

指示があるまで開けてはいけません。

令和 7 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

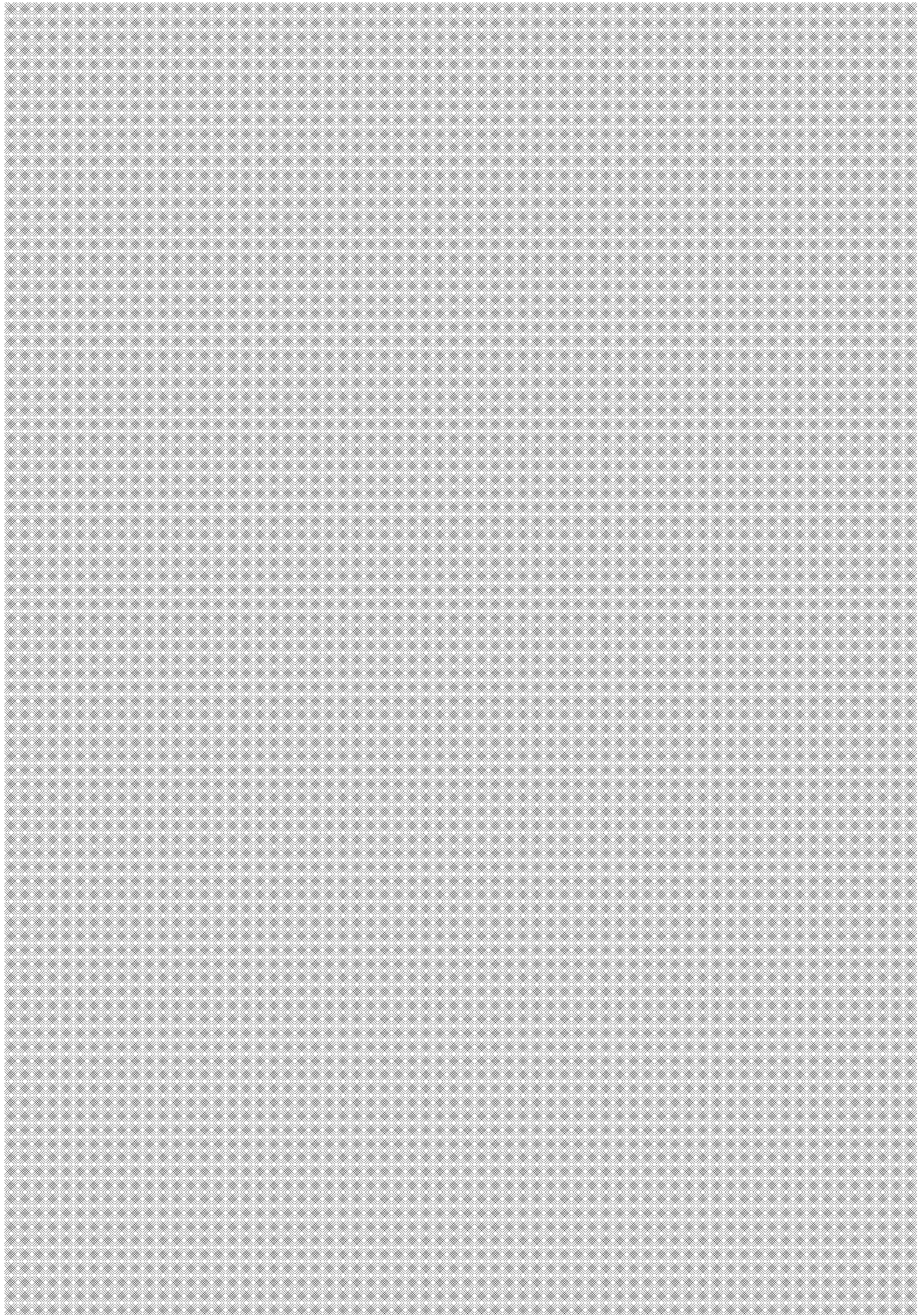
- 1 日本の首都として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 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 食品衛生法に規定する事項として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 販売の用に供する食品及び添加物に関する表示の基準
- 2 人の健康を損なうおそれがあるものの販売禁止
- 3 食品衛生上の危害を防止するために必要な場合の新開発食品の販売禁止
- 4 特別の注意を要する成分を含む食品による健康被害情報の届出

2 本籍地が埼玉県、住所地が神奈川県、勤務地が千葉県の者が、東京都の製菓衛生師試験に合格した場合、製菓衛生師免許申請書の提出先として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 埼玉県知事
- 2 神奈川県知事
- 3 千葉県知事
- 4 東京都知事

3 各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 | —— | 食に関する感謝の念と理解 |
| 2 食品衛生法 | —— | 食品健康影響（リスク）評価 |
| 3 地域保健法 | —— | 保健所の設置 |
| 4 健康増進法 | —— | 栄養強調表示 |

4 HACCPシステムに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 危害発生後の状況を分析することを目的とする。
- 2 プラン検証のための工程として、重要管理点（CCP）を設定する。
- 3 一般衛生管理に加えて、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められる。
- 4 食品製造における最終製品の抜き取り検査によって衛生管理を行う。

5 製菓衛生師法施行令に規定する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 |

公衆衛生学

- 6 世界保健機関（WHO）憲章における健康についての定義で、（ ）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。

健康とは、（ A ）、（ B ）そして（ C ）に完全に良好な状態であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。

（ A ） （ B ） （ C ）

- 1 社会的 —— 経済的 —— 身体的
- 2 経済的 —— 身体的 —— 精神的
- 3 身体的 —— 精神的 —— 社会的
- 4 精神的 —— 社会的 —— 経済的

- 7 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 合計特殊出生率とは、15～49歳までの女性の年齢別出生率を合計したものである。
- 2 乳児死亡とは、出生から生後4週未満の子どもの死亡である。
- 3 出生率は、人口1万人当たりの年間の出生数である。
- 4 年少人口とは、0～17歳までの人口である。

- 8 人体に必要な水に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 成人が1日に必要とする水の量は約1Lである。
- 2 成人では人体の約60％は水分である。
- 3 人体の水分の10％を失うと、生命の危険がある。
- 4 生活用水を含めると、1人1日当たり100Lの水が必要である。

9 環境基本法に基づく典型7公害として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 悪臭
- 2 騒音
- 3 地盤沈下
- 4 日照不足

10 飲料水などを介して経口感染する疾患として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 A型肝炎
- 2 B型肝炎
- 3 C型肝炎
- 4 D型肝炎

11 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 黄熱
- 2 麻疹
- 3 デング熱
- 4 流行性耳下腺炎（おたふくかぜ）

12 生活習慣病予防対策に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 生活習慣の改善は二次予防である。
- 2 健康増進法に基づき特定健康診査が実施されている。
- 3 がんや脳卒中を発症した人に対して特定保健指導を実施する。
- 4 メタボリックシンドローム診断基準の項目として血圧がある。

13 日本におけるがん死亡に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 令和5年の1～4歳の小児における死亡順位の第1位である。
- 2 令和2年から令和5年にかけて、胃がんによる死亡者数は減少している。
- 3 令和5年には、死亡者の2人に1人が、がんにより死亡している。
- 4 令和5年の部位別死亡者数で最も多いのは、男女とも大腸がんである。

14 労働者の健康を守るための、労働衛生の「3管理」として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 健康管理
- 2 作業管理
- 3 衛生管理
- 4 作業環境管理

食 品 学

15 肉類に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 食用肉の主な赤色色素は、ヘモグロビンである。
- 2 生後1年以上の羊肉は、ラムとよばれる。
- 3 ウインナーソーセージは、牛腸に詰められている。
- 4 鶏肉のささみ部分は、もも部分より脂質が少ない。

16 大豆とその加工品に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 大豆に含まれる主なたんぱく質は、カゼインである。
- 2 生大豆には、トリプシンインヒビターが含まれている。
- 3 枝豆は、日本食品標準成分表2020年版(八訂)において豆類に分類されている。
- 4 生湯葉は、豆乳を薄く乾燥させて製造する。

17 米とその加工品に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 ビーフンの原料は、もち米である。
- 2 米を長期間保存すると、たんぱく質が酸化して古米臭の原因となる。
- 3 アミロペクチン含量は、うるち米よりもち米の方が多い。
- 4 α (アルファ) 化米は、精白米を炊飯後、約4℃で低温乾燥したものである。

18 有効性や安全性について国の審査を受け、許可を得なければならない食品として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 栄養機能食品
- 2 特定保健用食品
- 3 機能性表示食品
- 4 一般食品

19 食品の水分活性に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、最も適切なものを次の中から選びなさい。

乾燥食品は水分活性が(A)ため、腐敗の原因になる微生物が増殖(B)性質をもつ。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 高い | —— | しやすい |
| 2 | 高い | —— | しにくい |
| 3 | 低い | —— | しやすい |
| 4 | 低い | —— | しにくい |

20 不溶性食物繊維の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- A セルロース
- B リグニン
- C グルコマンナン
- D グアーガム

- | | | | | | | | |
|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|
| 1 | AとB | 2 | BとC | 3 | CとD | 4 | AとD |
|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|

食 品 衛 生 学

21 食品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 食品の安全性を確保するには、食品の製造加工調理の工程のみを適切に管理すればよい。
- 2 食品衛生法には、行政及び食品等事業者の責務が明記されている。
- 3 食品衛生には、食品製造に従事する者の作業環境は含まれない。
- 4 飲食店の営業者は、施設ごとに専任の食品衛生管理者を置かなければならない。

22 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 ウイルスの不活性化には、消毒用アルコールが有効である。
- 2 主な症状は、腹痛、吐き気、発熱であり、下痢はほとんどない。
- 3 4℃以下の低温や12%の食塩濃度下でも、食品中で増殖できる。
- 4 食品の中心温度85～90℃で90秒以上の加熱により感染性を失う。

23 食品添加物の用途名と物質名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。

- | (用途名) | | (物質名) |
|-------|----|---------------|
| 1 着色料 | —— | 亜硫酸ナトリウム |
| 2 甘味料 | —— | アセスルファムカリウム |
| 3 発色剤 | —— | 銅クロロフィリンナトリウム |
| 4 漂白剤 | —— | パラオキシ安息香酸エチル |

24 殺菌及び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 次亜塩素酸ナトリウムは、調理器具や野菜などの消毒に用いられる。
- 2 煮沸消毒は、食器具やタオルなどの消毒に適している。
- 3 食品に用いる洗浄剤には、食品衛生法に基づき使用基準が定められている。
- 4 高温短時間殺菌法（HTST法）で殺菌した牛乳は常温で長期間保存が可能である。

25 ヒスタミン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 ヒスタミンは、高温に弱いため、加熱することにより減少する。
- 2 主な症状は、頭痛、顔面の紅潮、じんましんである。
- 3 潜伏期間は8～15時間で、12時間程度がもっとも多い。
- 4 原因となりやすい食品は、生卵や自家製マヨネーズなどである。

26 食品取扱者の衛生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 年1回以上は健康診断を受け、健康を確認する。
- 2 検便は、下痢や腹痛などの消化器症状がある場合に実施すればよい。
- 3 手洗いの際に、時計や指輪は外さず手と一緒にしっかり洗う。
- 4 手の傷口などは、救急絆創膏などで傷の応急手当をすれば、食品に直接触れる作業をしてもよい。

27 カンピロバクターに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 潜伏期間は、8～15時間である。
- 2 主な症状は、嘔吐、倦怠感、視力障害、言語障害である。
- 3 原因となりやすい食品は、生の状態や加熱不十分な鶏肉である。
- 4 菌が増殖するときに産生するエンテロトキシンが食中毒の原因である。

28 食品添加物の使用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 サッカリンナトリウムは、菓子及びフラワーペーストに使用してはならない。
- 2 プロピオン酸は、パン及び洋菓子に使用してはならない。
- 3 ステアロイル乳酸カルシウムは、スポンジケーキ及び蒸しパンに使用してはならない。
- 4 食用黄色5号は、カステラ及びマーマレードに使用してはならない。

29 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 日本では、食品中に残留する農薬の規制は、ネガティブリスト制を採用している。
- 2 飼料添加物は、品質低下防止の目的では使用されない。
- 3 動物用医薬品は、養殖水産物には使用されない。
- 4 有機塩素系農薬であるDDTは、食物連鎖により生物濃縮が起こりやすい。

30 細菌性食中毒予防の三原則として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 細菌をやっつける。（加熱の原則）
- 2 細菌を増やさない。（迅速又は低温保存の原則）
- 3 細菌を乾かす。（乾燥の原則）
- 4 細菌をつけない。（清潔の原則）

31 食品と関連する有害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） | | （有毒成分） |
|---|-------|----|--------|
| 1 | ジャガイモ | —— | アコニチン |
| 2 | スイセン | —— | ジゴキシン |
| 3 | 青ウメ | —— | 青酸配糖体 |
| 4 | ギンナン | —— | ムスカリン |

32 食品表示法に基づく食品表示基準において、遺伝子組換え食品についての表示が義務付けられている農産物として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 小麦
- 2 大豆
- 3 とうもろこし
- 4 パパイア

栄 養 学

33 体内の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 グルコースは、糖質以外の成分から合成することはできない。
- 2 小腸では、二糖類の形で吸収される。
- 3 燃焼すると1 g 当たり6 k c a l のエネルギーが発生する。
- 4 グリコーゲン、肝臓と筋肉に多く存在する。

34 体内のたんぱく質及びアミノ酸に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 体内のたんぱく質は、合成と分解を繰り返し常に入れ替わっている。
- 2 体内では、たんぱく質の分解で生じたアミノ酸が、たんぱく質の合成に再利用されることはない。
- 3 必須アミノ酸は、体内で必要量が合成される。
- 4 小腸では、ジペプチドは吸収されない。

35 体内の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 ジアシルグリセロール（ジグリセリド）は、貯蔵脂肪として脂肪組織に存在する。
- 2 コレステロールは、体内での合成量よりも食事からの摂取量の方が多い。
- 3 リン脂質は、生体膜の構成成分である。
- 4 中性脂肪は、膜消化を受けて吸収される。

36 ビタミンの生理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 ビタミンKは、血液凝固を抑制する。
- 2 ビタミンEは、生体膜の酸化を抑制する。
- 3 ビタミンB₂は、コラーゲン合成に必要である。
- 4 ビタミンDは、血液中のカルシウム濃度を低下させる。

37 血圧を上げる作用があるホルモンとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 アドレナリン
- 2 インスリン
- 3 グルカゴン
- 4 パラソルモン（副甲状腺ホルモン）

38 疾病とその食事療法に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 高血圧症は、食物繊維の多い野菜、いも、海藻類の摂取は避ける。
- 2 脂質異常症は、不飽和脂肪酸の多い魚の脂は避け、飽和脂肪酸の多い獣鳥肉類の脂を多く摂取する。
- 3 痛風は、プリン体を多く含む内臓や獣鳥肉類の摂取は避ける。
- 4 鉄欠乏性貧血は、レバーや赤身の肉の摂取は避ける。

39 令和元年国民健康・栄養調査報告における1人1日当たりの栄養素等摂取量の平均に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 エネルギー摂取量は、2,500kcalを超えている。
- 2 穀類エネルギー比は、60%を超えている。
- 3 食塩（ナトリウム換算）摂取量は、6g未満である。
- 4 脂肪エネルギー比は、20～30%の範囲内である。

製 菓 理 論

40 ショ糖に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ショ糖は、転化糖に比べ吸湿性が高く結晶化しにくい。
- 2 20℃の水100gに溶けるショ糖の最大量は、約200gである。
- 3 ショ糖溶液（シロップ）の沸点は、糖濃度に関わらず約100℃である。
- 4 ショ糖溶液（シロップ）は、糖濃度が高いものほど防腐性が低くなる。

41 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 水飴^{あめ}は、ショ糖よりも甘味度が高い。
- 2 糖アルコールは、メイラード反応（褐変現象）を起こすため着色しやすい。
- 3 異性化糖は、ブドウ糖の一部を果糖に変えることによってできる混合糖液である。
- 4 アスパルテームは、高甘味度、低カロリーの天然甘味料である。

42 もち米が原料となっている米粉として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 羽二重粉
- 2 上新粉
- 3 薯蕷^{じょうよ}粉
- 4 並早粉

43 小麦粉になる胚乳が小麦粒に占める割合として、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 約 2 %
- 2 約 1 5 %
- 3 約 8 3 %
- 4 約 1 0 0 %

44 でん粉糊液の粘度に関する記述で、()に入る語句として、最も適当なものを次の中から選びなさい。

同濃度のでん粉糊液で比較した場合、うるち米、とうもろこし、タピオカ、じゃがいものうち粘度が最も高くなるのは、()である。

- 1 うるち米
- 2 とうもろこし
- 3 タピオカ
- 4 じゃがいも

45 鶏卵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 可食部 1 0 0 g 当たりのたんぱく質の量は、卵黄と比べて卵白の方が多い。
- 2 卵白に含まれるオボアルブミンは、メレンゲの起泡力に寄与している。
- 3 卵黄に含まれているコレステロールは、マヨネーズの乳化作用に寄与している。
- 4 熱凝固の開始温度は、卵黄と比べて卵白の方が低い。

46 牛乳の成分に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 乳脂肪が均質化（ホモジナイズ）された製品と均質化されていない製品がある。
- 2 乳糖は、ブドウ糖とガラクトースが結合した構造をしている。
- 3 含まれる無機質（ミネラル）は、ナトリウムが最も多い。
- 4 ビタミンAを多く含む代表的な食品の一つである。

47 日本食品標準成分表2020年版（八訂）において、乳製品のうち脂質含量が最も多いものとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 生クリーム
- 2 全粉乳
- 3 クリームチーズ
- 4 プレーンヨーグルト

48 油脂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 構成する脂肪酸の割合が油脂の融点や物性に関わる。
- 2 生地との混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を可塑性という。
- 3 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質をショートニング性という。
- 4 ビスケット生地などに油脂を練りこむと製品にサクサクした食感を与える性質をクリーミング性という。

49 カカオバターの融点として、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 約 13℃
- 2 約 23℃
- 3 約 33℃
- 4 約 43℃

50 果物に含まれる果糖に関する記述で、() に入る語句の組合せとして、最も適当なものを次の中から選びなさい。

果物に含まれる果糖は甘味の強さに温度依存性があり、温度が (A) 方が (B) 型の果糖が増えるため、甘味を強く感じる。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|----|----------|
| 1 | 高い | —— | α |
| 2 | 高い | —— | β |
| 3 | 低い | —— | α |
| 4 | 低い | —— | β |

51 ゴマに関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 ゴマは、子葉の色の違いで分類される。
- 2 製油の原料になるゴマは、主に白ゴマである。
- 3 煎りゴマは、さやから取り出した実を洗って乾燥させたものである。
- 4 ゴマを煎ると、種皮が硬化して消化吸収率が低下する。

52 寒天の調理に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 水を加えて加熱すれば溶液、冷却すればゲルとなる、熱可逆性の性質を持つ。
- 2 出来上がり重量の0.5～2.0%の範囲での使用が適している。
- 3 寒天ゲルは保存しても離水しにくい特徴がある。
- 4 ショ糖の添加はゲルの透明感を増加させる。

53 凝固剤に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 ゼラチンは、80℃以上に加熱して溶解させる必要がある。
- 2 寒天は、粘りや弾力があるため多層ゼリーが作りやすい凝固剤である。
- 3 イタオカラギーナンは、冷凍耐性に優れた凝固剤である。
- 4 高メトキシルペクチン（HMP）で作るフルーツゼリーは、ゲル化温度が低いため要冷蔵である。

54 食塩の添加に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 じゃがいもでん粉に添加すると粘度が高まる。
- 2 小麦粉生地を使用すると生地の粘弾性が強くなる。
- 3 ナチュラルチーズは、カードを食塩水につけるなどして加塩を行う。
- 4 バター粒を水洗後、ワーキング（練圧）する際に添加すると有塩バターになる。

製菓実技（和菓子分野）

（和菓子）

55 柏餅生地^のの製法に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 白玉粉（餅粉）に水を加えて加熱し、餅状にしてから砂糖を加えて蒸し上げる。
- 2 上新粉に水を加えて蒸し上げた後に、十分に搗く^つ。
- 3 上用粉に水と砂糖を加えて蒸し上げる。
- 4 薄力粉に水を加えて十分にグルテンを出し、砂糖を加えて蒸し上げる。

（和菓子）

56 蒸し饅頭^{まんじゅう}の使用材料に関する組合せとして、最も適当なものを次の中から選びなさい。

	（蒸し饅頭の種類）	（材料）	（膨張剤）
1	小麦饅頭（葉饅頭）	薄力粉	イスパタ
2	茶饅頭（黒糖饅頭）	片栗粉	ベーキングパウダー
3	田舎饅頭	葛粉	重炭酸アンモニウム
4	薯蕷 ^{じょうよ} 饅頭（上用饅頭）	大和芋	重曹

(和菓子)

57 ^{つやぶくき} 艶袱紗に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、最も適当なものを次の中から選びなさい。

生地を作る時は、(A)に水を加えて、ホイッパーでしっかりと混ぜ合わせ粘りを出す。

次に、(B)・卵を順に加え入れ、膨張剤としては重碳酸アンモニウム等を使用する。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|----|------------------|
| 1 | 上南粉 | —— | 上白糖 |
| 2 | 上南粉 | —— | 水飴 ^{あめ} |
| 3 | 小麦粉 | —— | 上白糖 |
| 4 | 小麦粉 | —— | 水飴 |

(和菓子)

58 桃山の焼成温度として、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 160℃ ～ 170℃
- 2 180℃ ～ 190℃
- 3 200℃ ～ 210℃
- 4 220℃ ～ 230℃

(和菓子)

59 ^{あわゆきかん}淡雪羹に関する記述で、()に入る語句として、最も適当なものを次の中から選びなさい。

^{きんぎよくかん}錦玉羹と()を合わせ、流し固めたものを淡雪羹という。

- 1 卵白
- 2 本葛粉
- 3 道明寺
- 4 大和芋

(和菓子)

60 ^{かん}水羊羹に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 使用するゲル化剤（凝固剤）は、寒天である。
- 2 煮詰め上げた後は、火からおろしてすぐに（80℃以上のうちに）型に流し入れる。
- 3 仕上がりの糖度は、B r i x 34～36程度である。
- 4 ゲル化剤（凝固剤）がしっかり溶けたことを確認してから、砂糖・^{あん}餡を加え煮詰める。

製菓実技（洋菓子分野）

（洋菓子）

55 バターケーキに関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 マドレーヌは、フランス発祥の菓子である。
- 2 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。
- 3 パウンドケーキの基本配合は、バター、砂糖、卵、小麦粉が同量である。
- 4 パウンドケーキの焼成温度は、190～200℃である。

（洋菓子）

56 底生地（練り込み生地）の名称とその意味に関する組合せとして、最も適切なものを次の中から選びなさい。

（底生地（練り込み生地）の名称）

（名称の意味）

- | | |
|------------|------------------|
| 1 パータ・フォンセ | —— 砂糖入りの甘みを付けた生地 |
| 2 パート・サブレ | —— 底生地 |
| 3 パート・ブリゼ | —— 砕けた生地 |
| 4 パート・シュクレ | —— 砂のようにもろい生地 |

（洋菓子）

57 サヴァランで使用する生地として、最も適切なものを次の中から選びなさい。

- 1 パータ・シュー
- 2 パータ・ケーキ
- 3 パート・ルヴェ
- 4 パート・フィユテ

(洋菓子)

58 スポンジ生地に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 別立て法は、卵に砂糖を加え、36～40℃に温めてから泡立てる。
- 2 卵の起泡性を利用した生地である。
- 3 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールは、共立て法で作る。
- 4 オペラなどに使われるビスキュイ・ジョコンドは、厚くしっとりと焼き、薄くスライスしてから使用する。

(洋菓子)

59 クリームに関する記述で、()に入る語句の組合せとして、最も適当なものを次の中から選びなさい。

クレーム・パティシエールに(A)を混ぜ合わせて作るクリームは(B)である。

(A)

(B)

- | | | |
|--------------|----|--------------|
| 1 クレーム・フェッテ | —— | クレーム・シャンティエ |
| 2 クレーム・ダマンド | —— | クレーム・フランジパーヌ |
| 3 クレーム・オ・ブール | —— | クレーム・シブースト |
| 4 イタリアン・メレンゲ | —— | クレーム・ムースリヌ |

(洋菓子)

60 フィユタージュ・ノルマル (パイ) の配合で、() に入る語句の組合せとして、最も適当なものを次の中から選びなさい。

配 合	
小麦粉 (強力粉、薄力粉)	(A) g
水	約 2 5 0 g
食塩	5 ～ 8 g
(B)	5 0 0 g

- | | (A) | (B) |
|---|-------|-------|
| 1 | 5 0 0 | バター |
| 2 | 5 0 0 | 卵 |
| 3 | 2 5 0 | バター |
| 4 | 2 5 0 | 卵 |

製菓実技（製パン分野）

（製パン）

55 食パン^{じかごね}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 パンのボリュームが劣る。
- 2 老化が早い。
- 3 工程時間が短い。
- 4 機械耐性に優れ、機械化に適している。

（製パン）

56 フランスパン（ディレクト法）の基本配合に関する記述で、（ ）の中に入る配合比の組合せとして、最も適当なものを次の中から選びなさい。

基本配合	
フランスパン専用粉	1 0 0 %
インスタントドライイースト	0 . 4 %
食塩	(A) %
モルト	0 . 3 %
水	(B) %

（ A ）

（ B ）

- | | | | |
|---|---------------|----|-----------|
| 1 | 1 . 8 ~ 2 . 0 | —— | 6 5 ~ 7 0 |
| 2 | 1 . 8 ~ 2 . 0 | —— | 4 5 ~ 5 0 |
| 3 | 2 . 8 ~ 3 . 0 | —— | 6 5 ~ 7 0 |
| 4 | 2 . 8 ~ 3 . 0 | —— | 4 5 ~ 5 0 |

(製パン)

57 食パン中種法に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、最も適当なものを次の中から選びなさい。

中種法は、配合中の粉の(A)%以上を発酵生地(中種)として使用する方法で、直捏法^{じかごね}に比べて生地の(B)がよい。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 30 | —— | 弾力性 |
| 2 | 30 | —— | 伸展性 |
| 3 | 50 | —— | 弾力性 |
| 4 | 50 | —— | 伸展性 |

(製パン)

58 焼成に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、最も適当なものを次の中から選びなさい。

バターロールやあんぱんを焼成する際は、下火より上火の温度を(A)し、焼成時間は(B)分程度で行う。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 高く | —— | 20 |
| 2 | 高く | —— | 10 |
| 3 | 低く | —— | 20 |
| 4 | 低く | —— | 10 |

(製パン)

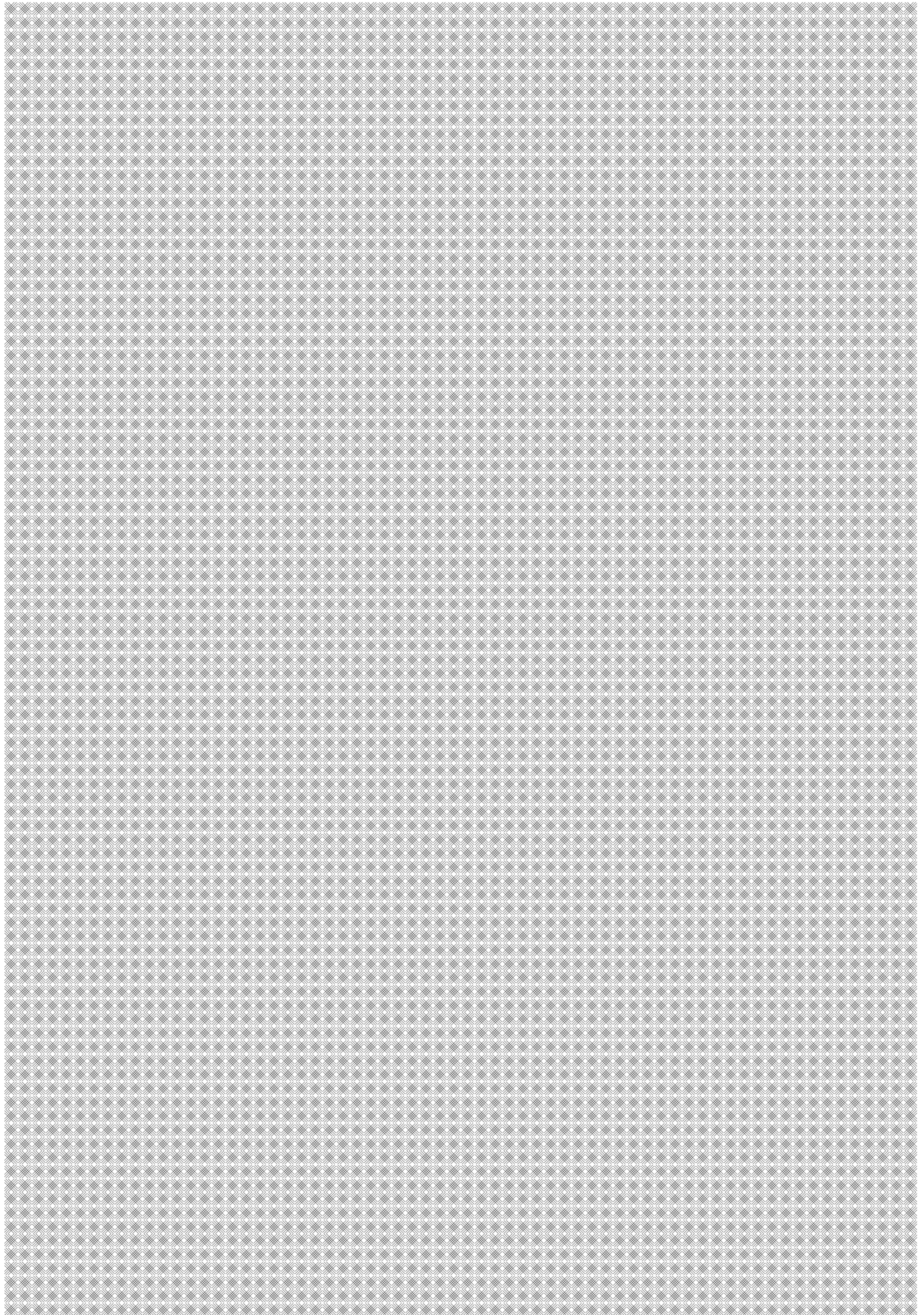
59 クロワッサンに関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 砂糖の配合量は、小麦粉に対し20～30％である。
- 2 生地の手捏温度は28～30℃にする。
- 3 折込作業は、3つ折りを3回行う。
- 4 最終醗酵は、38℃85％にする。

(製パン)

60 イングリッシュマフィンに関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 小麦粉は、薄力粉を使用する。
- 2 吸水は、60％前後にする。
- 3 焼成は、白っぽく焼き上げる。
- 4 成形時には、米粉を付ける。





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。