

指示があるまで開けてはいけません。

令和 8 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

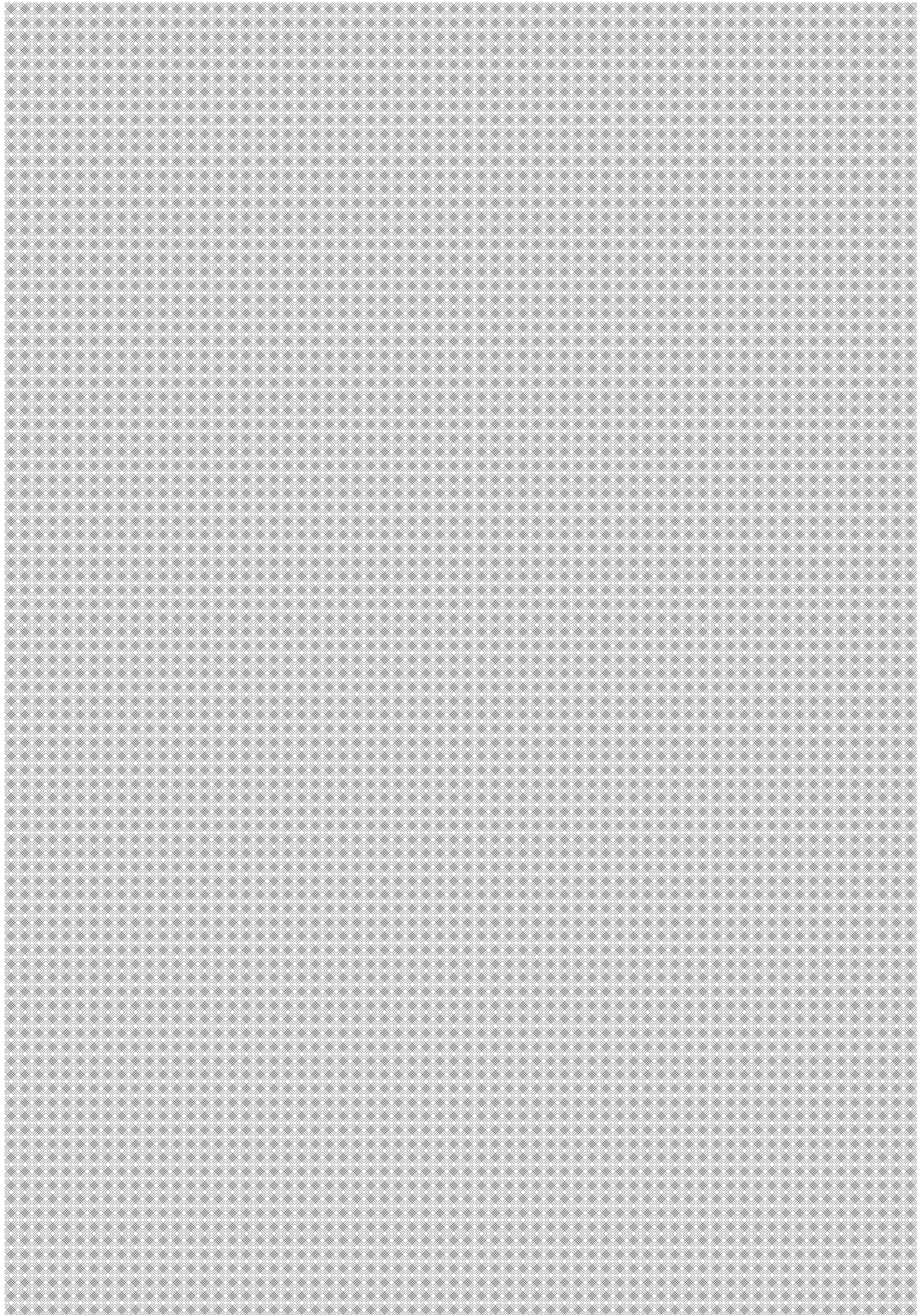
- 1 日本の首都として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 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 法規の分類と内容に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 「法律」は、日本国憲法の定めに従って、閣議により制定される。
- 2 「省令」は、法律を施行するために、国会の議決を経て制定される。
- 3 「告示」は、法の解釈などについて、行政機関が下級機関に対して制定する。
- 4 「条例」は、地方公共団体が当該議会の議決を経て制定する。

2 製菓衛生師法の目的に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 製菓衛生師の労働条件を改善すること。
- 2 菓子製造業の振興を図ること。
- 3 製菓衛生師の資質を向上させ、公衆衛生の向上に寄与すること。
- 4 菓子業界の輸出を促進すること。

3 製菓衛生師法に規定する、受験資格に関する記述で、（ ）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。

製菓衛生師試験は、次の各号のいずれかに該当する者でなければ受けることができない。

- 一 学校教育法第57条に規定する者であって、（ A ）の指定する製菓衛生師養成施設において（ B ）以上製菓衛生師として必要な知識及び技能を修得したもの
- 二 学校教育法第57条に規定する者であって、（ C ）以上菓子製造業に従事したもの

（ A ） （ B ） （ C ）

- 1 都道府県知事 —— 2年 —— 1年
- 2 都道府県知事 —— 1年 —— 2年
- 3 厚生労働大臣 —— 1年 —— 2年
- 4 厚生労働大臣 —— 2年 —— 1年

4 食品衛生法第8条に規定する、指定成分等含有食品に関する記述で、()
に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

指定成分等含有食品を取り扱う営業者には、当該食品による健康被害情報について、
都道府県知事等への届出が義務付けられている。

この指定成分のひとつに、()があげられる。

- 1 ガルシニア
- 2 コンフリー
- 3 ドオウレン
- 4 コエンザイムQ10

5 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、誤っているものを次の
中から選びなさい。

(法律)		(規定する内容)
1 食品安全基本法	—————	食品安全委員会の設置
2 食品衛生法	—————	食品添加物公定書
3 健康増進法	—————	平均寿命の延伸
4 食育基本法	—————	地域における食生活の改善

公 衆 衛 生 学

6 人口動態統計に含まれる調査項目の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- A 罹患^り
- B 離婚
- C 出生
- D 平均寿命

- 1 AとB 2 BとC 3 CとD 4 AとD

7 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 エコロジーとは「生態学」であり、ヒト以外の生物の生存に配慮すべきという考えである。
- 2 人を取り巻く環境因子は、物理的・化学的・生物学的・社会的要因に分けられる。
- 3 環境基本法は、公害対策基本法を発展的に継承するかたちで1993年に制定された。
- 4 環境基本法では、人類の福祉に貢献することよりも国民の健康が優先される。

8 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（廃棄物処理法）における、産業廃棄物の処理責任を負う者として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 排出事業者
- 2 市町村
- 3 都道府県
- 4 国

9 ネズミの駆除等に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 駆除後、速やかに管轄の保健所へ届出を行う必要がある。
- 2 人が感染症を発生していない場合は、対策は不要である。
- 3 忌避策として、侵入経路の遮断が有用である。
- 4 クマネズミは駆除しやすいが、ドブネズミは駆除が難しい。

10 感染の3条件と予防及び対策に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 感染が成立するためには、感染源・感染経路・感受性宿主の3条件が全て必要である。
- 2 宿主とは、病原体が定着、増殖する場を提供するヒトや動物を指す。
- 3 ウイルス性の風邪には、抗菌薬が有用である。
- 4 定期的な清掃は、感染源を持ち込まないようにする方法として効果的である。

11 がん対策基本法に規定する基本的施策として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 がん患者の休養・休職の支援体制の整備
- 2 がんに関する教育の推進
- 3 がんの治療及びリハビリテーションの推進
- 4 がんの治療費の適正化

12 健康増進法において、「原則屋内禁煙」と位置づけられる施設の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- A 飲食店
- B 鉄道
- C 行政機関
- D 学校

- 1 AとB 2 BとC 3 CとD 4 AとD

13 21世紀における国民健康づくり運動（健康日本21（第三次））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 誰一人取り残さない健康づくりを推進している。
- 2 基本的な方向の1つとして、社会環境の質の向上が挙げられている。
- 3 全ての国民が健やかで心豊かに生活できる持続可能な社会の実現を目指している。
- 4 成人期以降の年齢を主な対象としている。

14 ストレスチェック制度における一次予防の目的として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 労働者のメンタル不調の未然防止
- 2 精神疾患の早期発見
- 3 産業医の診断補助
- 4 労働時間の短縮

食 品 学

15 りんごに関する記述として、最も適切なものを次の中から選びなさい。

- 1 主な有機酸として、酢酸を含む。
- 2 長期保存の方法として、CA貯蔵が用いられる。
- 3 ペクチン含量が少ないため、ジャムの原料には向かない。
- 4 品種の一つとして、二十世紀がある。

16 海藻類に関する記述で、()に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

干しこんぶの表面の白色粉末は、主に甘味やうま味を呈する()である。

- 1 マンニトール
- 2 グルコマンナン
- 3 フィコエリスリン
- 4 スクロース (ショ糖)

17 牛乳と乳製品に関する記述で、最も適切なものを次の中から選びなさい。

- 1 ラクトアイスの乳固形分の成分規格は、アイスクリームよりも多い。
- 2 ヨーグルトは、酢酸菌を添加してつくられる。
- 3 バターの製造において、脂肪球同士を融合させる操作をチャーニングという。
- 4 牛乳の主な炭水化物は、グルコースである。

18 食品の保存に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 チルドは、食品の保存温度を－20℃付近に保つ。
- 2 酢漬けは、食品のpHを上昇させ、有害微生物の繁殖を防ぐ。
- 3 くん煙は、煙に含まれる抗菌活性物質が食品の表面に付着・被膜を形成することで、微生物の増殖を抑制する。
- 4 放射線照射による殺菌は、食品全般で認められている。

19 令和4年度食料需給表（確定値）における、国民1人当たりの供給純食料のうち、1年当たりの野菜の数量（kg）として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 13.2
- 2 34.0
- 3 50.9
- 4 87.8

20 食品の表示に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食品表示は、食品表示法の食品表示基準に従って行わなければならない。
- 2 生鮮食品は、食品の表示基準が適用されない。
- 3 消費期限は、年月での表示が可能である。
- 4 栄養成分表示において、ナトリウム量を表示すれば、食塩相当量の表示は任意である。

食 品 衛 生 学

21 食中毒の発生に関する記述で、()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。

食中毒統計資料「令和6年(2024年)食中毒発生状況」によると、日本では(A)件程度の食中毒が報告され、患者数は1万人を超えている。

食品衛生法により、食中毒またはその疑いがある患者を診断した医師には、(B)への届出が義務付けられている。

(A) (B)

- | | | | |
|---|-------|----|--------|
| 1 | 1,000 | —— | 保健所長 |
| 2 | 1,000 | —— | 厚生労働大臣 |
| 3 | 3,000 | —— | 保健所長 |
| 4 | 3,000 | —— | 厚生労働大臣 |

22 ウエルシュ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 ウエルシュ菌は、芽胞を作る偏性嫌気性菌である。
- 2 潜伏期間は、3～5日である。
- 3 主な症状は、腹痛、下痢である。
- 4 原因食品は、加熱調理したあとそのまま室温に放置されたものに多い。

23 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 芽胞を作らない好気性菌である。
- 2 産生する毒素は熱に強い。
- 3 主な中毒症状は、腹痛、下痢といった胃腸炎症状である。
- 4 蜂蜜は、乳児ボツリヌス症の原因食品となることがある。

24 自然毒による食中毒に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 動物性と植物性に分類される。
- 2 発生件数及び患者数は、細菌性食中毒と比べて非常に多い。
- 3 キノコが有毒かどうかを見分けるためには、色の鮮やかさを確認する。
- 4 致死率は、他の食中毒と比べて低い。

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 指定添加物とは、安全性と有効性が確認され、内閣総理大臣により指定されているものをいう。
- 2 既存添加物とは、化学合成された添加物であり、既存添加物名簿に記載されている。
- 3 一般飲食物添加物は、食品であるため、食品添加物の分類には含まれない。
- 4 天然香料は、食品添加物に含まれない。

26 食品添加物の使用目的に応じた分類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。

	(分類)	(物質名)
1	乳化剤	—— バニリン
2	調味料	—— ソルビン酸カルシウム
3	着香料	—— スクラロース
4	酸味料	—— DL - 酒石酸

27 食品中の放射性セシウムの基準値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。

	(食品)	(基準値)
1	ミネラルウォーター	—— 100ベクレル/kg
2	牛乳	—— 50ベクレル/kg
3	乳児用食品	—— 20ベクレル/kg
4	ブルーベリー	—— 50ベクレル/kg

28 食品中の異物に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 昆虫は、植物性異物に分類される。
- 2 ガラス片の混入を防ぐために、金属探知機で検査する。
- 3 紙類や木片は異物にはならないため、包装材料を開封する際は注意しなくてよい。
- 4 毛髪が落ちないように、帽子、三角巾、ネット等を着用する。

29 食品等取扱者及び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、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 製造の際に食品に対して使用する水等、飲用目的ではない水については、飲用に適しているかの確認までは求められていない。
- 2 資格を取得している食品等取扱者には、衛生管理に必要な教育を実施する必要はない。
- 3 1年に2回以上、ねずみや昆虫の駆除作業を実施し、実施記録を1年間保存する。
- 4 窓及び出入口は、換気のため、原則として開放したままにする。

30 HACCPの7原則に関する記述で、()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。

HACCPに基づく衛生管理を実施する場合は、HACCPの7原則に基づき、自らが使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

HACCPの7原則は、全部で(A)の手順を踏む必要があり、7原則のひとつに(B)がある。

(A) (B)

- | | | | |
|---|-----|-------|----------------|
| 1 | 7 | ————— | 製造工程図の作成 |
| 2 | 7 | ————— | 管理基準(C L)の設定 |
| 3 | 1 2 | ————— | 製造工程図の作成 |
| 4 | 1 2 | ————— | 管理基準(C L)の設定 |

31 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 牛乳（常温保存可能食品及び充填後殺菌製品を除く）は、10℃以下で保存しなければならない。
- 2 生食用かき（冷凍したものを除く）は、5℃以下で保存しなければならない。
- 3 鶏の液卵（冷凍したものを除く）は、4℃以下で保存しなければならない。
- 4 冷凍食品は、－10℃以下で保存しなければならない。

32 アレルギー表示に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 特定原材料に準ずる20品目は、必ず表示しなければならない。
- 2 くるみは、特定原材料に準ずる品目である。
- 3 「〇〇が入っているかもしれない」という可能性表示は認められていない。
- 4 特定原材料に由来する添加物を含む食品には表示義務はない。

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。

	（料理区分）	（1サービング（1つ））
1	主食	炭水化物 約100g
2	主菜	脂質 約6g
3	副菜	野菜等 約70g
4	牛乳・乳製品	乳脂肪 約100g

- 34 脂肪酸に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 トランス型不飽和脂肪酸（トランス脂肪酸）は、血中HDLーコレステロール値を上昇させる。
- 2 必須脂肪酸は、n－6（ ω 6）系とn－3（ ω 3）系脂肪酸がある。
- 3 飽和脂肪酸は、動脈硬化のリスクを低減させる。
- 4 イコサペンタエン酸（エイコサペンタエン酸）は、血小板凝集を促進させる。

- 35 脂溶性ビタミンの名称と過剰症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。

	（名称）	（過剰症）
1	ビタミンA	頭蓋内圧亢進（頭痛）
2	ビタミンD	成人の骨軟化症
3	ビタミンE	未熟児の溶血性貧血
4	ビタミンK	血液凝固不良（血液凝固時間延長）

36 水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 ビタミンB 1 は、抗酸化作用をもつ。
- 2 ビタミンB 6 は、欠乏すると壊血病を発症する。
- 3 ビタミンB12は、小腸での吸収に胃液分泌が必要である。
- 4 ビタミンCは、欠乏すると巨赤芽球性貧血を発症する。

37 栄養素の吸収に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 二糖類は、分解されずにそのままの形で吸収される。
- 2 アミノ酸10個からなるペプチドは、分解されずにそのままの形で吸収される。
- 3 ヘム鉄は、ビタミンCにより吸収が阻害される。
- 4 グルコースは、ナトリウムと一緒に摂取すると吸収が促進される。

38 ライフステージの特徴と栄養管理に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 妊娠後期は、十分な葉酸摂取を心がける。
- 2 乳児期は、一生を通じて成長のスピードが最も早い。
- 3 幼児期は、朝・昼・夕の3度の食事による栄養補給を目指す。
- 4 成長の第二発育急進期は、女子と比べて男子の方が2年ほど早く訪れる。

39 生活習慣病の予防に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 高血圧症の予防には、カリウムを十分に摂取する。
- 2 脂質異常症の予防には、動物性脂質を十分に摂取する。
- 3 骨粗鬆症^{しょう}の予防には、ビタミンEを十分に摂取する。
- 4 痛風の発症予防には、水分の摂取を控える。

製 菓 理 論

40 砂糖に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 転化糖は、グルコースとガラクトースの混合物である。
- 2 黒砂糖は、サトウキビの搾り汁からショ糖結晶のみを分離したものである。
- 3 上白糖は、グラニュー糖と比べて結晶が大きい。
- 4 和三盆は、主に四国地方で生産される。

41 かるかん粉に関する記述で、()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。

(A) を原料とした (B) 製品である。

(A) (B)

- 1 うるち米 ——— 生 (β)
- 2 うるち米 ——— 糊化 (α)
- 3 もち米 ——— 生 (β)
- 4 もち米 ——— 糊化 (α)

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 主成分は、たんぱく質である。
- 2 粗挽きの小麦粉（デュラム・セモリナ粉）は、クッキー作りに適している。
- 3 胚乳の純度が高いほど白度が高い。
- 4 グルテンは、水に溶けやすい。

43 でん粉に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 一般のでん粉では、アミロース含量は約80％である。
- 2 アミロースは、枝分かれした構造を持つ。
- 3 糊化温度は、でん粉の種類を問わず約60℃である。
- 4 水を加えて加熱すると糊状になる。

44 卵黄の乳化性に作用する成分として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ペクチン
- 2 カゼイン
- 3 レシチン
- 4 グリアジン

45 卵白の起泡性に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 卵白に含まれるオボグロブリンが起泡性に関係している。
- 2 40℃程度の湯煎にかけて表面張力を小さくすると泡が立ちやすい。
- 3 砂糖を加えると泡が立ちやすい。
- 4 ボウルや泡立て器に油分が残っていると泡立ちが悪くなる。

46 ナチュラルチーズの製造に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 生乳を酵母で発酵させる。
- 2 レンネット（キモシン）で乳たんぱく質を凝固させる。
- 3 脂肪分を取り除いて乾燥させる。
- 4 ホエー（乳清）を濃縮して固める。

47 小麦粉生地における油脂のショートニング性に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 気泡を抱き込み、ケーキをふくらませる。
- 2 グルテンを弱め、生地をもろくする。
- 3 温度変化に対して硬さを一定に保つ。
- 4 長時間加熱に耐える。

48 チョコレートのブルーム現象に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 チョコレート表面に白い粉が発現することをいう。
- 2 カカオ豆の発酵不足により酸味が発現することをいう。
- 3 カカオ脂肪分の酸化により変色することをいう。
- 4 発酵時に泡立ちが生じることをいう。

49 核果類に分類される果実として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 いちご
- 2 ぶどう
- 3 りんご
- 4 さくらんぼ

50 マカロン、マジパン、プラリネの基本生地に共通して使用される種実類として、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 くるみ
- 2 アーモンド
- 3 ピスタチオ
- 4 落花生

51 製パンにおけるドライイーストに関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 水分が約 5 % で保存性が高い。
- 2 最適条件下では約 2 時間で倍増する。
- 3 生酵母とは異なり、冷凍保存ができる。
- 4 使用する際には、冷水（約 5℃）で予備発酵を行う。

52 寒天の原料として、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 オゴノリ
- 2 スギノリ
- 3 アオノリ
- 4 アマノリ

53 食塩の効果に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 小麦粉生地粘弾性を弱める。
- 2 油脂の酸化を促進させる。
- 3 甘味を引き立たせる。
- 4 卵白の起泡性を弱める。

54 イスパタ（イーストパウダー）の成分として、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 炭酸水素ナトリウム
- 2 炭酸水素ナトリウム＋塩化アンモニウム
- 3 炭酸水素ナトリウム＋酸性剤
- 4 炭酸水素アンモニウム＋酸性剤

製菓実技（和菓子分野）

（和菓子）

55 白餡^{あん}の原料である豆類の組合せとして、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- A 手亡豆
- B 小豆
- C 青えんどう豆
- D 白小豆

- 1 AとB 2 BとC 3 CとD 4 AとD

（和菓子）

56 田舎饅頭^{まん}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。

（材料）

（膨張剤）

- | | | |
|-------|------|----------------|
| 1 上新粉 | ———— | 重曹 |
| 2 薄力粉 | ———— | イスパタ（イーストパウダー） |
| 3 葛粉 | ———— | 炭酸水素アンモニウム |
| 4 白玉粉 | ———— | ベーキングパウダー |

(和菓子)

57 長崎カステラに関する記述で、()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。

木枠に流し入れた生地を焼成し始めてから、1～2分間隔で(A)という工程を(B)回行う。

(A) (B)

- | | | | |
|---|------|------|---|
| 1 | 泡切り | ———— | 3 |
| 2 | 泡切り | ———— | 6 |
| 3 | ガス抜き | ———— | 3 |
| 4 | ガス抜き | ———— | 6 |

(和菓子)

58 ^{ぎゅうひ}求肥に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 上新粉を水で溶いた後、加熱をして餅状になってから、砂糖を加えて練り上げる。
- 2 砂糖は、3回ほどに分けて加えて練り込んでいく。
- 3 粉類の倍量の砂糖を加えて練り上げたものを、倍割求肥という。
- 4 求肥生地に卵白と餡^{あん}を加えて練ったものを雪平という。

(和菓子)

59 寒天を使用した水羊羹^{かん}を型に流し入れる温度として、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 25℃～30℃
- 2 45℃～50℃
- 3 60℃～65℃
- 4 75℃～80℃

(和菓子)

60 半生菓子類または干菓子類に分類される菓子として、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 黄な粉州浜、外郎^{ういろう}、有平糖
- 2 雪平、艶干^{きんぎょく}錦玉、練切
- 3 寒氷、石衣、和三盆打菓子
- 4 雲平生地（生砂糖）、金団、こなし

製菓実技（洋菓子分野）

（洋菓子）

55 スポンジ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 共立て法は、卵に砂糖を加えて36～40℃に温めてから泡立てる。
- 2 スポンジ生地のビスキュイは、スプーンの意味がある。
- 3 ロール用スポンジ生地は、190～200℃で焼成する。
- 4 別立て法は、卵黄と卵白に分けて泡立てる。

（洋菓子）

56 バターケーキ生地を使用した菓子と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。

（菓子）

（使用材料）

- | | | |
|-----------|----|---------------------------|
| 1 フルーツケーキ | —— | バター、小麦粉、砂糖、全卵、新鮮なフルーツ（生果） |
| 2 フィナンシェ | —— | バター、小麦粉、砂糖、卵黄、アーモンドパウダー |
| 3 カトルカール | —— | バター、小麦粉、砂糖、卵白 |
| 4 マドレーヌ | —— | バター、小麦粉、砂糖、全卵 |

（洋菓子）

57 シュー生地を使用しない菓子として、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 エクレール
- 2 ポンヌッフ
- 3 ギモーブ
- 4 サントノーレ

(洋菓子)

58 チョコレートに関する記述で、()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。

スイートチョコレート(ダークチョコレート)を、水冷法でテンパリングをする際、冷却温度は(A)℃、保温(作業)温度は(B)℃が適している。

	(A)		(B)
1	14～16	———	31～32
2	14～16	———	35～36
3	27～29	———	31～32
4	27～29	———	35～36

(洋菓子)

59 発酵生地ほかに、別の種類の生地を使用しても作ることができる菓子の組合せとして、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- A ワッフル
- B ドーナツ
- C シュトーレン
- D サバラン

- 1 AとB 2 BとC 3 CとD 4 AとD

(洋菓子)

60 クリームに関する記述で、最も適切なものを次の中から選びなさい。

- 1 クレーム・オ・ブールは、カスタードクリームのことである。
- 2 クレーム・シャンティーは、泡立てて作ったクリームの総称である。
- 3 クレーム・ダイヤモンドは、タルトに詰め冷蔵庫で冷やし固めて使用する。
- 4 クレーム・パティシェールは、鍋で煮上げる。

製菓実技（製パン分野）

（製パン）

- 55 食パン直捏法（ストレート法）の基本配合に関する記述で、（ ）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	
強力粉	100%
パン酵母（生イースト）	（ A ）%
砂糖	5%
食塩	（ B ）%
脱脂粉乳	2%
ショートニング	5%
水	67～70%

※捏上温度27℃発酵時間120分（内90分でパンチ）とする

（ A ） （ B ）

- | | | | |
|---|---|------|---|
| 1 | 2 | ———— | 2 |
| 2 | 2 | ———— | 5 |
| 3 | 5 | ———— | 2 |
| 4 | 5 | ———— | 5 |

（製パン）

- 56 一般的なフランスパン（ディレクト法）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 配合に砂糖は加えない。
- 2 ミキシング時間は食パンに比べて短い。
- 3 第一発酵は3時間程度とる。
- 4 焼成前に卵液を塗って艶を出す。

(製パン)

- 57** イーストドーナツの捏上^{こね}温度、ホイロ温度・湿度、フライ温度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。

	(捏上温度)		(ホイロ温度・湿度)		(フライ温度)
1	28℃	——	40℃・60%	——	185℃
2	28℃	——	27℃・75%	——	200℃
3	24℃	——	40℃・60%	——	200℃
4	24℃	——	27℃・75%	——	185℃

(製パン)

- 58** ドイツパン（ライ麦パン）に使用する際の、サワー種に配合する初種のpHの値として、最も適当なものを次の中から選びなさい。

- 1 2.8～2.9
- 2 3.8～3.9
- 3 5.8～5.9
- 4 6.8～6.9

(製パン)

- 59** ミキシングによる生地変化の段階（ミキシングの6段階）と生地状態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。

	(生地変化の段階)		(生地状態)
1	つかみどり段階	——	生地が粘着状になり、流動性を帯びる状態
2	水切れ段階	——	材料が雑然と混ざった状態
3	結合段階	——	生地がなめらかで弾力があり、しっかりとした状態
4	麩切れ段階	——	生地に弾力が出てくっつかなくなる状態

(製パン)

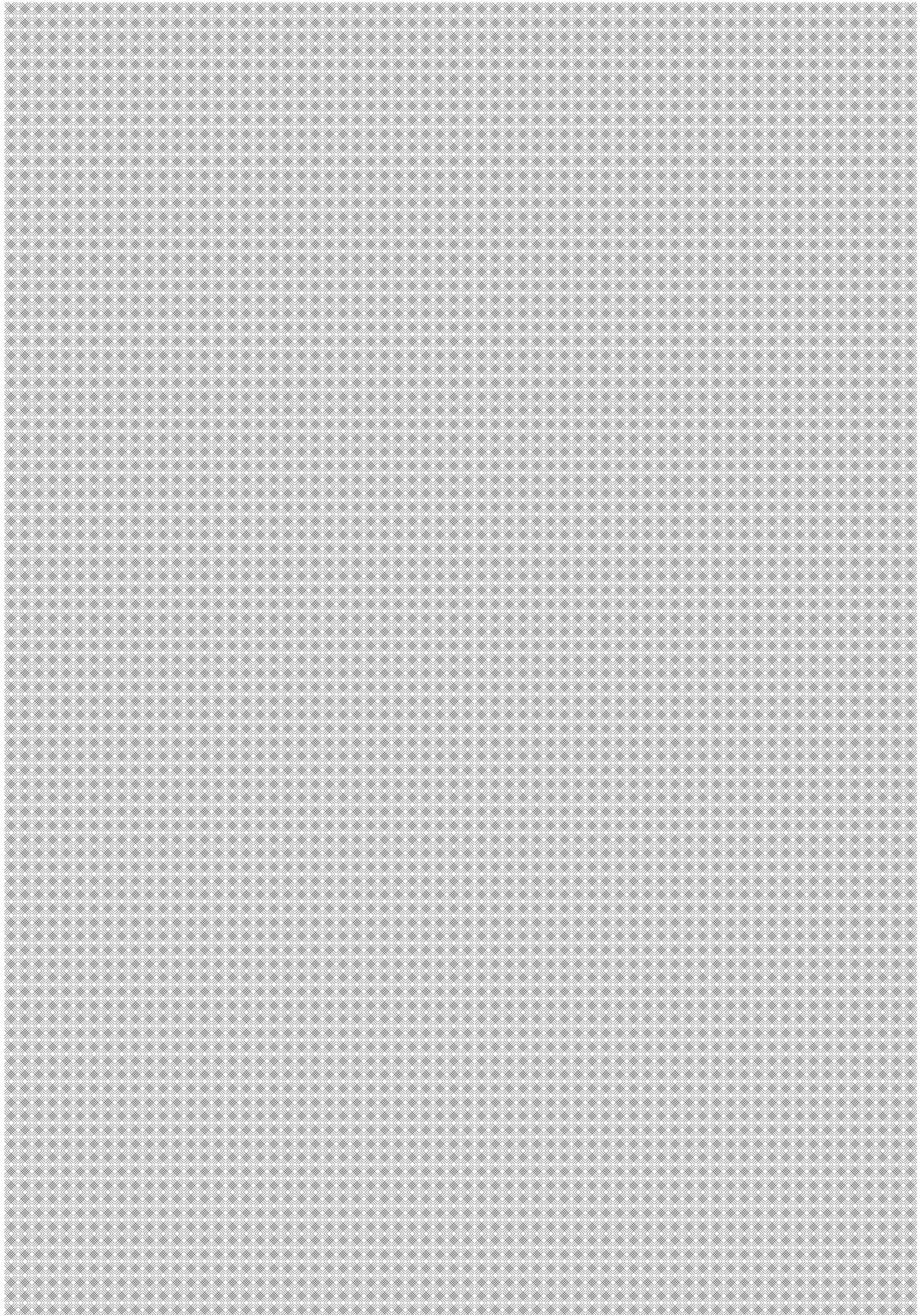
60 食パンの発酵工程に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、最も適切なものを次の中から選びなさい。

食パンを発酵させる際の温度及び湿度について、第一発酵は (A)、最終発酵(ホイロ)は (B) が適している。

(A)

(B)

- | | | | |
|---|---------|----|---------|
| 1 | 27℃・75% | —— | 27℃・75% |
| 2 | 27℃・75% | —— | 38℃・85% |
| 3 | 38℃・85% | —— | 27℃・75% |
| 4 | 38℃・85% | —— | 38℃・85% |





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。