

指示があるまで開けてはいけません。

令和6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

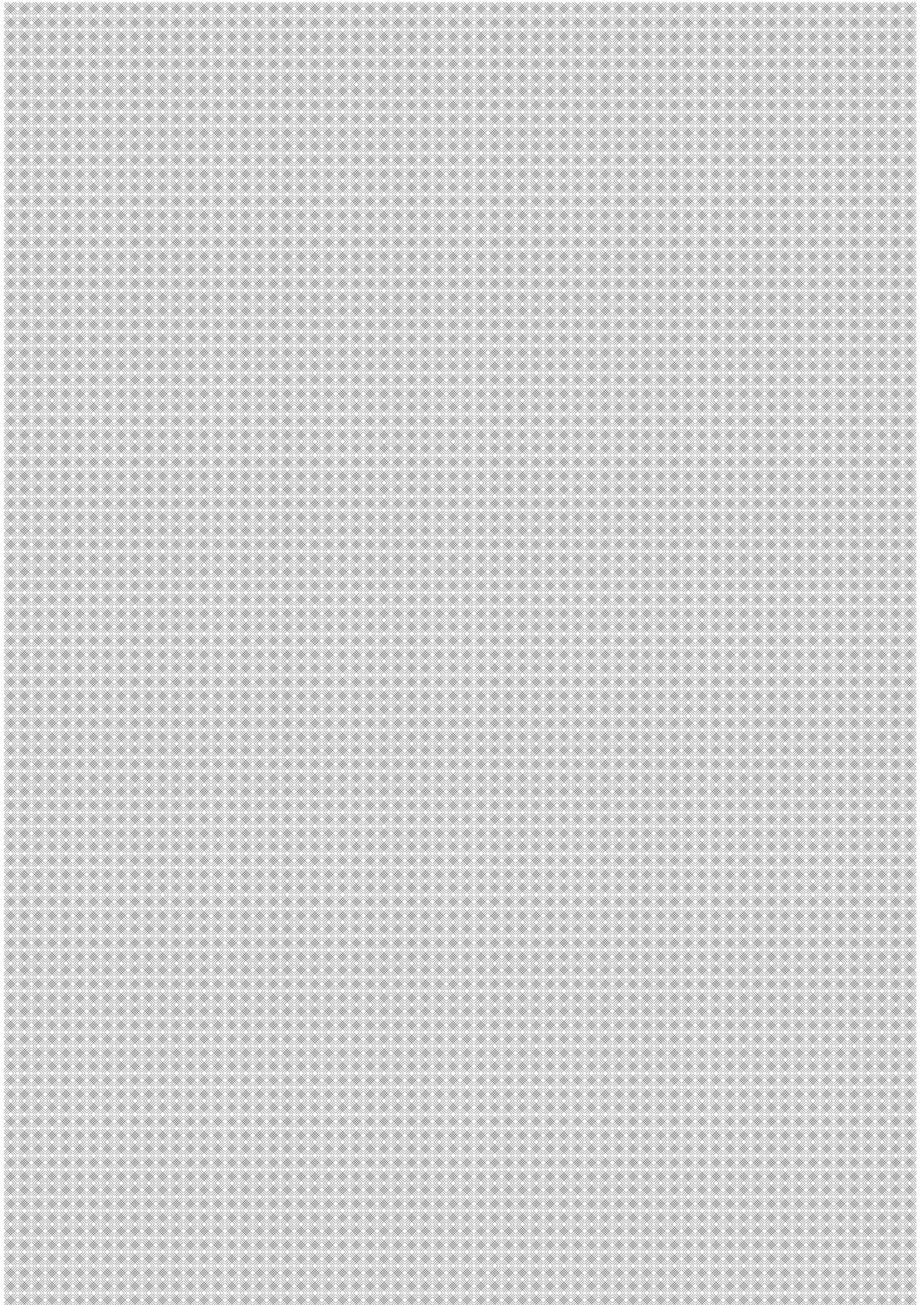
- 1 日本の首都として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 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 国が発出する法規として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 政令
- 2 省令
- 3 法律
- 4 条例

2 製菓衛生師名簿に登録する事項として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 性別
- 2 住所地
- 3 試験地
- 4 就業地

3 法律とその法律が規定する内容に関する組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- | (法律) | | (法律が規定する内容) |
|-----------|----|-------------|
| 1 食品安全基本法 | —— | 食品添加物の基準 |
| 2 食品衛生法 | —— | 食品のリスク評価 |
| 3 食品表示法 | —— | 食品の格付け表示 |
| 4 健康増進法 | —— | 特別用途食品 |

4 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 使用基準は、一日摂取許容量（ADI）を超えないように設定される。
- 2 キャリーオーバーの表示は、省略できない。
- 3 生鮮食品の表示では、食品添加物の記載は必要ない。
- 4 天然物は、指定添加物の対象にならない。

5 食物アレルギーに関する表示の義務がある特定原材料として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ピスタチオ
- 2 カシューナッツ
- 3 くるみ
- 4 アーモンド

公衆衛生学

6 ウィンスロー (C. E. A. Winslow) による公衆衛生の定義で、()
に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

公衆衛生とは、共同社会の組織的な努力を通じて、疾病を予防し、寿命を延長し、
身体的・精神的健康と () の増進を図る科学・技術である。

- 1 能率
- 2 福祉
- 3 社会保障
- 4 基本的人権

7 人口動態統計に含まれる調査項目として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 婚姻
- 2 転出入
- 3 死産
- 4 出生

8 紫外線に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 赤外線より波長が長い。
- 2 ビタミンA形成作用がある。
- 3 微生物に対する殺菌作用がある。
- 4 人間の目で見ることができる。

9 シックハウス症候群の主な原因とされている物質として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 トリハロメタン
- 2 ホルムアルデヒド
- 3 窒素
- 4 鉛

10 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り、飲食物を直接取り扱う業務への就業が制限される三類感染症として、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 コレラ
- 2 A型肝炎
- 3 腸チフス
- 4 細菌性赤痢

11 消毒方法に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 清拭法は、器具類の消毒に用いる最も一般的な方法である。
- 2 散布法は、広い部屋を消毒する際に有効である。
- 3 煮沸法は、沸騰水の中で3分以上煮沸する。
- 4 浸漬法は、化学的消毒法の一つである。

12 食中毒予防の3原則における細菌を増やさない対策として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 調理器具の消毒を行う。
- 2 下痢症状がある場合には調理に従事しない。
- 3 生ものなどの要冷蔵品は冷蔵庫に保管する。
- 4 加熱する食品は中心部まで十分に加熱処理する。

13 生活習慣病に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 「がん」は生活習慣病の一つである。
- 2 一次予防として健康診断が行われる。
- 3 幼少期の生活習慣は生活習慣病と関連しない。
- 4 40歳以上のすべての人が特定健康診査の対象となる。

14 労働安全衛生法に基づく衛生委員会に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 月に1回以上開催する。
- 2 過重労働の従業員の面接を行う。
- 3 ラインによるケアを実施する。
- 4 常時雇用する労働者が30人以上の職場で設置する。

食 品 学

15 いも類に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 メークインは、さつまいもの品種の一つである。
- 2 やまのいもをすりおろすと、酵素的褐変をおこす。
- 3 緑変したじゃがいもの有毒成分は、ホモゲンチジン酸である。
- 4 コンニャクイモの炭水化物は、主にでん粉である。

16 食品の保存に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 真空凍結乾燥法は、加熱乾燥法よりも風味の低下が大きい。
- 2 レトルトパウチ法は、加圧殺菌した食品を袋に入れて密封する方法である。
- 3 砂糖漬けは、食品の水分活性を上昇させることにより、保存性を高める。
- 4 くん煙は、煙に含まれる抗菌活性物質が原料の表面に付着して、微生物の増殖を防ぐ。

17 食品とその食品に特有な香気成分の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- | (食品名) | (香気成分) |
|---------|--------------|
| 1 シナモン | —— バニリン |
| 2 バナナ | —— シンナムアルデヒド |
| 3 干しいたけ | —— レンチオニン |
| 4 にんにく | —— トリメチルアミン |

18 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 卵黄の黄色は、ミオグロビンによるものである。
- 2 濃厚卵白は貯蔵時間の経過とともに減少し、水様卵白が増加する。
- 3 100gあたりのたんぱく質量は、卵黄よりも卵白が多い。
- 4 卵白にレモン汁を加え泡立てると、泡の安定性が低下する。

19 牛乳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 牛乳に含まれる主な炭水化物は、マルトースである。
- 2 バターは、大豆油より脂肪酸総量に対する飽和脂肪酸の割合が低い。
- 3 ヨーグルトの製造には、青かびが利用される。
- 4 チーズは、凝固させた凝固乳（カード）からホエー（乳清）を排出させてつくる。

20 メイラード（アミノカルボニル）反応に関する記述で、（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

メイラード（アミノカルボニル）反応は、（ A ）褐変反応であり、反応の終期には褐変物質である（ B ）が生成する。

（ A ） （ B ）

- 1 非酵素的 —— カラメル
- 2 非酵素的 —— メラノイジン
- 3 酵素的 —— カラメル
- 4 酵素的 —— メラノイジン

食 品 衛 生 学

21 食中毒起因菌の分類に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

細菌による食中毒として(A)は毒素型に、(B)は感染型に分類される。

(A) (B)

- | | | | |
|---|----------|----|------------|
| 1 | カンピロバクター | —— | サルモネラ属菌 |
| 2 | ボツリヌス菌 | —— | サルモネラ属菌 |
| 3 | カンピロバクター | —— | セレウス菌(嘔吐型) |
| 4 | ボツリヌス菌 | —— | セレウス菌(嘔吐型) |

22 腸管出血性大腸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 菌は、熱に弱く、75℃1分以上の加熱で死滅する。
- 2 保菌者は、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より就業制限の対象となる。
- 3 患者は、溶血性尿毒症症候群(HUS)を併発することがある。
- 4 菌は、3%前後の食塩が存在する環境でよく生育する。

23 黄色ブドウ球菌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 主な中毒症状は、目まい、複視、頭痛などの神経症状である。
- 2 潜伏期間は2～5日と比較的長い。
- 3 菌が産生する毒素は熱に強く、通常の加熱調理では失活しない。
- 4 冷凍保存をしなければ、増殖を抑えることはできない。

24 食品、添加物等の規格基準において、使用が認められている食品添加物と食品の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

(食品添加物)		(食品)
1 食用黄色4号	——	スポンジケーキ
2 イマザリル	——	マーガリン
3 サッカリンナトリウム	——	^{あん} 餡類
4 ソルビン酸カリウム	——	きな粉

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、微生物の増殖を抑え食品の腐敗を遅らせる。
- 2 安定剤は、酸素による食品の変敗を防ぐ。
- 3 乳化剤は、粘性を高めカビの増殖を防ぐ。
- 4 発色剤は、食品成分と反応して色を白くする。

26 食品中における有害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、粉ミルクへの混入により、食中毒の原因物質となったことがある。
- 2 PCBは、水俣病の原因物質である。
- 3 メチル水銀は、イタイイタイ病の原因物質である。
- 4 ダイオキシンは、黒カビが産生するカビ毒である。

27 殺菌、消毒に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 アルコールによる消毒の際は、対象物表面の水分を拭き取り乾燥状態にしてから噴霧する。
- 2 次亜塩素酸ナトリウムは、溶液に希釈しても効果が持続するため長期間保存できる。
- 3 逆性石けんは、食品などの汚れが付着していても高い殺菌効果がある。
- 4 オゾン水は、強力な殺菌作用を有するが、残留性が高いため食品の殺菌には使用できない。

28 HACCP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 CCPは、特に重点的に衛生管理を行わなければならない工程である。
- 2 7原則には、管理基準（CL）の設定、モニタリング方法の設定がある。
- 3 危害因子には、人に危害をもたらす病原微生物だけではなく有毒化学物質も含まれる。
- 4 HACCPプラン（衛生管理計画）は、一度作成すれば、事故が発生するまで見直す必要はない。

29 菓子類による食中毒に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

和菓子類では、ノロウイルスや(A)による食中毒が多く、洋菓子類では、ノロウイルスや(B)による食中毒が多い。

(A) (B)

- | | | | |
|---|---------|----|---------|
| 1 | ボツリヌス菌 | —— | サルモネラ属菌 |
| 2 | 黄色ブドウ球菌 | —— | サルモネラ属菌 |
| 3 | サルモネラ属菌 | —— | 黄色ブドウ球菌 |
| 4 | 黄色ブドウ球菌 | —— | ボツリヌス菌 |

30 食品取扱施設における公衆衛生上必要な措置に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 手洗い設備は、石けんや消毒剤などを備え、手指の洗浄や乾燥が適切にできるようにしておく。
- 2 作業場の壁、天井、床などは常に清潔にしておく。
- 3 水道水以外の水を使用する場合は、2年に1回水質検査を実施しなければならない。
- 4 ねずみや昆虫が入らないよう、作業場の窓や出入口は開放したままにしない。

31 食材の保管管理に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 冷凍食品は凍結された状態であれば良いため、法令に基づく保存基準は定められていない。
- 2 常温保存可能なロングライフ牛乳は、開封後も常温で保存し、使用することができる。
- 3 食品を保管する際は、先入れ先出しを徹底する。
- 4 鶏の液卵は、10℃以下で保存しなければならない。

32 食品の期限表示と表示方法に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 消費期限又は賞味期限は、容器包装を開封する前の状態で保存した場合の期限を示すものである。
- 2 製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、製造年月を表示すれば賞味期限の表示を省略できる。
- 3 表示責任者は、消費期限又は賞味期限を設定する際は、食品表示基準に規定されている検査を実施しなければならない。
- 4 消費期限とは、おいしく食べることができる期限のことであり、期限を過ぎてもすぐに食べられないということではない。

栄 養 学

33 「食事バランスガイド」の料理区分と1サービング（1つ）の基準に関する組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

(区分)	(1サービング (1つ))
1 主食	—— 炭水化物おおよそ100g
2 副菜	—— 野菜等おおよそ200g
3 主菜	—— たんぱく質おおよそ6g
4 牛乳・乳製品	—— カルシウムおおよそ250mg

34 栄養素に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 糖質には、熱量素と調節素の働きがある。
- 2 脂質には、リン酸を含むものがある。
- 3 たんぱく質は、炭水化物と脂質からのエネルギー供給が十分にあると、エネルギー源としての消費が増加する。
- 4 ミネラル（無機質）は、ヒト体内に体重の10%存在する。

35 脂溶性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 水溶性ビタミンと比べて、体内に蓄積されやすい。
- 2 油脂とともに調理すると、腸管での吸収率は低くなる。
- 3 β -カロテンを大量に摂取すると、過剰症を起こしやすい。
- 4 ビタミンKは、新生児や母乳栄養児で過剰症を起こしやすい。

36 水分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 体重に占める水分重量の割合は、乳児から成長・加齢に伴って高くなる。
- 2 体重に占める水分重量の割合は、成人男性で40%である。
- 3 栄養素の燃焼に伴って体内で生成する水分は、成人で1日1,000mlである。
- 4 成人の体水分量は、細胞外液と比べて細胞内液の方が多い。

37 栄養素の消化及び吸収と輸送に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 長鎖脂肪酸で構成された中性脂肪は、消化され小腸上皮細胞に吸収されると、再び中性脂肪に合成される。
- 2 ブドウ糖（グルコース）は、小腸上皮細胞に吸収されると、リンパ管に流入し輸送される。
- 3 胃で消化されたたんぱく質の分解物は、胃粘膜から吸収される。
- 4 水溶性ビタミンは、小腸上皮細胞に吸収された後、リポたんぱく質に組み込まれて輸送される。

38 基礎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（kcal/日）は、食後にじっと座っている状態（座位）で測定する。
- 2 基礎代謝量は、体表面積が大きくなると減少する。
- 3 基礎代謝基準値（kcal/kg体重/日）は、1～2歳で最も小さく、成長・加齢に伴い大きくなる。
- 4 基礎代謝量は、男性は15～17歳頃、女性は12～14歳頃に最大となる。

39 肥満に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 「肥満症診療ガイドライン2022（日本肥満学会）」では、体格指数（BMI）が30以上を肥満としている。
- 2 「令和元年国民健康・栄養調査」の結果では、20歳以上の肥満者の割合は、男性より女性の方が高い。
- 3 内臓脂肪型肥満は、皮下脂肪型肥満と比べて高血糖、高血圧などを誘発するリスクが高い。
- 4 食事療法は、ダイエットを基本とし、月4～5kgを目標に、速やかな減量を目指す。

製菓理論

40 四季の行事と菓子の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

(四季の行事)		(菓子)
1 春・ひな祭り	——	うぐいす餅
2 夏・七夕の節句	——	柏餅
3 秋・重陽の節句	——	ぼた餅
4 冬・七五三	——	千歳飴

41 砂糖の分類に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 砂糖は、含蜜糖と分蜜糖に分類できる。
- 2 黒砂糖は、分蜜糖である。
- 3 原料から搾汁した糖汁を結晶固化させた製品が、分蜜糖である。
- 4 糖汁からショ糖の結晶を分離した製品が、含蜜糖である。

42 砂糖を添加した際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 団子などのでん粉食品の老化を促進する。
- 2 砂糖水を小麦粉に添加することで、グルテンの形成を促進する。
- 3 寒天ゲルの離水を抑制する。
- 4 卵白泡（メレンゲ）の安定性を妨げる。

43 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 灰分が多いものほど、等級が高い小麦粉である。
- 2 小麦粒の胚乳部分を製粉したものが、ふすまである。
- 3 グルテンは、グリアジンとグルテニンが網目構造を形成したものである。
- 4 強力粉は、たんぱく質含有量が薄力粉より少ない。

44 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 うるち米のでん粉は、アミロースを含まない。
- 2 高アミロース米は、低アミロース米に比べて粘りが強い。
- 3 小麦でん粉は、じゃがいもでん粉に比べて糊化開始温度が低い。
- 4 じゃがいもでん粉は、とうもろこしでん粉に比べて粒形が楕円（卵型）である。

45 鶏卵の調理性に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 卵の熱凝固性は、pHによって影響を受ける。
- 2 バターケーキ類などの生地が均一に分散するのは、卵白の乳化力が強く影響している。
- 3 卵白の起泡性は、温度が低いほどよい。
- 4 カスタードプディングの配合は、卵液に対し砂糖の濃度が高いほど硬いゲルが仕上がる。

46 バターの加工適正に関する記述で、()に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

バターは、攪拌すると空気を抱き込み滑らかなクリーム状になり、クリームの体積が大きい方が()に優れている。

- 1 可塑性
- 2 オーバーラン
- 3 クリーミング性
- 4 ショートニング性

47 乳製品に関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 全脂粉乳は、酸敗しやすい。
- 2 コンデンスミルクは、保存性が高い。
- 3 無糖練乳は、エバミルクと呼ぶ。
- 4 プロセスチーズは、熟成している間に微生物の酵素が働く。

48 油脂に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 発酵バターは、出来上がったバターをそのまま熟成(長期保存)させたものである。
- 2 食卓用マーガリンは、冷たくても使いやすいように可塑性を示す温度を高めに設定している。
- 3 ショートニングは、マーガリンの代用品としてフランスで考案された。
- 4 不飽和脂肪酸の二重結合の位置に水素を添加した油脂を硬化油という。

49 果実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 びん・缶詰類の果実シロップ（シラップ）濃度10%未満のものは、エキストラ・ヘビーシロップに区別される。
- 2 急速凍結技術は、解凍後に生の色彩や新鮮さに近い状態で使用できる。
- 3 コンポートは、JAS法による規格では、ジャム類の規格の一種である。
- 4 ジャム類のJAS法による規格では、酒類の添加は認められていない。

50 乳化作用のある増粘剤として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 キサンタンガム
- 2 タマリンドガム
- 3 カラギーナン
- 4 グアーガム

51 重曹として知られている膨張剤（ガス発生剤）として、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
- 2 炭酸水素アンモニウム
- 3 炭酸アンモニウム
- 4 塩化アンモニウム

52 凝固剤に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 寒天ゲルは、低濃度で離水しやすい。
- 2 カラギーナンゲルは、冷凍耐性がある。
- 3 ゼラチンゲルの融解温度は、体温より高い。
- 4 高メトキシルペクチン（HMP）は、酸味の強いゲルを作る。

53 ラム酒の分類と原料の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- | | (分類) | | (原料) |
|---|------|----|------|
| 1 | 醸造酒 | —— | 糖蜜 |
| 2 | 醸造酒 | —— | 果実 |
| 3 | 蒸留酒 | —— | 糖蜜 |
| 4 | 蒸留酒 | —— | 果実 |

54 切った時に酵素的褐変が強い（変色しやすい）果物として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 いちご
- 2 バナナ
- 3 みかん
- 4 パイナップル

製菓実技（和菓子分野）

（和菓子）

55 練り上げた小豆こし餡^{あん}の配糖率の算出式として、正しいものを次の中から選びなさい。

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

（和菓子）

56 豆大福餅の一般的な製法に関する組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

（生地温度） （使用する豆） （生地と餡^{あん}の比率）

- 1 85℃ —— 大納言 —— 二つ種
- 2 65℃ —— ささげ —— 四つ種
- 3 45℃ —— 赤^{えんどう}豌豆 —— 二つ種
- 4 25℃ —— 小豆 —— 四つ種

（和菓子）

57 黄味時雨^{きみしぐれ}の基本的な製法に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 包餡^{あん}したら、中火から強火の蒸気で蒸し上げる。
- 2 黄味火取餡を作る時は、全卵を使用する。
- 3 黄味火取餡が冷める前に、生卵黄と粉類を加え練り上げる。
- 4 黄味火取餡に加える粉は、薄力粉である。

(和菓子)

58 栗饅頭^{まんじゅう}の製法に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 生地を作る際、湯煎^{せん}にかける場合は湯煎温度が高くなり過ぎないように注意する。
- 2 栗饅頭^{あん}の中餡には、一般的には白並餡を使用する。
- 3 艶出し卵黄液は、卵黄を裏漉^こしした後に、味醂^{みりん}を少量加えて硬さ調整をしてから使用する。
- 4 焼成後すぐに、乾いた布巾などで饅頭表面を軽く拭き、艶を出してから冷ます。

(和菓子)

59 錦玉羹^{きんぎょくかん}の基本配合に関する記述で、() に入る材料と分量の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

【錦玉羹の基本配合】	
(A)	7. 5 g
水	3 0 0 g
グラニュー糖	(B) g
水飴	5 0 g

- | (A) | (B) |
|----------|------------------|
| 1 ゼラチン | —— 1 0 0 ~ 1 5 0 |
| 2 カラギーナン | —— 2 0 0 ~ 2 5 0 |
| 3 ペクチン | —— 3 0 0 ~ 3 5 0 |
| 4 糸寒天 | —— 4 0 0 ~ 4 5 0 |

(和菓子)

60 和菓子の種類と素材に関する組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- | (種類) | (素材) |
|--------------------------|---------------------------|
| 1 練切り | —— 求肥 <small>ぎゅうひ</small> |
| 2 こなし | —— 上新粉 (上用粉) |
| 3 外郎 <small>ういろう</small> | —— 寒天 |
| 4 練り羊羹 <small>かん</small> | —— 薄力粉 |

製菓実技（洋菓子分野）

（洋菓子）

55 製菓の生地に関する記述で、正しいものの組合せを次の中から選びなさい。

- A スポンジ生地の製法には、別立て法と共立て法があり、どちらも卵を36～40℃に温めて泡立てる。
- B ロール用のスポンジ生地を焼成するときの温度は190～200℃である。
- C ビスキュイ・ジョコンド生地は、アーモンド粉末を配合する。
- D ジェノワーズ生地は、バターに砂糖を加えて混ぜ合わせ、全卵を少量ずつ加えて泡立てる。

- 1 AとB 2 BとC 3 CとD 4 AとD

（洋菓子）

56 バターケーキに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 バターケーキの製品には、フルーツケーキ、マドレーヌ、フィナンシェ、オペラなどがある。
- 2 パウンド型を使用して焼き上げるバターケーキの焼成温度は、190～200℃である。
- 3 フラワーバター法は、卵に篩ふるった小麦粉を加えて作る製法である。
- 4 バターケーキの製法には、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。

(洋菓子)

57 シュー生地に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 薄力粉中のでん粉を活用した生地で、加水・加熱を行い、でん粉を糊化(α化)させて作る生地である。
- 2 フランスでは、その形がキャベツに似ていることから「パート・シュー」と呼ばれるようになった。
- 3 主な材料は、水、バター、食塩、小麦粉、卵である。
- 4 焼成は、膨らみを良くするため、最初はオーブンの上火を下火より強めに調節する。

(洋菓子)

58 底生地を使用する練り込み生地に関する記述で、正しいものの組合せを次の中から選びなさい。

- A パート・シュクレ生地の主な材料は、小麦粉、バター、砂糖、冷水である。
- B パート・ブリゼ生地の主な材料は、小麦粉、バター、砂糖、冷水である。
- C 練り込み生地は、パート・サブレ、パート・シュクレ、パート・ブリゼ、パート・フォンセなどがある。
- D ドイツでは底生地としてツッカータイク、ミュルプタイクと呼び、イギリスではシヨートペストリーと呼んでいる。

- 1 AとB 2 BとC 3 CとD 4 AとD

(洋菓子)

59 フィユタージュ生地 (パート・フィユテ) に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 基本的な配合の割合は、小麦粉 (強力粉、薄力粉) 500 g の場合、バター 500 g、水 500 g、食塩 10 g である。
- 2 フィユタージュ生地を冷凍する場合は、最後の折り込みを残した状態で冷凍する。
- 3 折り込む際に生地を 45 度ずつ回転させて折り込む。
- 4 折り込みの際に使用する手粉は、生地の縮みを防ぐため、薄力粉を使用する。

(洋菓子)

60 チョコレートに関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ミルクチョコレート、ホワイトチョコレートには、コンデンスミルクやエバミルクなど濃縮乳を配合してミルクの風味を付与している。
- 2 チョコレート製品の製造や保存に問題があると、ブルーム現象がおこる。
- 3 クーベルチュールでボンボンショコラを仕上げる際には、テンパリングを行う。
- 4 クーベルチュールは、ココアバターの含有量が高く、総カカオ固形分 35% 以上、ココアバター 31% 以上、無脂カカオ固形分 2.5% 以上を含む製品である。

製菓実技（製パン分野）

（製パン）

55 一般的な菓子パン生地の特徴として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 油脂の配合量は、小麦粉に対し30%以上である。
- 2 加糖中種法の中種発酵時間は、4時間が基本である。
- 3 砂糖の配合量は、小麦粉に対し20～30%である。
- 4 あんぱんの最終発酵は、27℃75%で30分発酵させる。

（製パン）

56 製パン工程におけるパンチに関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 生地表面と内部の温度を均一にする。
- 2 生地容積が5～7倍に膨張したときに行う。
- 3 グルテンを引き締めて弾力性を高める。
- 4 新しい酸素を供給しイーストの活性を高める。

（製パン）

57 ドイツのライ麦パンに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ライ麦粉、水、初種を使ったサワー種を使用する。
- 2 初種のpHは、7.0～7.1くらいである。
- 3 ライ麦粉の比率が多いパンほどミキシング時間を長くする。
- 4 ヴァイツェンミッシュブロットとは、ライ麦粉の割合が多いパンである。

(製パン)

58 イーストドーナツに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ^{こねあげ}捏上温度は30℃以上にし、3時間程発酵させる。
- 2 リングドーナツ成形の際は、適当な厚さに伸ばした後、生地を縮ませる。
- 3 フライнг時は、生地表面が濡れている状態が良い。
- 4 50～60gの生地では、フライ温度は220℃、フライ時間は片面約2分である。

(製パン)

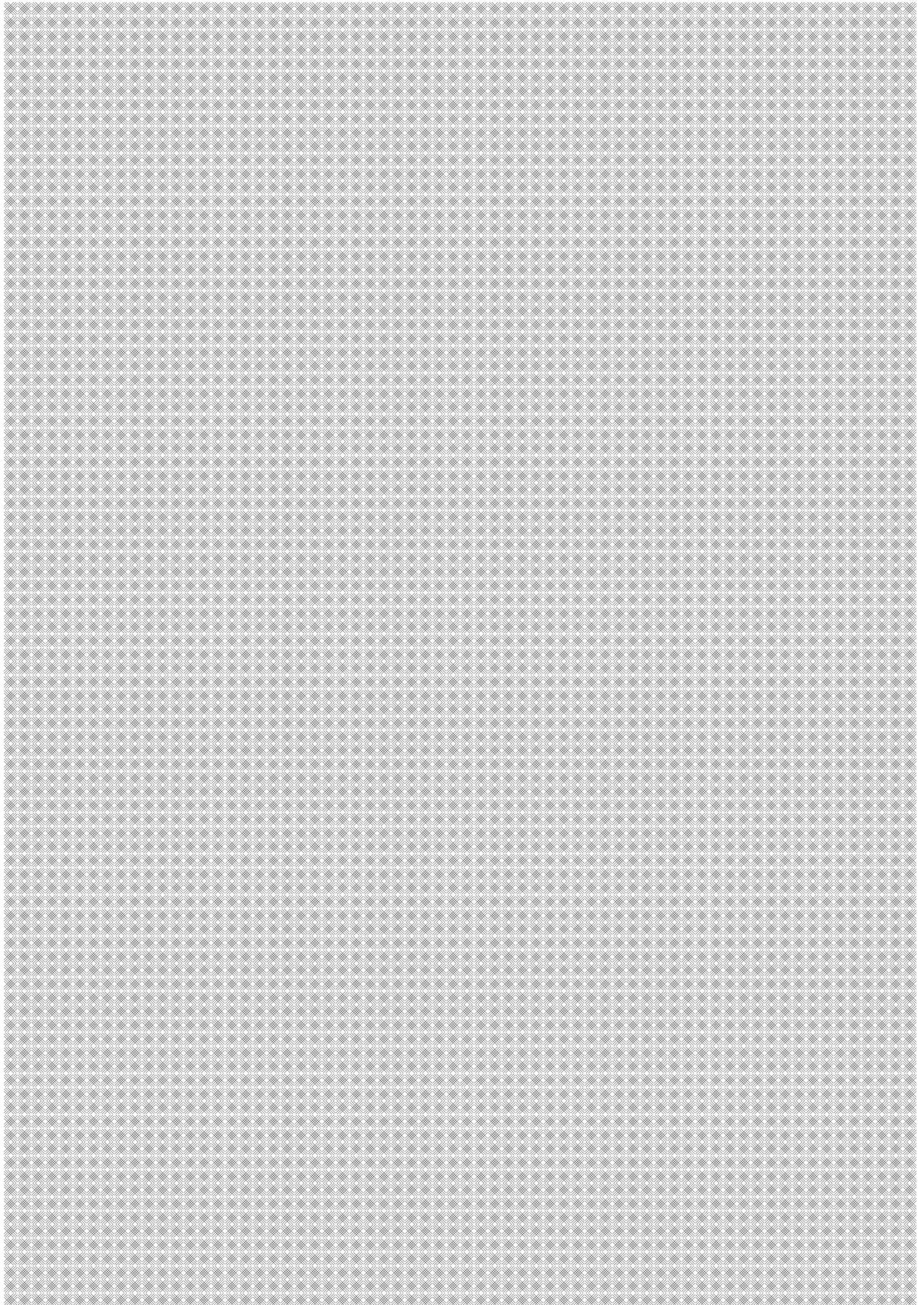
59 食パン生地と比較したときの、一般的な折込生地の作業工程の特徴に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 水分の配合が多い。
- 2 ミキシング時間が長い。
- 3 ^{こねあげ}捏上温度が低い。
- 4 最終発酵ホイロ温度が高い。

(製パン)

60 ブリオッシュに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 オリーブオイルなど液体油を多く配合する。
- 2 ^{こねあげ}捏上温度は、30℃位が良い。
- 3 イギリス発祥で、アメリカに渡り、発展したパンである。
- 4 ア・テット、クーロンヌ、ナンテールなどいろいろな形がある。





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。