

指示があるまで開けてはいけません。

令和3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

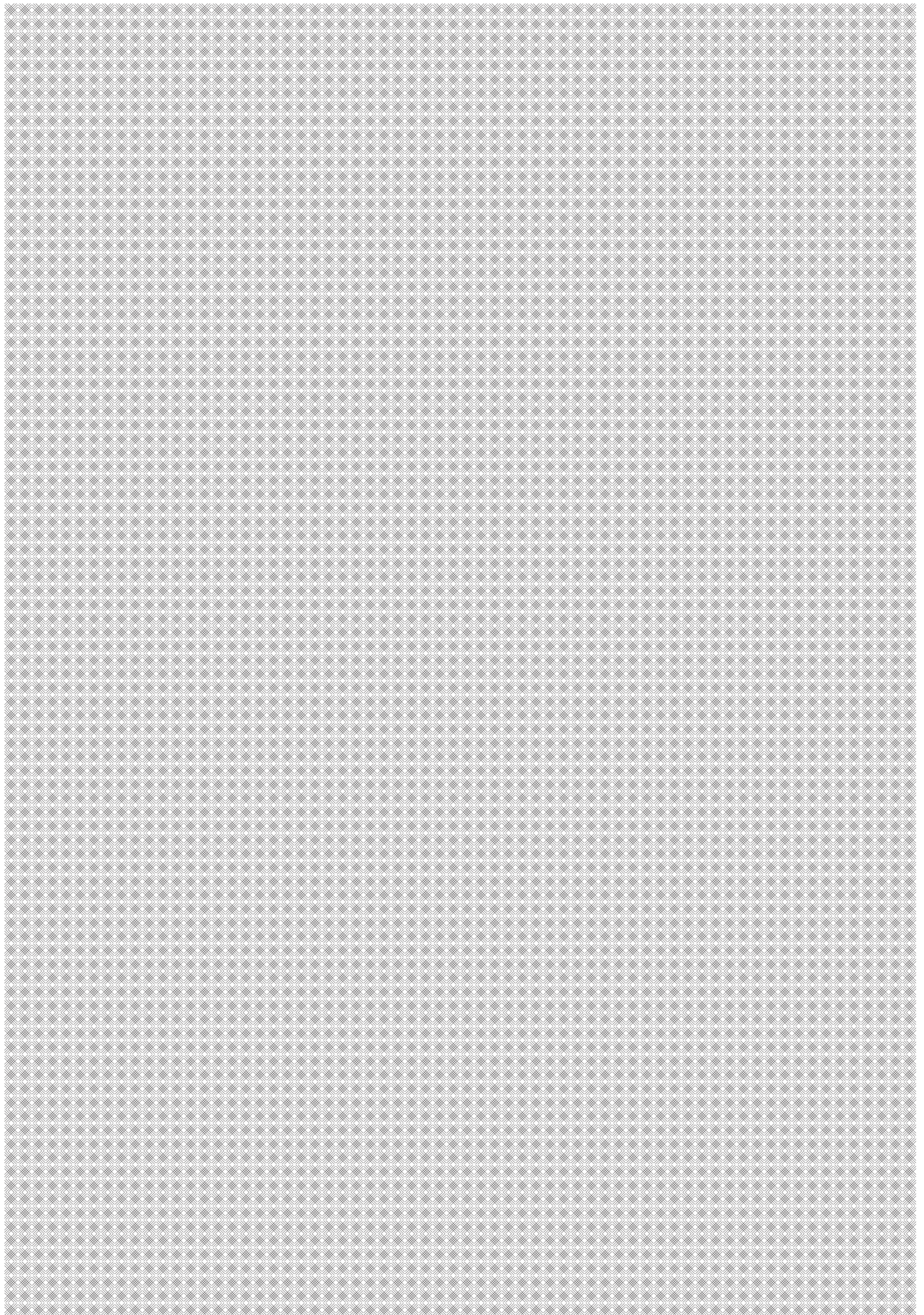
- 1 日本の首都で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 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 法律とその法律の所管省庁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。

( 法律 ) ( 所管省庁 )

- 1 旅館業法 —— 環境省
- 2 医療法 —— 厚生労働省
- 3 健康増進法 —— 内閣府
- 4 食育基本法 —— 文部科学省

2 製菓衛生師法施行令第1条に規定する、免許の申請に関する記述で、( )  
に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を  
添え、これを( )の都道府県知事に提出しなければならない。

- 1 就業地
- 2 本籍地
- 3 受験地
- 4 住所地

3 法律とその法律に示されている基本理念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。

( 法律 )

( 基本理念 )

- |   |         |    |                          |
|---|---------|----|--------------------------|
| 1 | 食品安全基本法 | —— | 食に関する感謝の念と理解             |
| 2 | 食品表示法   | —— | 消費者の権利の尊重と消費者の自立支援       |
| 3 | 食育基本法   | —— | 生活習慣に関する正しい知識の普及         |
| 4 | 消費者基本法  | —— | 国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識 |

4 食品衛生法施行規則に規定する、食品衛生責任者に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 厚生労働大臣が指定した食品衛生責任者養成施設において、規程の課程を履修した者に与えられる資格である。
- 2 調理師、製菓衛生師の資格を有する者は、食品衛生責任者になることができる。
- 3 食品衛生責任者は、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めることとされている。
- 4 食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。

5 食品安全基本法に規定する、食品のリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 リスク評価は、食品安全委員会が実施する。
- 2 リスク管理は、有害性や悪影響のおこる確率を評価する。
- 3 リスクコミュニケーションは、行政から消費者への情報伝達に限られる。
- 4 リスクは、健康に有害な影響をもたらす食品中の危害要因である。

# 公衆衛生学

6 世界保健機関（WHO）憲章にある健康の定義で、（ ）の中に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

健康の定義は、「肉体的に、精神的に、（ ）に完全に良好であり、単に病気がない、または虚弱でないということではない」とされている。

- 1 経済的
- 2 社会的
- 3 医療的
- 4 衛生的

7 日本の人口統計に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 総人口は、3年に1度実施される国勢調査で明らかにされる。
- 2 60歳以上の人口が、総人口の30%を超えると超高齢社会という。
- 3 令和元年の総人口は、前年より減少した。
- 4 令和元年の合計特殊出生率は、前年より増加した。

8 生活習慣病における二次予防にあてはまるものとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 がん検診
- 2 禁煙
- 3 リハビリテーション
- 4 予防接種

9 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、二類感染症の原因となる微生物として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌
- 2 麻しんウイルス
- 3 ペスト菌
- 4 結核菌

10 予防接種法で規定する、国民に接種を勧奨しているA類疾病と、接種が個人の判断によるB類疾病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類疾病 )          | ( B類疾病 )        |
|-------------------|-----------------|
| 1 ジフテリア           | —— 麻しん          |
| 2 ヒトパピローマウイルス感染症  | —— B型肝炎         |
| 3 流行性耳下腺炎（おたふくかぜ） | —— 肺炎球菌感染症（高齢者） |
| 4 肺炎球菌感染症（小児）     | —— インフルエンザ（高齢者） |

11 環境衛生に関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 全国の下水道処理人口普及率は、令和元年度末において9割を超えている。
- 2 水道法に基づく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は、大腸菌のみである。
- 3 受水槽の管理は、水道事業者ではなく設置者が行う。
- 4 生活排水のうち、し尿は浄化槽法で浄化処理が義務づけられている。

12 環境汚染に関する事項及びその原因物質の組み合わせとして、誤っているものを次の中から選びなさい。

- | ( 事項 )    | ( 原因物質 ) |
|-----------|----------|
| 1 光化学スモッグ | オキシダント   |
| 2 温室効果    | フロン      |
| 3 オゾン層破壊  | トリハロメタン  |
| 4 酸性雨     | 二酸化硫黄    |

13 従業員が10人以上50人未満の小規模事業場において義務付けられているものとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 産業医の選任
- 2 定期健康診断結果報告書の提出
- 3 衛生推進者の選任
- 4 安全衛生委員会の設置

14 保健所が行う業務内容として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 食中毒の調査
- 2 特別用途食品の検査及び除去
- 3 食品添加物の指定
- 4 飲食店営業の許可

# 食 品 学

15 日本食品標準成分表2015年版（七訂）において、えだまめ（生）の収載されている食品群として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 豆類
- 2 野菜類
- 3 種実類
- 4 果実類

16 食品とその食品に含まれる主な有機酸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 ) |    | ( 有機酸 ) |
|---|--------|----|---------|
| 1 | 漬物     | —— | 乳酸      |
| 2 | ヨーグルト  | —— | コハク酸    |
| 3 | レモン    | —— | 酒石酸     |
| 4 | 食酢     | —— | クエン酸    |

17 加工食品とその食品の主な原料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。

- |   | ( 加工食品 ) |    | ( 主な原料 ) |
|---|----------|----|----------|
| 1 | ビーフン     | —— | とうもろこし   |
| 2 | 湯葉       | —— | 牛乳       |
| 3 | 寒天       | —— | てんぐさ     |
| 4 | はるさめ     | —— | こんにゃくいも  |



18 アミノカルボニル（メイラード）反応に関する記述で、（ ）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。

アミノカルボニル反応は、みその褐色やパンの焼き色に見られる（ A ）反応の一つであり、生成される褐色物質は（ B ）という色素である。

- |   | （ A ）  | （ B ）  |
|---|--------|--------|
| 1 | 酵素的褐変  | メラノイジン |
| 2 | 酵素的褐変  | テアフラビン |
| 3 | 非酵素的褐変 | メラノイジン |
| 4 | 非酵素的褐変 | テアフラビン |

19 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 耐熱性の芽胞を有する微生物には、63～65℃で30分間の殺菌が適用される。
- 2 くん煙中の殺菌作用を有する成分は、イソチオシアネートである。
- 3 レトルトパウチ食品は、食品を加圧加熱殺菌した後に密封したものである。
- 4 凍結乾燥法は、食品中の水分をいったん凍結した後に乾燥する方法である。

20 日本で認められている、食品への放射線照射の用途として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 生鮮食品の殺菌
- 2 香辛料の殺菌
- 3 じゃがいもの発芽防止
- 4 たまねぎの発芽防止

# 食 品 衛 生 学

21 カンピロバクター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 潜伏期間は30分から6時間であり、他の食中毒と比べて短い。
- 2 主な原因食品は、生肉料理や加熱不十分な食肉である。
- 3 主な中毒症状は、皮膚の発赤やじんましんである。
- 4 菌が産生するベロ毒素が原因である。

22 病原性大腸菌に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 腸管病原性大腸菌（EPEC）は、サルモネラ食中毒と似た症状を起こす。
- 2 腸管出血性大腸菌（EHEC）は、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こす。
- 3 腸管毒素原性大腸菌（ETEC）は、エンテロトキシンにより全身に発赤やじんましんを起こす。
- 4 腸管侵入性大腸菌（EIEC）は、赤痢のような症状（血便、腹痛、発熱）を起こす。

23 ノロウイルスに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食品中では増殖せず、人の腸管内で増殖する。
- 2 不活性化（殺菌）には、消毒用アルコールが有効である。
- 3 熱に強く、100℃で1時間の加熱にも耐える。
- 4 食品中で熱に強い芽胞を産生する。

24 自然毒に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 イシナギの有毒成分は、筋肉に多量に含まれるビタミンAである。
- 2 バラムツの有毒成分は、神経毒のテトラミンである。
- 3 ジャガイモの有毒成分は、グリコアルカロイドのソラニンである。
- 4 毒キノコの有毒成分は、加熱により分解される。

25 ボツリヌス菌に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食中毒を起こす菌は、A、B、C及びE型である。
- 2 E型毒素は、熱、酸・アルカリに対して安定で無毒化しない。
- 3 好気性菌で、酸素のない食品中では増殖できない。
- 4 乳児ボツリヌス症予防のため、乳児への蜂蜜の使用は避けるべきである。

26 食品添加物に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 漂白剤は、食品の変色などを脱色する。
- 2 保存料は、細菌を殺菌して食品の保存性を高める。
- 3 発色剤は、食品の色が褪<sup>たい</sup>色しないようにする。
- 4 乳化剤は、水と油の分離を防止し、均一な状態にする。

27 食品添加物の用途名と物質名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。

- | ( 用途名 ) | ( 物質名 )     |
|---------|-------------|
| 1 保存料   | —— プロピオン酸   |
| 2 殺菌料   | —— 亜硫酸ナトリウム |
| 3 発色剤   | —— 臭素酸カリウム  |
| 4 防ばい剤  | —— エリソルビン酸  |

28 着色料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。

食用赤色40号は、( A )、( B )に使用してはならない。

- | ( A )             | ( B )      |
|-------------------|------------|
| 1 <sup>あん</sup> 餡 | —— 茶       |
| 2 マーマレード          | —— クリーム    |
| 3 きなこ             | —— スポンジケーキ |
| 4 バター             | —— カステラ    |

29 食品衛生法で規定する、食品の保存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 鶏の液卵（冷凍したものを除く）は、8℃以下で保存しなければならない。
- 2 ゆでだこ（冷凍したものを除く）は、12℃以下で保存しなければならない。
- 3 冷凍食品は、-10℃以下で保存しなければならない。
- 4 牛乳（常温保存可能食品を除く）は、15℃以下で保存しなければならない。

**30** 食品表示法に基づく食品表示基準において、遺伝子組換え食品として表示が義務づけられている農産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。

- 1 リンゴ、綿実
- 2 てん菜、アルファルファ
- 3 トマト、大豆
- 4 なたね、サトウキビ

**31** HACCP（危害分析重要管理点）の7原則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 HACCPチームの編成、重要管理点（CCP）の設定
- 2 製品説明書の作成、管理基準（CL）の設定
- 3 フローダイアグラムの作成、モニタリング方法の設定
- 4 危害分析の実施、記録と保存手順の設定

**32** 農薬、動物用医薬品及び飼料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 農薬は、適用農作物や使用時期などの基準が定められていない。
- 2 DDTなどの有機塩素系農薬は、土壌中で分解しやすく残留しにくい。
- 3 動物用医薬品の対象動物は、牛、馬及び豚であり水産動物は含まれていない。
- 4 飼料添加物は、飼料の品質低下の防止や飼料の栄養成分の補給に使用される。

# 栄 養 学

33 糖尿病に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 すい臓から分泌されるグルカゴンの作用不足によって起こる。
- 2 合併症の1つに、腎症がある。
- 3 肥満は、1型糖尿病のリスクとなる。
- 4 2型糖尿病の発症は、若年者に多い。

34 ライフステージの身体的特徴と栄養に関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 妊娠期は、貧血を予防するために十分な鉄とビタミンを摂取することが望ましい。
- 2 幼児期は、一生を通して成長のスピードが最も早い。
- 3 学童期は、食嗜好の基礎が形成される。
- 4 高齢期は、基礎代謝が低下する。

35 ビタミンと、関与する主な生理作用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。

( ビタミン )                      ( 主な生理作用 )

- 1 ビタミンA      ——      血液凝固
- 2 ビタミンB<sub>1</sub>    ——      糖質代謝
- 3 ビタミンE      ——      アミノ酸代謝
- 4 葉酸            ——      視覚作用

36 糖質に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 アミロースは、枝分かれ構造をもつ。
- 2 乳糖（ラクトース）は、でんぷんの消化過程で生じる。
- 3 麦芽糖（マルトース）は、多糖類である。
- 4 単糖類は、消化の過程でさらに小さな単位に分解されることはない。

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 カリウムは、骨塩の構成成分である。
- 2 リンは、多くが筋肉に含まれる。
- 3 ナトリウムは、細胞外より細胞内液に多く含まれる。
- 4 亜鉛が欠乏すると、味覚障害を発症する。

38 たんぱく質及びアミノ酸に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 たんぱく質を構成するアミノ酸は、約20種類である。
- 2 ヒトの必須アミノ酸は、9種類である。
- 3 食品たんぱく質の栄養価は、含まれる非必須アミノ酸の量で決まる。
- 4 牛肉のたんぱく質は、精白米のたんぱく質より栄養価が高い。

39 脂質に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 脂質は、脂溶性ビタミンの腸管吸収を抑制する。
- 2 飽和脂肪酸の過剰摂取は、血中コレステロール値を低下させる。
- 3 飽和脂肪酸の中には、必須脂肪酸が含まれる。
- 4 エイコサペンタエン酸（イコサペンタエン酸）は、動脈硬化を抑制する。

## 製 菓 理 論

40 甘味料に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 砂糖（ショ糖）は、ブドウ糖が2分子結合した2糖類である。
- 2 転化糖は、吸湿性が高いためしっとりしている。
- 3 和三盆は、主に沖縄県や鹿児島県の特産である。
- 4 蜂蜜は、低温に置くとショ糖が結晶となって沈殿する。

41 米粉と米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 おかきは、うるち米の加工品である。
- 2 米粉には、生でんぷんと糊化でんぷんの両方の製品がある。
- 3 米粉は、地方により呼び方や名称が異なる場合がある。
- 4 米のでんぷんの成分であるアミロースとアミロペクチンの割合は、品種により異なる。

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 等級が高いほど、食物繊維が豊富である。
- 2 たんぱく質含量が多いほど、グルテンの形成が妨げられる。
- 3 小麦粉の構成成分で最も多いのは、でんぷんである。
- 4 強力粉よりも薄力粉の方が、たんぱく質含量が多い。



**43** 卵白の起泡性に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 卵白は新鮮なほど起泡性がよい。
- 2 砂糖を加えると起泡性がよくなる。
- 3 レモン汁を加えると起泡性がよくなる。
- 4 乾燥卵白の水和液は起泡性がない。

**44** キャッサバの根茎から精製したでんぷん製品として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 タピオカ粉
- 2 片栗粉
- 3 わらび粉
- 4 くず粉

**45** 乳及び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 牛乳とは、乳牛からしぼったままの牛の乳のことである。
- 2 クリームとは、牛乳を濃縮処理したものである。
- 3 発酵バターとは、クリームを乳酸発酵させて作ったバターである。
- 4 バターミルクとは、バターまたはクリームからほとんどすべての乳脂肪以外の成分を除去したものである。

46 チョコレートの加工適性に関する記述で、( )に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

テンパリングを行う際、溶解温度が最も高いのは( )である。

- 1 スイートチョコレート
- 2 ミルクチョコレート
- 3 ホワイトチョコレート
- 4 パータ・グラッセ

47 たんぱく質分解酵素を多く含む果実として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 イチジク
- 2 オレンジ
- 3 イチゴ
- 4 モモ

48 日本農林規格（JAS）で規定されているジャム類として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ジャム
- 2 ゼリー
- 3 ピューレ
- 4 マーマレード

49 でんぷんが主成分となる種実として、正しいものを次の中から選びなさい。

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

50 ゼラチンに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 冷水によく溶ける。
- 2 原材料は、牛や豚の骨や皮などである。
- 3 たんぱく質分解酵素を含む生果実を加えると凝固力が高まる。
- 4 ゲル化に必要なゼラチン溶液の濃度は、一般的に10～15%である。

51 食塩の作用に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 たんぱく質の熱凝固を妨げる。
- 2 グルテンの形成を阻害する。
- 3 果物を剥いた後に食塩水に漬けると、褐変を促進する。
- 4 野菜や果物のジュースに加えると、ビタミンCの酸化を遅らせる。

52 イーストフードの素材と使用目的に関する組み合わせとして、誤っているものを次の中から選びなさい。

( 素材 )	( 使用目的 )
1 塩化アンモニウム	—— 酵母の栄養源
2 炭酸カルシウム	—— 水の硬度調整
3 L-アスコルビン酸	—— 生地物の物性改良
4 $\alpha$ -アミラーゼ	—— 生地の還元剤

53 ベーキングパウダーに配合される速効性の酸性剤として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 酒石酸
- 2 ミョウバン
- 3 グルコノデルタラクトン
- 4 でんぷん

54 乳化剤の種類及び働きに関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 グリセリン脂肪酸エステルは、疎水性の乳化剤である。
- 2 ショ糖脂肪酸エステルは、ショ糖8個を親油基にもつ乳化剤である。
- 3 ソルビタン脂肪酸エステルは、水中油滴型と油中水滴型の両方の乳化に適している。
- 4 レシチンは、動植物性食品に含まれる天然の乳化剤である。

## 製菓実技（和菓子分野）

（和菓子）

55 練り上げた餡<sup>あん</sup>の含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 ÷ 生餡の重量 × 100
- 2 使用した糖類の重量 ÷ 練上がり餡の重量 × 100
- 3 生餡の重量 ÷ 練上がり餡の重量 × 100
- 4 練上がり餡の重量 ÷ 生餡の重量 × 100

（和菓子）

56 石衣に関する記述で、（ ）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。

グラニュー糖に水、水飴を加えて加熱し、（ア）℃で煮詰め上げたら水に浮かべて冷ます。蜜の温度が（イ）℃位になったら麵棒で摺る。

- |   | （ア）     |    | （イ） |
|---|---------|----|-----|
| 1 | 85～88   | —— | 30  |
| 2 | 95～98   | —— | 50  |
| 3 | 115～118 | —— | 50  |
| 4 | 125～128 | —— | 30  |

(和菓子)

57 関西式の薯蕷饅頭の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 すりおろした芋に砂糖を2～3回に分けて加えすり混ぜてから、粉を加え混ぜ合わせる。
- 2 砂糖と粉を混ぜ合わせた中に、すりおろした芋を加え混ぜる。
- 3 すりおろした芋と粉をすり混ぜてから、砂糖を加え混ぜ合わせる。
- 4 蒸して裏ごしした芋に、砂糖と粉を加えすり混ぜる。

(和菓子)

58 だら焼の基本配合で、( )の中に入る材料及び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	
薄力粉	120 g
上白糖	( A ) g
卵	120 g
( B )	2.4 g
みりん 又は 蜂蜜	30 g
水	40～50 g

( A )                      ( B )

- 1 160 ——— ケレモル
- 2 120 ——— 重曹
- 3 80 ——— ベーキングパウダー
- 4 40 ——— イスパタ

(和菓子)

**59** 求肥の練り方は大きく3通りに分けられるが、その製法として誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 蒸し練り法
- 2 ゆで練り法
- 3 即練り法
- 4 水練り法

(和菓子)

**60** 桃山生地を作る際、黄味火取り餡に加える味甚粉の割合として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 8.0～9.2%
- 2 6.0～6.9%
- 3 4.0～4.6%
- 4 2.0～2.3%

## 製菓実技（洋菓子分野）

（洋菓子）

- 55 フィユタージュ・ノルマル（パイ）生地の基本配合に関する記述で、（ ）に入る分量として、正しいものを次の中から選びなさい。

基本配合	
小麦粉（強力粉、薄力粉）	（ ） g
食塩	5～8 g
水	約250 ml
バター	500 g

- 1 125
- 2 250
- 3 500
- 4 1,000

（洋菓子）

- 56 クリームに関する記述で、正しいものの組み合わせを次の中から選びなさい。

- A クレーム・フエッテとは、砂糖を加えて泡立てた生クリームである。
- B 一般的に生クリームは、冷やしながら泡立てる。
- C クレーム・シャンティイとは、砂糖を加えて泡立てた生クリームである。
- D 一般的に生クリームは、温めながら泡立てる。

- 1 AとB
- 2 BとC
- 3 CとD
- 4 DとA



(洋菓子)

57 パート・シュクレの基本配合に関する記述で、( )に入る分量として、正しいものを次の中から選びなさい。

基本配合	
バター	250 g
粉糖	250 g
全卵	2個
薄力粉	( ) g
食塩	2 g

- 1 125
- 2 250
- 3 500
- 4 1,000

(洋菓子)

58 ロール生地の焼成に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 薄く焼くロール生地は、焦げやすいので、150℃位のオーブンで焼成し、すぐに鉄板からはずす。
- 2 上下で温度調整が出来るオーブンを使用する場合は、上火をきかせ、先に表面に焼き色をつけ水分の蒸発をおさえる。
- 3 下火が強すぎると、底にも焼き色がつき巻くときにひび割れがしやすくなる。
- 4 熱が抜けたら外気に触れにくい状態にして乾燥を防ぐ。

(洋菓子)

59 チョコレートを取り扱う際の注意事項に関する記述で、( )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。

チョコレートのテンパリングをする際、作業室の温度は( A )℃、作業室の湿度は( B )%が適している。

- |   | ( A ) |    | ( B ) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 12～17 | —— | 35～45 |
| 2 | 18～23 | —— | 45～55 |
| 3 | 24～29 | —— | 55～65 |
| 4 | 30～35 | —— | 65～75 |

(洋菓子)

60 カスタードプディングの基本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。

生地		キャラメル	
牛乳	1,000ml	砂糖	200g
砂糖	200～250g	水	40ml
全卵	( )個	水	80ml
卵黄	4個		
バニラビーンズ	適量		

- 2
- 4
- 8
- 16

## 製菓実技（製パン分野）

（製パン）

**55** 一般的な食パンワンローフ（450g）を210℃で30分焼成したときの、焼成直後の中心温度として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 197～200℃
- 2 127～130℃
- 3 97～99℃
- 4 57～59℃

（製パン）

**56** 一般的なクロワッサンの工程に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 生地捏上温度は24℃前後にする。
- 2 折り込み作業前には生地を冷やしておく。
- 3 折り込み作業は3つ折りを3回連続して行う。
- 4 バターをロールインした場合、最終発酵の温度は27～30℃にする。

（製パン）

**57** 一般的なフランスパン（Pain traditionnel）を作る際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 砂糖
- 2 オリーブ油
- 3 モルト
- 4 卵

(製パン)

58 一般的な製パン工程に関する記述で、( )に入る数値として、正しいものを次の中から選びなさい。

ホイロは、成形でガス抜きされた生地を焼成前に再度発酵させ、製品容積の( )%まで膨張させる工程で、「最終発酵」、「二次発酵」ともいう。

- 1 20～30
- 2 40～50
- 3 50～60
- 4 70～80

(製パン)

59 食パン<sup>じかごね</sup>直捏法(ストレート法)と比較したときの食パン中種法の特徴として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 工程所要時間が短い。
- 2 機械耐性に優れている。
- 3 製品の老化が早い。
- 4 製品のボリュームが出にくい。

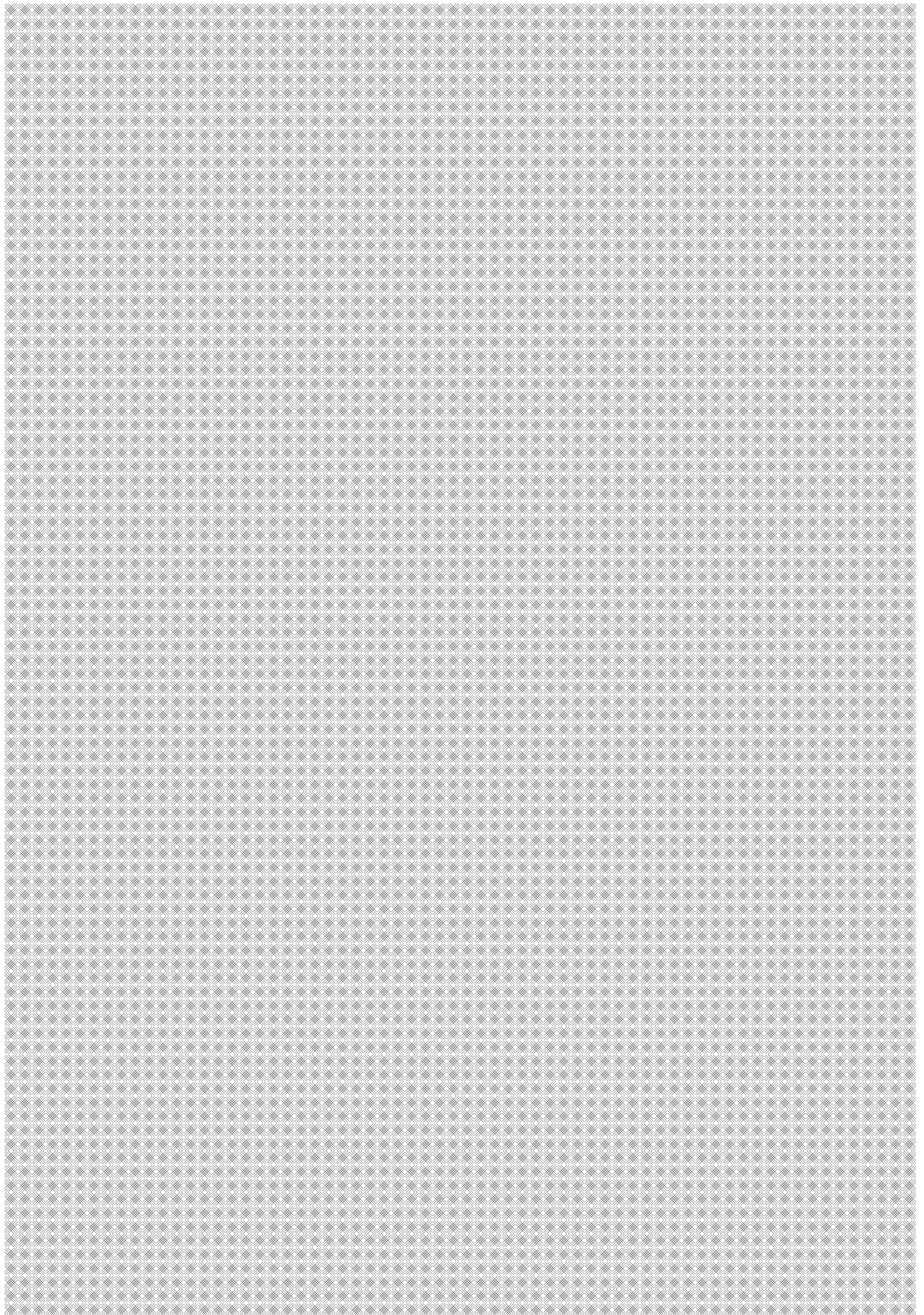
(製パン)

60 次の基本配合（ベーカースパーセント）で製造されるパンとして、正しいものを次の中から選びなさい。

基本配合			
強力粉	100%	脱脂粉乳	4%
生イースト	3%	バター	15%
砂糖	10%	全卵	10%
食塩	1.5%	水	60%

- 1 パン・ド・カンパーニュ
- 2 クロワッサン
- 3 レーズンブレッド
- 4 バターロール

白 紙





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。