

令和4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

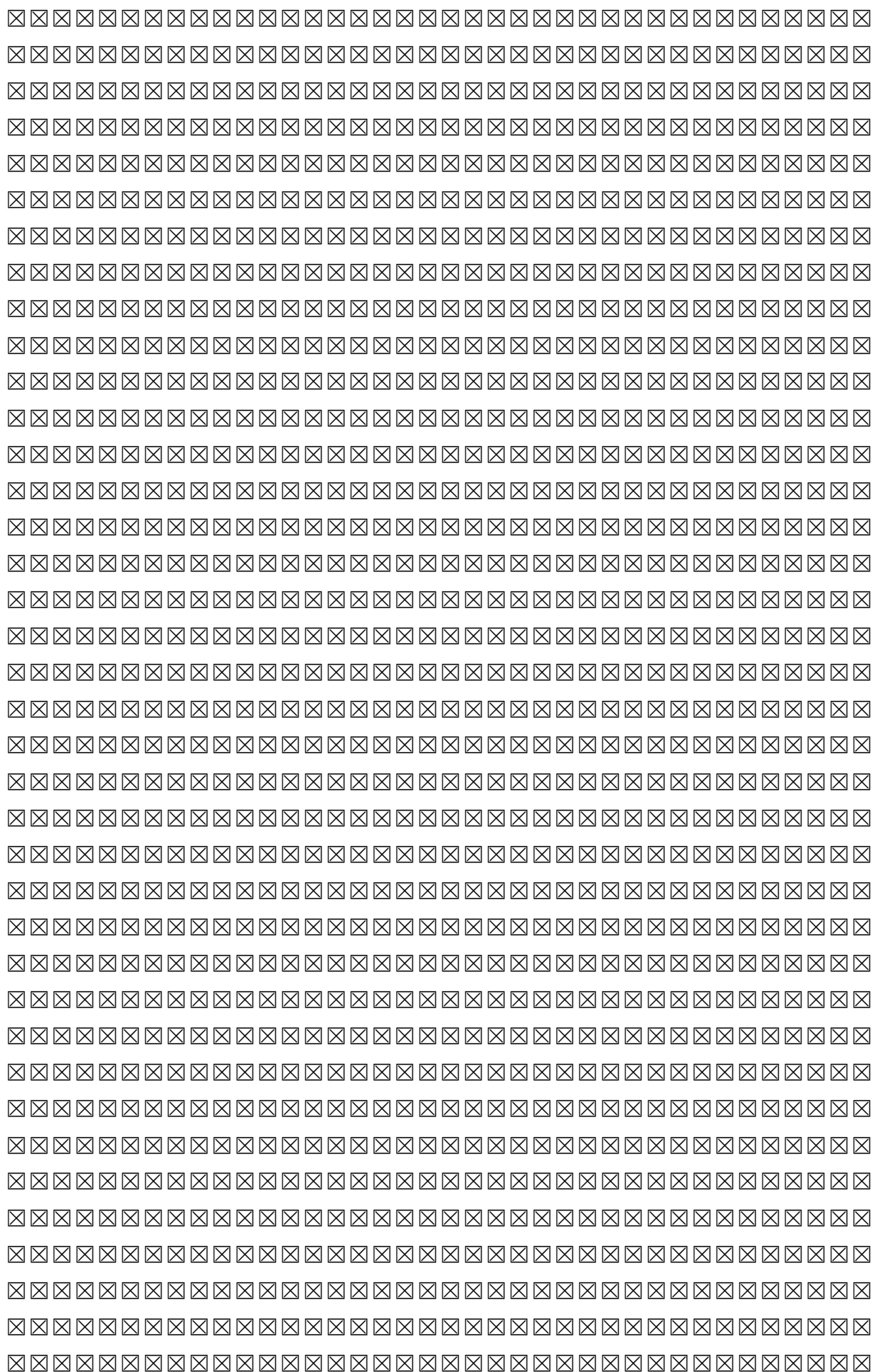
解答用紙 ※選択肢2をぬりつぶす場合

- 1 次のうち、日本の首都はどれか。

- (1) ワシントン
(2) 東 京
(3) 名古屋
(4) 大 阪

- 1 ① ② ③ ④
↓
1 ① ● ③ ④

- 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。選択分野の記号を二つ以上マークした場合、そ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) この法律は、製菓衛生師の地位の向上と収益の確保を図ることを目的とする。
- (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) 製菓衛生師試験の受験資格を有する者は、いずれの都道府県知事が行う製菓衛生師試験でも受けることができる。
- (4) 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。

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) 「食品」とは、医薬品を含む全ての飲食物をいう。
- (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) 食品衛生監視員は、全て都道府県の職員である。
- (4) 菓子製造業を営業するに当たっては、都道府県知事等の許可は必要ではない。

問3 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、
誤っているものはどれか。

- (1) 食品衛生法 ----- 食品等の規格及び基準
- (2) 健康増進法 ----- 特定給食施設における栄養管理
- (3) 食育基本法 ----- 食品表示基準の策定
- (4) 食品安全基本法 ----- 食品安全委員会の設置

公 衆 衛 生 学

問1 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) 医事及び薬事に関する事項
- (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) 人口動態統計その他地域保健に係る統計に関する事項

問2 次のうち、人口統計に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 人口静態統計は、5年ごとに国勢調査として実施している。
- (2) 人口動態統計とは、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚という人口の変動要因となるできごとを把握するものである。
- (3) 期間合計特殊出生率は、35歳から49歳までの女性の年齢別出生率を合計したものである。
- (4) 平均寿命とは、0歳の平均余命（これから先の生存年数）である。

問3 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) 塩化物イオンは、200mg/L以下
- (2) 大腸菌は、検出されないこと
- (3) pH値は、5.8以上8.6以下
- (4) 一般細菌は、1mlの検水で形成される集落数が1,000以下

問4 次のうち、廃棄物の処理及び清掃に関する法律に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 一般廃棄物とは、産業廃棄物以外の廃棄物をいう。
- (2) 一般廃棄物の処理は、市町村の責務である。
- (3) 産業廃棄物とは、事業活動に伴って生ずる廃棄物のうち、燃えがら、汚でい、廃油、廃アルカリ、廃プラスチックの5種類のみとされている。
- (4) 産業廃棄物の処理は、事業者の責務である。

問5 次のうち、衛生害虫とそれ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) マダニ | ----- | 重症熱性血小板減少症候群 (SFTS) |
| (2) ツツガムシ | ----- | 日本脳炎 |
| (3) コロモジラミ | ----- | マラリア |
| (4) 蚊 | ----- | ペスト |

問6 次のうち、住居や作業場の衛生に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) シックハウス症候群の原因となる化学物質には、ホルムアルデヒドやトルエンがある。
- (2) 石油ファンヒーター等の不完全燃焼による一酸化炭素中毒を防ぐには、部屋の換気が有効である。
- (3) 室内での日常生活に適当な照度は、15～30ルクスとされている。
- (4) 急激な温度変化に伴う血圧の変動によって、ヒートショックと呼ばれる健康被害が起こることが指摘されている。

問7 次のうち、公害に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 光化学オキシダントは、大気汚染を引き起こすが、量にかかわらず人体への影響はない。
- (2) 騒音とは、一般に不快な音、好ましくない音をいい、その影響は、主に不快感、日常生活の妨害として現れる。
- (3) 水俣病は、ダイオキシン類による水質汚濁が原因とされている。
- (4) 環境基本法による「典型7公害」には、振動は含まれない。

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 | ----- | クリプトスポリジウム感染症 |
| (2) ウイルス | ----- | 白癬（水虫） |
| (3) 真菌 | ----- | 結核 |
| (4) 細菌 | ----- | 麻疹 |

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、主に薬物により行われ、食事・運動療法が行われることはない。
- (4) 生活習慣病の対策は、成人期だけでなく幼少期からの生活習慣の見直しや改善による予防（一次予防）が重要である。

食 品 学

問1 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) とうもろこし
- (3) バナナ
- (4) パパイア

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「酸化」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、有害物質が生じる現象を「発酵」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「変敗」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、酸化はほとんど起こらない。

問3 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 ----- グリチルリチン
- (2) 苦味成分 ----- リモネン
- (3) 辛味成分 ----- カフェイン
- (4) 甘味成分 ----- クエン酸

問4 次のうち、アレルギー物質を含む食品の表示における「特定原材料」と「特定原材料に準ずるもの」の組合せとして、正しいものはどれか。

	特定原材料	特定原材料に準ずるもの
(1)	さば	そば
(2)	大豆	ゼラチン
(3)	えび	もも
(4)	小麦	かに

問5 次のうち、水溶性食物繊維に分類されるものとして、誤っているものはどれか。

- (1) アルギン酸
- (2) セルロース
- (3) グルコマンナン
- (4) カラギーナン

問6 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。

栄 養 学

問1 次のうち、必須アミノ酸として、誤っているものはどれか。

- (1) アルギニン
- (2) バリン
- (3) ロイシン
- (4) フェニルアラニン

問2 次のうち、ビタミンとその欠乏症の組合せとして、誤っているものはどれか。

- (1) ビタミンB₁ ----- ^{かっけ}脚気
- (2) ビタミンA ----- 夜盲症
- (3) ビタミンD ----- くる病
- (4) ビタミンC ----- ペラグラ

問3 次のうち、ミネラル（無機質）に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) ミネラルは、体内で合成される。
- (2) ヨウ素は、海藻類に豊富に含まれる。
- (3) カルシウムは、ビタミンDにより吸収・利用が阻害される。
- (4) ミネラルは、体内でエネルギー源として利用される。

問4 次のうち、脂質に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 脂質 1 g が体内で代謝された時に生じるエネルギーは、4 kcal である。
- (2) 食品中の脂質は、脂溶性ビタミンの吸収をよくする。
- (3) 必須脂肪酸は、体内で合成できるので、食品から摂取する必要はない。
- (4) 脂質は、水に溶けやすい物質である。

問5 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) マルターゼ ----- たんぱく質をアミノ酸に分解する。
- (2) ペプシン ----- 麦芽糖をブドウ糖に分解する。
- (3) トリプシン ----- 脂質を脂肪酸に分解する。
- (4) アミラーゼ ----- でんぷんを麦芽糖に分解する。

問6 次のうち、食品表示基準により、表示が義務づけられている栄養成分として、誤っているものはどれか。

- (1) たんぱく質
- (2) 脂質
- (3) 糖質
- (4) 炭水化物

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) 化学性食中毒 ----- アニサキス
- (3) ウイルス性食中毒 ----- ヒスタミン
- (4) 自然毒食中毒 ----- ノロウイルス

問2 次のうち、サルモネラ属菌に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 哺乳類から鳥類・爬虫類まで、広い範囲の動物がサルモネラ属菌を体内（腸の中）に持っている。
- (2) サルモネラ・エンテリティディスは、乾燥に対しては比較的強い。
- (3) サルモネラ属菌による食中毒は、食肉、鶏卵、それらの加工品等が原因となることが多い。
- (4) サルモネラ属菌は、芽胞をつくる嫌気性菌で熱に強い。

問3 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) 潜伏期間は、通常6時間以内である。
- (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4 次のうち、食中毒予防に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 食品に微生物をつけないためには、器具、容器、手指等の洗浄・消毒を確実に行うことが重要である。
- (2) ノロウイルスを確実に殺すための加熱条件は、65℃30秒である。
- (3) 食品を保存する際は、細菌の増殖を完全に抑制できるよう37℃前後にするとよい。
- (4) 黄色ブドウ球菌が産生する毒素（エンテロトキシン）は、65℃1分間の加熱処理をすることにより確実に無毒化できる。

問5 次のうち、食品添加物とその主な用途の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | |
|----------------|-------|-----|
| (1) 安息香酸 | ----- | 保存料 |
| (2) 亜硫酸ナトリウム | ----- | 漂白剤 |
| (3) サッカリンナトリウム | ----- | 甘味料 |
| (4) ソルビン酸カリウム | ----- | 調味料 |

問6 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 ----- DDT
- (2) 放射性物質 ----- セシウム134
- (3) 有機塩素系農薬 ----- PCDD
- (4) ダイオキシン ----- カドミウム

問7 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) 細菌をすりつぶす（物理圧力の原則）
- (3) 細菌を増やさない（迅速又は低温保存の原則）
- (4) 細菌をやっつける（加熱の原則）

問8 次のうち、食品材料・調理器具・食器類等の洗浄と消毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- (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) アルコール消毒として、一般にメチルアルコールの50%水溶液が用いられる。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム溶液の消毒効果は、時間の経過や温度の上昇の影響は受けない。

問 9 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、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) 石けんと混ざると殺菌効果が減少する。

問 10 次のうち、食品を取り扱う器具等の衛生管理に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 仕込み用と、調理済みの食品を取り扱う器具・容器は区別する。
- (2) 大物器具類は、洗浄後に殺菌し、殺菌効果保持のため水分を残す。
- (3) 木製の器具類は、洗浄・消毒がしにくいので、合成樹脂製又は金属製のものが望ましい。
- (4) ホルマリンが溶出する合成樹脂の食器は使用しない。

問 11 次のうち、HACCPに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 「Hazard Analysis and Critical Control Point」のそれぞれの頭文字を取った略称で、「危害要因分析重要管理点」と訳される。
- (2) 食品の最終製品について細菌検査、化学検査及び官能検査を行い、食品の安全性を保証するファイナルチェック方式のことである。
- (3) HACCPプランの作成には、7原則がある。
- (4) 原則として、すべての食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理を実施することが義務付けられている。

問 1 2 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) バター豆 ----- 青酸（シアン）化合物
- (2) 青梅 ----- テトロドトキシン
- (3) じゃがいも ----- アミグダリン
- (4) フグ ----- ソラニン

製菓理論及び実技

I 製菓理論

問1 次のうち、甘味料に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 水あめの甘味度は、砂糖の2倍である。
- (2) でんぷんを酸または酵素で分解し、糖化したものを総称してでんぷん糖という。
- (3) ブドウ糖は単糖類で、たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応を起こす。
- (4) 甘草、ステビアは天然甘味料である。

問2 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 | ----- | ビスケット、スポンジ |
| (2) 中力粉 | ----- | 日本めん、クラッカー |
| (3) 薄力粉 | ----- | 食パン、日本そばつなぎ |
| (4) デュラム粉 | ----- | カステラ、クッキー |

問3 次のうち、でんぷんに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) でんぷんは、小麦粉の主成分である。
- (2) 糯米^{もち}のでんぷんは、アミロペクチンが76%でアミロースが24%である。
- (3) でんぷんに水を加えて加熱すると糊状になる。
- (4) でんぷんを糊化して急激に加熱すると膨れる性質がある。

問4 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) 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質のことを可塑性という。
- (2) 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フライング性という。
- (3) 生地^{生地}の混合工程において、油脂が気泡を抱き込む性質をクリーミング性という。
- (4) 油脂には変敗しやすいものと変敗しにくいものがあり、この尺度が安定性である。

問5 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) 卵白の起泡性は、温度が低い方が良い。
- (3) 卵黄には、脂質が多く含まれ、卵黄固形物の約63%を占める。
- (4) 卵黄は、それ自体が乳濁液であると同時に強い乳化力を持っている。

問6 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) カカオバターは、温度に対する物性変化が顕著である。
- (2) ココアパウダーは、焙炒したカカオ豆の外皮を粉砕したものである。
- (3) テオブロミンは、甘みのある茶色の結晶である。
- (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7 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) リンゴ、ナシ、ビワは、仁果類に分類される。
- (2) ジャムとは、果実をそのままか、あるいは果肉を破砕し、砂糖を加えて煮詰めたものである。
- (3) プレザーブとは、果汁に砂糖を加え加熱・冷却して凝固させたものである。
- (4) マーマレードとは、ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。

問8 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) 寒天の原料には、海藻の紅藻類であるテングサなどが使われている。
- (2) カラギーナンは、無味無臭、白色もしくは黄白色の粉末で、冷水には溶解しないが50～70℃の温水に溶解する。
- (3) ゼラチンは、寒天と同様に熱可逆性であり、ゲル強度は寒天の10倍である。
- (4) ペクチンは、果実や野菜類などの植物の細胞組織を形成する多糖類である。

問9 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、でんぷんである。
- (2) アーモンドには、ビターとスイートの2種がある。
- (3) ココナッツの未熟果はココナッツミルクとし、完熟した実は細切乾燥して製菓用とする。
- (4) ウォールナッツ（くるみ）は、ナッツの女王といわれ、品のよい味である。

問10 次のうち、風味・調味材料に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 蒸留酒には、ワイン、ビール、清酒などがある。
- (2) 芳香性香辛料には、ジンジャー、レッドペッパー、ワサビなどがある。
- (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) 乳化性香料は、フレーバー・ベースともいうが、一般にはオイルといわれ、水にはほとんど溶けず、油溶性である。

問11 次のうち、牛乳に加えるとカゼインに作用して白色沈殿を生じさせる物質として、正しいものはどれか。

- (1) 砂糖
- (2) 塩
- (3) アルカリ
- (4) 酸

問 1 2 次のうち、補助材料に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 乳化剤は、イーストの栄養やパンの風味、色付きの改善に役立つ。
- (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) 加熱や中和作用によって炭酸ガスを発生させ、小麦粉生地を膨張させるものが増粘安定剤である。
- (4) 菓子に使用できる着色料は、天然色素のみであり、食用タール系色素は使用できない。

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) 豆を煮る場合、必ず水漬けしなければならない。
- (2) 水漬けした豆は、水漬け前に比べて容積で約2.5倍、重量で約2倍となる。
- (3) 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。
- (4) 生餡の水分は、63%程度である。

問2 次のうち、餡の原料である豆類に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 餡の原料である豆類は、大変デリケートな作物で、毎年同じ畑に作付けしなければ良質な豆を収穫することはできない。
- (2) 実熟期には、昼と夜の適度な温度差が必要で、この温度変化が豆類特有の風味を醸し出すといわれている。
- (3) 豆類の産地は、国内においては、北海道、備中（岡山県）、丹波（京都府・兵庫県）などが有名である。
- (4) 餡に使用する豆類には、主に大納言、小豆、いんげん、白小豆や輸入物であるライマービーンズ、バタービーンズ等数多くの品種がある。

問3 次のうち、すあま（寿甘）の主な材料として、正しいものはどれか。

- (1) 上新粉
- (2) 小麦粉
- (3) 葛粉
- (4) 粉末寒天

問4 次の和菓子のうち、包み上がり45gの場合における中餡の重量が最も大きいものはどれか。

- (1) 茶饅頭
- (2) 薯蕷饅頭
- (3) 田舎饅頭
- (4) 小麦饅頭（薬饅頭）

問5 次のうち、吉野羹の材料として、正しいものはどれか。

- (1) 小麦粉
- (2) 上南粉
- (3) 味甚粉
- (4) 葛粉

問6 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) 100℃
- (2) 50℃
- (3) 30℃
- (4) 10℃

問7 次のうち、和菓子の種類とその焼成温度（上火）の組合せで、最も適切なものはどれか。

- (1) 栗饅頭 ----- 150℃
- (2) 長崎カステラ ----- 160～170℃
- (3) カステラ饅頭 ----- 200～210℃
- (4) 桃山 ----- 230℃

問8 次のうち、小麦饅頭（薬饅頭）の生地一般的な配合として、分量の多い順に並べた場合、正しいものはどれか。

- (1) 上白糖 > 薄力粉 > イスパタ > 水
- (2) 上白糖 > 薄力粉 > 水 > イスパタ
- (3) 薄力粉 > 上白糖 > イスパタ > 水
- (4) 薄力粉 > 上白糖 > 水 > イスパタ

問 9 次のうち、「こなし」の一般的な材料として、誤っているものはどれか。

- (1) 餅粉
- (2) 葛粉
- (3) 薄力粉
- (4) 上白糖

問 10 次のうち、練切餡に使用する倍割求肥の使用量として、最も適切なものはどれか。

- (1) 白並餡 1, 000 g に対し、倍割求肥 10～20 g
- (2) 白並餡 1, 000 g に対し、倍割求肥 25～35 g
- (3) 白並餡 1, 000 g に対し、倍割求肥 60～100 g
- (4) 白並餡 1, 000 g に対し、倍割求肥 160～200 g

問 11 次のうち、雪平^{せつぺい}の説明として、誤っているものはどれか。

- (1) 材料として、白玉粉または餅粉を使用する。
- (2) 生地を白くするために、卵白を加える。
- (3) 求肥のコシ（弾力性）を軟らかくして細工しやすくするために、餡を加える。
- (4) 薄力粉を手粉に生地を分割、包餡する。

問 1 2 次の「蒸し物」の和菓子のうち、イスパタを使用するものとして、正しいものはどれか。

- (1) 外郎
- (2) 葛饅頭
- (3) 栗蒸し羊羹
- (4) 蒸しカステラ

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、一般的に砂糖を使用しない配合で作られる生地はどれか。

- (1) パータ・フォンセ
- (2) パート・シュクレ
- (3) パート・ブリゼ
- (4) パート・サブレ

問2 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) 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。
- (2) フラワーバッタ法とは、薄力粉とバターを十分に攪拌し、砂糖と全卵を少しずつ練りこんでいく方法である。
- (3) バターケーキは、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。
- (4) 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ので、スポンジ生地と比べて膨らみや弾力が大きい。

問3 次のうち、タン・プル・タン（T P T）やマジパンに使用される種実類（ナッツ類）として、正しいものはどれか。

- （1）ウォールナッツ（くるみ）
- （2）ココナッツ
- （3）ピスタチオ
- （4）アーモンド

問4 次のうち、シューに関する記述として、正しいものはどれか。

- （1）フランスでは、その形が泡に似ているところからシューと呼ばれるようになった。
- （2）シュー生地は、水と油脂を沸騰させた中に卵を加えて火にかけ、十分に混ぜ合わせた後に、小麦粉を加えて作る。
- （3）エクレールのシュー生地は、少し硬めに仕込み、棒状に絞り焼成する。
- （4）シュー生地の焼成温度は、150～160℃の低温である。

問5 次のうち、ムラングに関する記述として、誤っているものはどれか。

- （1）卵白は新鮮なほど泡立ちにくいですが、一度できた泡は安定している。
- （2）ムラング・オルディネールは、しっかり火を通して作る。
- （3）ムラング・シュイスは、湯煎等で温めて作る。
- （4）ムラング・イタリエンヌは、熱いシロップを加えて作る。

問6 次のうち、ビスキュイ・ルーローの焼成温度（上火）として、最も適切なものはどれか。

- (1) 100℃
- (2) 120℃
- (3) 200℃
- (4) 250℃

問7 次のうち、グラスに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) グラス・ア・ラ・クレームは、生クリーム、牛乳、砂糖を基本に作る。
- (2) フリュイ・ジブレは、グラス・ア・ラ・クレームに卵黄を加えコクを出したものである。
- (3) ソルベは、通常乳製品を含まない。
- (4) グラニテは、ソルベから派生したもので中に細かい氷粒を多く含んでいる。

問8 次のうち、カスタードプディングの焼成に関する記述として、最も適切なものはどれか。

- (1) 150～160℃ オーブンで直火焼き
- (2) 150～160℃ オーブンで湯煎焼き
- (3) 190～200℃ オーブンで直火焼き
- (4) 190～200℃ オーブンで湯煎焼き

問9 次のうち、あめ細工に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) シュクル・クーレは、煮詰めたあめを引いて光沢を出したものであり、あめ細工の基本となるものである。
- (2) シュクル・スフレは、柔らかくしたあめに空気を送り込み、膨らませて作る方法である。
- (3) シュクル・フィレは、煮詰めたあめを型に流してかたどって作る方法である。
- (4) シュクル・ティレは、煮詰めたあめをフォークなどに付けてふり、フワっとした糸状のあめを作る方法である。

問10 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、温水を用いる。
- (3) フィユタージュ・ラピッドは、他の製法より、短時間で仕上げられる。
- (4) フィユタージュ・アンヴェルセは、生地の層が均一にできやすく、浮き方も良い。

問11 次のチョコレートのテンパリングに関する記述のうち、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に安定した結晶を育成し、冷やし固める操作である。
- (2) 恒温型テンパリングと昇温型テンパリングがあり、恒温型テンパリングは大量生産に向いている。
- (3) 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方法である。
- (4) タブリール法は、溶かしたチョコレートに細かく刻んだチョコレート等を加えて温度を下げる方法である。

問12 次のうち、クレーム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・ブールはバターを主原料としている。
- (2) クレーム・シャンティエは、生クリームをボールに入れ、砂糖を一度に加え、冷やししながら作る。
- (3) クレーム・パティシエールは、最後に火から降ろして常温にてゆっくり冷ます。
- (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。

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、分割・秤量に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 生地比容積は、生地重量 (g) を食型の容積 (ml) で割って得られた値である。
- (2) 生地比容積が小さいほど軽い食感になり、大きいほど食感が重くなる。
- (3) 分割は、一定量の生地を正確に切り取るのが目的で、分割重量は食型の大きさによって異なり、型容積と関係する。
- (4) 手粉は、生地が乾いた時に使用し、多少多めでも作業性を優先する。

問2 次のうち、パンチに関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 発酵の途中で膨張した生地を抜く作業である。
- (2) 新しい酸素を供給することで、イーストの働きを抑制する。
- (3) 生地の表面と内部の温度を均一にし、生地加工硬化を起こさせ食感を良くする。
- (4) パンチの時期は、生地容積が2.8～3.2倍に膨張したとき、または指穴テストの程度が最適な時に行う。

問3 次のうち、イーストに関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) イーストの活動温度は、35～38℃が最も適している。
- (2) イーストは、食塩と一緒に水で溶解する。
- (3) イーストを溶解する水は、イーストと同量がよい。
- (4) ドライイーストは、細胞の4～15%が死滅しているため、ミキシング時間が延長する。

問4 次のうち、原料の保存に関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 各種原料は、貯蔵中に何らかの変化をきたすのが普通である。
- (2) 微生物の影響は受けない。
- (3) 乾燥や吸湿は室内であれば問題ない。
- (4) 空気の通気性が良ければ、直射日光を受けても影響はない。

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) つかみどり段階 ----- 材料が雑然と混じった状態。
- (2) 水切れ段階 ----- 生地が滑らかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- (3) 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。
- (4) 麩切れ段階 ----- 生地は弾力を失い、結合力がなくなる。

問6 次のうち、生地発酵による膨張に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) 酵母による炭酸ガスの発生と、炭酸ガスを逃がさないように包み込むグルテンの力によるものである。
- (2) 小麦粉中のグルテンの量が多いか少ないかによって、左右される。
- (3) 小麦粉中のグルテンの質が良いか悪いかによって、左右される。
- (4) 酵母による炭酸ガスの発生に適切なpHの範囲は、2.0～3.0である。

問7 次のうち、ベンチタイムに関する記述として、正しいものはどれか。

- (1) 分割や丸めで傷められ硬化を起こした生地を緩和し、休ませる時間である。
- (2) 3時間が一般的である。
- (3) ミキシング後、分割前の時間である。
- (4) 中種を発酵させる時間である。

問8 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) ブリオッシュ ----- 28℃、75%
- (3) ベーグル ----- 50℃、60%
- (4) フランスパン ----- 38℃、85%

問 9 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) 全焼成時間の最初の 25～30%の間は第1段階で、ガスの発生に伴い急激な熱膨張が起こる。
- (2) 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む。
- (3) 第2段階の160℃前後でクラスト（外皮）が形成される。
- (4) 生地がオーブンで焼成されて失う重量の割合を焼成ロス（焼減率）といい、一般に1～2%の範囲である。

問 10 次のうち、中種法に関する記述として、誤っているものはどれか。

- (1) やわらかく、ボリュームのある製品に仕上がる。
- (2) 製品の保存性が良く、老化が遅い。
- (3) 機械耐性に優れ、機械化に適している。
- (4) 設備スペースが小さくて済み、工程所要時間が短い。

問 11 次のパンのうち、製造工程に「ボイル」があるものはどれか。

- (1) フランスパン
- (2) ボイゲル
- (3) ベーグル
- (4) イングリッシュマフィン

問12 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) 折り込み作業によってグルテン形成が行われるため、ミキシングは控えめにする。
- (3) ホイロ温度は、使用したロールイン用油脂の融点プラス2℃が最適である。
- (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。

