において加える水は、バターをなじみやすくするよう温水を用いる。
- (3) フィユタージュ・ラピッドは、折り込みと折り込みの間に休ませる時間が少なくて済むため、短時間で仕上げられるが、他の方法と比べると多少浮きが悪い。
- (4) フィユタージュ・アンヴェルセは、バターで生地を包み、折り返した時にバターの層同士が重なるため、生地の層が均一にできやすく、浮き方も良い。

問4 次のうち、チョコレートのテンパリングに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) カカオバターの性質に基づいて微細で安定した結晶を育成し、冷やし固める操作をテンパリングという。
- (2) 温度を上げ下げしない恒温型テンパリングは、時間がかかるが難易度は低いため、大量生産に向いている。
- (3) ダブリール法は、溶かしたチョコレートの一部をマーブル台に取り出し、薄く広げて冷却した後、残りのチョコレートに戻して、さらに10℃以下に急冷する。
- (4) 水冷法は、溶かしたチョコレートをボールに入れ、水にあてて冷却しながら攪拌し、やや粘りが出てきたら再度加熱する。

問5 次のうち、バターケーキに関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) バター生地は、主に油脂の増粘性と乳化性を利用して作るため、スポンジ生地と比べて膨らみや弾力が大きい。
- (2) シュガーバッタ法とは、バター、砂糖、薄力粉、卵を一度にすり混ぜて作る方法である。
- (3) 一般的にシュガーバッタ法に比べて、フラワーバッタ法はよく膨らみソフトな食感に仕上がる。
- (4) 中まで火が通りにくいので、230～250℃の高めの温度で焼成する。

問6 次のうち、以下の文章中の（ア）及び（イ）に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

タン・プル・タン（TPT）に使用される種実類（ナッツ類）は（ア）であり、砂糖と（イ）の配合割合は（イ）である。

	使用する種実類	配合割合（砂糖：種実類）
(1)	アーモンド	1：2
(2)	ピーナッツ	1：2
(3)	アーモンド	1：1
(4)	ピーナッツ	1：1

Ⅱ 製菓実技

「A 和菓子」、「B 洋菓子」、「C 製パン」のうち、いずれか一つを選択し、その記号を解答用紙にマークしたうえで、解答してください。

C 製パン

問1 次のうち、焼成に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 第1段階では、60℃ほどでイーストは失活し、110℃になるとでんぷんのα化とグルテンの凝固が進み、生地から変化してパンの骨格ができる。
- (2) 第2段階の160℃前後でクラスト（外皮）が形成される。
- (3) 温度が高すぎると、焼減率が大きくなりクラストが厚いパサパサした食感となる。
- (4) 焼成の後にショックを与えることにより、ケーブイン（腰折れ）などを防ぐことができる。

問2 次のうち、パンの種類とその製造工程におけるホイロの温度・湿度の組合せとして、最も適切なものはどれか。

- | | | |
|--------------|-------|---------|
| (1) イーストドーナツ | ----- | 32℃、80% |
| (2) デニッシュ | ----- | 28℃、80% |
| (3) ベーグル | ----- | 50℃、60% |
| (4) フランスパン | ----- | 38℃、85% |

問3 次のうち、クロワッサンに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) ロールイン用油脂の配合割合は、小麦粉に対して50%が一般的である。
- (2) 粘りを出して折り込み作業をしやすくするため、ミキシングは長めに行う。
- (3) 折り込み作業は、生地がしっかり冷えた状態で行う。
- (4) 焼成は、しっかり焼き込む方がクラスト（外皮）の食感が良い。

問4 次のパンのうち、ラウゲン液（水酸化ナトリウム溶液）に浸す工程があるものはどれか。

- (1) ブレツツェル
- (2) ベーグル
- (3) ボイゲル
- (4) カイザーゼンメル

問5 次のうち、ミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）に関する組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | |
|-------------|-------|------------------------|
| (1) 水切れ段階 | ----- | 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。 |
| (2) 最終結合段階 | ----- | 結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる。 |
| (3) つかみどり段階 | ----- | 生地は弾力を失い、結合力がなくなる。 |
| (4) 破壊段階 | ----- | 生地は粘着状になり、流動性を帯びる。 |

問6 次のうち、フランスパン（ディレクト法）に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) パン酵母の使用量を少なくすると、発酵は弱くなり内相の気泡が粗くなる。
- (2) 発酵を促すために、砂糖を使用する。
- (3) クープは、形状の美しさ、ボリュームの確保、焼減率の確保等を目的に行う。
- (4) 基本的に少ないパン酵母でゆっくりと発酵・熟成を進め、しっかりと焼き込むことが重要である。

