

# 衛生法規

問1 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 都道府県知事は、製菓衛生師がその責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたときは、その免許を取り消すことができる。
- 2 製菓衛生師は、製菓衛生師免許証の記載事項に変更を生じたときは、免許証の書換え交付を申請することができる。
- 3 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- 4 免許の取消処分を受けた製菓衛生師は、30日以内に、免許を与えた都道府県知事に免許証を返納しなければならない。

問2 次の製菓衛生師法第1条に関する記述について、( )の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

この法律は、製菓衛生師の(ア)を定めることにより菓子製造業に従事する者の(イ)を向上させ、もって(ウ)の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- |   | (ア) |   | (イ) |   | (ウ)  |
|---|-----|---|-----|---|------|
| 1 | 資格  | — | 資質  | — | 公衆衛生 |
| 2 | 基準  | — | 意欲  | — | 製造技術 |
| 3 | 資格  | — | 資質  | — | 製造技術 |
| 4 | 基準  | — | 意欲  | — | 公衆衛生 |

問3 次のうち、食品安全基本法に定められている内容として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 受動喫煙の防止
- 2 家庭における食育の推進
- 3 食品健康影響評価の実施
- 4 食品衛生監視指導計画の策定

# 公衆衛生学

問4 次のうち、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定められている二類感染症として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ジフテリア
- 2 中東呼吸器症候群（MERS）
- 3 コレラ
- 4 結核

問5 次の日本における衛生統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 令和2年における平均寿命は、女性のみ80歳を超えている。
- 2 総人口は、平成23年から増加し続けている。
- 3 令和2年における合計特殊出生率は、2.0を下回っている。
- 4 令和2年における死因別死亡順位第1位は、肺炎である。

問6 次のうち、地域保健法に定められている保健所の業務として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 2 食品の適正な価格設定に関する事項
- 3 消費者生活相談情報の収集・分析・提供に関する事項
- 4 生命保険に関する事項

問7 次の水俣病に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水俣病の主な原因物質は、カドミウムである。
- 2 工場の排水に含まれる原因物質が魚介類に蓄積した。
- 3 妊婦が原因物質を摂取することで、胎児に神経系の重篤な障害を引き起こした。
- 4 新潟県阿賀野川流域においても、新潟水俣病が報告されている。

問8 次のうち、メタボリックシンドロームの診断基準に含まれる項目として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 血圧
- 2 HDLコレステロール
- 3 空腹時血糖
- 4 体重

問9 次のうち、ネズミ・衛生害虫とそれに媒介される感染症の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(ネズミ・衛生害虫)	(感染症)
1 ハエ	－ マラリア
2 蚊	－ 日本脳炎
3 マダニ	－ 重症熱性血小板減少症候群 (SFTS)
4 ネズミ	－ ペスト

問10 次の室内環境に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 湿度は、カビの発生には影響しない。
- 2 酸素は、空気中の約21%を占めている。
- 3 人工光源により、室内を明るくすることを採光という。
- 4 騒音値は、ベクレル (Bq) という単位で示される。

問 1 1 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 高血圧の要因として、アルコールの過剰摂取、運動不足などがあげられる。
- 2 糖尿病は、発見の遅れや長期に患うことで、白内障や腎障害などを併発することがある。
- 3 生活習慣病は、個人の生活習慣に起因するものであるため、遺伝的な要因は無い。
- 4 動脈硬化の原因として、内分泌の異常、激しい肉体労働、喫煙のほかに脂肪の代謝が関係することが多い。

問 1 2 次のうち、消毒・殺菌方法とその分類の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(消毒・殺菌方法)	(分類)
1 煮沸	－ 化学的方法
2 紫外線	－ 物理的方法
3 オゾン	－ 物理的方法
4 蒸気	－ 化学的方法

# 食品学

問 1 3 次のうち、食品と色素・呈味成分の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(食品)		(色素・呈味成分)
1 にかうり	－	ククルビタシン
2 卵黄	－	ルテイン
3 エビ、カニ	－	アスタキサンチン
4 唐辛子	－	マルトース

問 1 4 次の食品中の微生物の増殖に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 自由水は、微生物の増殖に利用される。
- 2 食品と関係の深い多くの細菌の至適水素イオン濃度 (pH) は、7 付近である。
- 3 水分活性 (A<sub>w</sub>) が、0.60 以下の食品中では、微生物が盛んに増殖する。
- 4 冷蔵庫による低温保存は、微生物の活動を抑える方法の一つである。

問 1 5 次のうち、こんにゃくいもに含まれる炭水化物の主成分として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ムチン
- 2 ガラクタン
- 3 ペクチン
- 4 グルコマンナン

問 1 6 次の牛乳と乳製品に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 国内の乳用牛のほとんどは、ジャージー種である。
- 2 チーズは、レンネットを用いて、乳が凝固沈殿する現象を利用して製造される。
- 3 牛乳に含まれる主な炭水化物は、乳糖である。
- 4 ヨーグルトは、牛乳に乳酸菌を添加してつくられる。

問 1 7 次のうち、日本で流通させることが認められている遺伝子組換え食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小麦
- 2 とうもろこし
- 3 米
- 4 さつまいも

問 1 8 次の保健機能食品に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 保健機能食品には、栄養機能食品、特定保健用食品及び機能性表示食品がある。
- 2 機能性表示食品は、科学的根拠に基づき、食品関連事業者の責任において消費者庁長官に届出を行うものである。
- 3 機能性表示食品とは、医薬品と同等の体調改善効果が認められている食品のことである。
- 4 特別用途食品（特定保健用食品を除く）には、病者用食品、妊産婦・授乳婦用粉乳、乳児用調製乳及び、えん下困難者用食品がある。

# 食品衛生学

問 19 次の食中毒の発生状況に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ノロウイルス食中毒は、6～8月の夏場に発生が多い。
- 2 アニサキスによる食中毒の予防には、生食用の魚を冷凍しても効果がない。
- 3 食品の鮮度が良好であっても食中毒となることがある。
- 4 ヒスタミンによる食中毒の主な原因食品として、豚肉があげられる。

問 20 次のサルモネラ属菌とその食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 熱に強く、乾燥には比較的弱い。
- 2 対策には、ネズミ、ゴキブリなどの駆除、作業場内の侵入防止が重要である。
- 3 手指や器具を介した二次汚染に注意が必要である。
- 4 食肉やその加工品、鶏肉料理、卵料理が原因食品となりやすい。

問 21 次の記述で説明している食中毒原因菌として、正しいものを1つ選びなさい。

75℃1分間以上の加熱で死滅するが、低温状態でも強く、冷蔵庫の中でも生き残ることができる。保菌者の便を介して、二次感染を起こす。10～100個程度のわずかな菌量で感染し、重症化すると、溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を起こし、死亡することもある。

- 1 セレウス菌
- 2 腸管出血性大腸菌O157
- 3 カンピロバクター
- 4 ウエルシュ菌

問22 次の黄色ブドウ球菌とその食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 エンテロトキシンという熱に強い毒素を産生する。
- 2 人の鼻腔内や、化膿した傷に存在することがある。
- 3 食中毒の潜伏期間は、平均24～48時間である。
- 4 原因となりやすい食品は、にぎり飯、弁当、玉子焼、シュークリームがある。

問23 次のノロウイルスとその食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 非常に小さい球形のウイルスで、人の腸管内で増殖する。
- 2 ノロウイルスに感染した調理従事者が食品を汚染し、その食品によって感染する事例が多くみられる。
- 3 主な症状は、吐き気・嘔吐(おうと)・腹痛・下痢・発熱である。
- 4 ノロウイルスに汚染された食器の消毒には、消毒用エタノールの噴霧が最も適している。

問24 次のうち、自然毒による食中毒の原因食品とその有毒成分の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(原因食品)	(有毒成分)
1 イシナギ	－ ビタミンA
2 エゾボラモドキ (通称ツブ貝)	－ テトロドトキシン
3 フグ	－ アミグダリン
4 青ウメ	－ テトラミン

問25 次のうち、パンに使用できる食品添加物として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 流動パラフィン
- 2 酢酸ビニル樹脂
- 3 プロピオン酸ナトリウム
- 4 硫酸アルミニウムカリウム



問26 次の食品添加物の表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 食品添加物は、添加物に占める重量の割合の低いものから順に、表示しなければならない。
- 2 加工助剤は、必ず表示しなければならない。
- 3 甘味料は、用途名の表示を省略することができる。
- 4 栄養強化の目的で使用される添加物は、表示が免除される。

問27 次の有害物質に関する記述について、( )の中に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

( )は、カネミ油症事件（米ぬか油の事故）の原因となった有害物質であり、わが国では戦後に絶縁油や熱媒体などに使用されていたが、現在は製造、輸入、使用、廃棄が厳しく制限されている。

- 1 メチル水銀
- 2 カドミウム
- 3 PCB（ポリ塩化ビフェニル）
- 4 ヒ素

問28 次の消毒の方法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 逆性石けんは、洗浄力が非常に強く、殺菌力が弱い。
- 2 紫外線消毒は、光線の当たらない影の部分や内部にも効果がある。
- 3 アルコールによる消毒は、アルコールの濃度が100%に近いほど消毒力が強い。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムは、希釈すると時間の経過により効力がなくなる。

問29 次のうち、HACCPの7原則として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 HACCPチームの編成
- 2 危害要因の分析
- 3 重要管理点（CCP）の決定
- 4 モニタリング（監視・測定）方法の設定

問30 次のうち、食品表示基準に定められている特定原材料の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 えび、かに
- 2 小麦、そば
- 3 卵、乳
- 4 大豆、落花生

# 栄養学

問3 1 次のうち、消化酵素とその主な働きに関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(消化酵素)		(主な働き)
1	アミラーゼ	－	脂質の分解
2	リパーゼ	－	でんぷんの分解
3	ペプシン	－	麦芽糖の分解
4	トリプシン	－	たんぱく質の分解

問3 2 次のライフステージの栄養管理に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 妊娠初期には、胎児の神経管閉鎖障害発症のリスク低減のために、葉酸の摂取が大切である。
- 2 離乳食は、生後1 2か月頃から与えはじめる。
- 3 幼児期には、3食では摂取しきれない栄養素を、間食により補う。
- 4 学童期から思春期には、食嗜好の基礎が形成される。

問3 3 次の水分の代謝に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 女性は、男性に比べて体水分量が多い。
- 2 呼吸や皮膚面からも、水分が失われる。
- 3 発汗により、体温を調節する。
- 4 体内で栄養素が燃焼することにより、水が生成される。

問34 次のうち、エネルギー源となる栄養素(熱量素)として、誤っているものを1つ選びなさい。

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

問35 次のうち、6つの基礎食品群に当てはまる食品、主に供給される栄養素及び主な働きに関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(食品)		(栄養素)		(主な働き)
1 魚、肉、卵、大豆、大豆製品	—	ビタミンC	—	体の機能を調節する
2 牛乳・乳製品、小魚	—	カルシウム	—	骨、歯をつくる
3 食用油、バター	—	たんぱく質	—	筋肉などをつくる
4 米、パン、いも	—	脂質	—	エネルギー源となる

問36 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 脂肪酸には、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸がある。
- 2 リノール酸は、体内では合成できない必須脂肪酸の一種である。
- 3 バターやラードには、エイコサペンタエン酸(EPA)やドコサヘキサエン酸(DHA)が多く含まれる。
- 4 脂質は、生体膜の構成成分である。

# 製菓理論

問37 次のうち、果肉を煮沸して裏ごしし、煮詰めてクリーム状にして製造する果実加工品として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 コンポート
- 2 フルーツソース
- 3 ドライフルーツ
- 4 プレザーブ

問38 次のうち、マジパンに用いる種実の粉末材料として、正しいものを1つ選びなさい。

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

問39 次のうち、凝固材料とその原料の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (凝固材料)   |   | (原料)      |
|----------|---|-----------|
| 1 ゼラチン   | － | 野菜        |
| 2 カラギーナン | － | スギノリ、ツノマタ |
| 3 ペクチン   | － | 植物、果実     |
| 4 寒天     | － | テングサ      |

問40 次のうち、イーストフードの種類とその働きの組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(イーストフードの種類)	(働き)
1 カルシウム塩	－ 発酵時間の短縮
2 酸化剤	－ 風味の向上
3 還元剤	－ 色付きの改善
4 アンモニウム塩	－ 発酵の促進

問41 次のパン酵母（イースト）に関する記述について、( )の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

パン酵母は、パン生地に含まれる糖質を分解して発酵し、発酵時に発生する（ア）が生地を膨張させる。パン酵母の活動する温度は、（イ）でpHは4～6が最も適している。

(ア)	(イ)
1 アンモニアガス	－ 20～25℃
2 アンモニアガス	－ 35～38℃
3 炭酸ガス	－ 20～25℃
4 炭酸ガス	－ 35～38℃

問42 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 小麦粉は、小麦から取り出した胚芽部を製粉したものである。
- 2 小麦粉の主成分は、グロブリンやアルブミンを主とするたんぱく質である。
- 3 小麦粉の等級は、一般的に、灰分含量が少ないほど高い。
- 4 強力粉よりも薄力粉の方が、たんぱく質含量が多い。

問43 次のでんぷんの特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 でんぷんに水を加えて加熱すると糊化が起こり、やわらかく消化も良くなる。
- 2 粳(うるち)米のでんぷんの膨化力は、糯(もち)米と比較して小さい。
- 3 でんぷんの老化は、水分が30～60%のときが最も早く進む。
- 4 糯(もち)米は、でんぷんのほとんどがアミロースでできている。

問44 次のうち、糖質甘味料として、正しいものを選びなさい。

- 1 甘草(リコリス)
- 2 トレハロース
- 3 サッカリンナトリウム
- 4 アスパルテーム

問45 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 卵白の重量比率は、45～60%である。
- 2 糖類、特に転化糖と加熱すると、メイラード反応を起こして着色する。
- 3 卵黄の固形分は、1/3が脂質、2/3がたんぱく質である。
- 4 卵白のたんぱく質溶液は、空気との界面(接している面)で凝固する性質がある。

問46 次のうち、米粉の名称、原料米及び処理方法に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(名称)	(原料米)	(処理方法)
1 羽二重粉	— 糯(もち)米	— 生のまま
2 上早粉	— 粳(うるち)米	— 糊化
3 上用粉	— 粳(うるち)米	— 生のまま
4 道明寺粉	— 糯(もち)米	— 糊化

問47 次のうち、油脂の特性とその意味に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(特性)		(意味)
1 安定性	ー	生地 <small>の</small> 混合工程で気泡を抱き込む性質
2 可塑性	ー	固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質
3 クリーミング性	ー	パイ製品などのサクサクともろい食感を与える性質
4 ショートニング性	ー	油脂の変敗（保存性）に関わる性質

問48 次の油脂に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 油脂は、化学的には脂肪酸とグリセリンが結合したエステルである。
- 2 マーガリンは、バターの代替品としてフランスで開発された。
- 3 ラードは、変敗しにくい特徴から製菓によく使われる。
- 4 ショートニングは、ラードの代替品として開発されたものである。

問49 次の牛乳の酸凝固に関する記述について、( )の中に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

牛乳に含まれる ( ) は、酸を加えると凝固（ゲル化）する性質がある。

- 1 ラクトース
- 2 カゼイン
- 3 レシチン
- 4 ラクトアルブミン



問50 次のチョコレートの性質に関する記述について、( )の中に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

( )は、カカオ豆に含まれる脂肪で、豆の種類により差はあるが、約50%含まれている。主な脂肪酸組成はパルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸である。チョコレートを口に入れるとすぐ溶ける性質は、( )の特徴による。

- 1 カカオバター
- 2 カカオニブ
- 3 カカオマス
- 4 カカオタンニン

問51 次のチョコレートのブルームに関する記述について、( )の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

ブルームは、脂肪が分離し固結化した(ア)と、砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結した(イ)がある。

- | (ア)        | (イ)        |
|------------|------------|
| 1 ファットブルーム | － シュガーブルーム |
| 2 カカオブルーム  | － ファットブルーム |
| 3 カカオブルーム  | － シュガーブルーム |
| 4 シュガーブルーム | － カカオブルーム  |

問52 次の香料に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 水溶性香料は、揮発しやすいため、高温で加熱するものには使用しにくい。
- 2 油性香料は、水にはほとんど溶けず油溶性である。
- 3 粉末香料は、水に溶かしたり、口に含んだりするとおいが弱くなる。
- 4 乳化性香料は、乳化することで揮発性が防止され、濃厚で安定している。

問53 次のうち、有塩バター（加塩バター）に添加される食塩の濃度として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 1～2%
- 2 4～5%
- 3 7～8%
- 4 10～11%

問54 次の着色料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 着色料には、天然色素と食用タール系色素がある。
- 2 着色料は、食品添加物には該当しない。
- 3 食用タール系色素は、油溶性であり2～10%の溶液として使用する。
- 4 アルミニウムレーキ色素は、水によく溶けるため汎用性が高い。

# 実技（和菓子）

問55 次のうち、和菓子の例とその分類の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(和菓子の例)		(分類)
1	こなし	－	流し物
2	ういろう	－	焼き物
3	塩がま	－	押し物
4	きんつば	－	練り物

問56 次の雪平に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 求肥に全卵と白双糖を加えたものをいう。
- 2 求肥に卵白と白並餡を加えたものをいう。
- 3 求肥に全卵と練切餡を加えたものをいう。
- 4 求肥に卵黄と片栗粉を加えたものをいう。

問57 次の和菓子に関する記述について、( )の中に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

( )は、小麦粉饅頭や小麦饅頭とも呼ばれ、生地一般的な原材料は、薄力粉、上白糖、イスパタ、水である。

- 1 薬饅頭
- 2 薯蕷饅頭
- 3 葛饅頭
- 4 カステラ饅頭

問58 次のうち、利久饅頭の一般的な原材料として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 上用粉
- 2 黒砂糖
- 3 生餅粉
- 4 卵黄

問59 次の和菓子に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 水羊羹は、粗熱をとらずにそのまま容器に流し入れる。
- 2 桃山は、約150℃のオーブンに入れ、弱火で焼き上げる。
- 3 練切に使用されるつなぎは上新粉が多い。
- 4 柏餅は、蒸し上がった後十分に冷ましてから、柏の葉で巻いて仕上げる。

問60 次の小豆の水漬けに関する記述について、( )の中に入る数値の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

一般的に、水漬けした小豆は、容積で原形の約(ア)倍、重量で約(イ)倍となる。

- |   | (ア) |   | (イ) |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 3   | — | 1.5 |
| 2 | 2.5 | — | 2   |
| 3 | 2   | — | 2.5 |
| 4 | 1.5 | — | 3   |

# 実技（洋菓子）

問55 次のうち、原材料にゼラチンを使用するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 バヴァロア
- 2 マカロン・リュス
- 3 クレーム・ブリュレ
- 4 パート・ド・フリユイ

問56 次の洋菓子の製法による分類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 サヴァランは、イースト類による発酵生地に分類される。
- 2 スポンジケーキは、気泡（起泡）生地類の全卵生地に分類される。
- 3 ダックワーズは、練り生地類の絞り生地に分類される。
- 4 カスタードクリームは、クリーム類の煮上げ生地に分類される。

問57 次のシュー生地の仕込みに関する記述について、（ ）の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

水、バター、食塩を手鍋に入れ火にかけて、沸騰したら火からおろす。薄力粉を（ ア ）加え、ダマにならないように混ぜ、再度火にかけ加熱する。

十分火が通ったら火からおろし、全卵を（ イ ）加え、混ぜ合わせる。

（ ア ）                      （ イ ）

- |   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| 1 | 一度に  | － | 一度に  |
| 2 | 一度に  | － | 少しずつ |
| 3 | 少しずつ | － | 一度に  |
| 4 | 少しずつ | － | 少しずつ |

問58 次のうち、カスタードプディングの焼成工程で最も適切なオーブンの設定温度として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 90～100℃
- 2 120～130℃
- 3 150～160℃
- 4 180～190℃

問59 次のチョコレートのテンパリングをする際の作業環境に関する記述について、( ) の中に入る数値の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

チョコレートのテンパリングをする際に、作業する場所の室温は(ア)℃、湿度は(イ)%が適している。

- |   | (ア)   |   | (イ)   |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 11～16 | — | 35～45 |
| 2 | 18～23 | — | 45～55 |
| 3 | 25～30 | — | 55～65 |
| 4 | 32～37 | — | 65～75 |

問60 次のパイ生地に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 バターで生地を包む方法をフィユタージュ・アンヴェルセという。
- 2 生地の折り方で、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。
- 3 原材料を冷やしておき、作業する部屋や、テーブルなども冷えた状態にしておく。
- 4 練り込み式は、短時間で仕上げることができ、他の方法に比べて生地の浮きが良い。

# 実技（製パン）

問55 次のうち、原材料に卵を使用しないものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 バターロール
- 2 フランスパン
- 3 デニッシュ
- 4 ブリオッシュ

問56 次のうち、製パンのミキシングの各段階と生地の状態に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- |   | (ミキシング段階) | (生地の状態)                   |
|---|-----------|---------------------------|
| 1 | つかみどり段階   | － 原材料が雑然と混ざっている状態         |
| 2 | 水切れ段階     | － 生地が弾力を失い、結合力がなくなった状態    |
| 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た状態 |
| 4 | 破壊段階      | － 生地が粘着状になり、流動性を帯びた状態     |

問57 次のパンの生地発酵の目的に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生地の酸化を防止する。
- 2 生地のガス保持力を強める。
- 3 生地を伸展しやすい状態にする。
- 4 パンに風味と芳香を与える。

問58 次の製パン用語に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 パンチとは、発酵した生地を押してガスを抜くことである。
- 2 ケービング（腰折れ）とは、膨張した製品の表面や側面がくぼむことである。
- 3 クラストとは、パンの中身の柔らかい部分のことである。
- 4 こね上げ温度とは、ミキシング終了時の生地温度である。

問59 次のうち、パンの例とその分類の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(パンの例)		(分類)
1	フランスパン	—	食パン類
2	イギリスパン	—	ハード系パン類
3	カイザーゼンメル	—	ロールパン類
4	デニッシュペストリー	—	菓子パン類

問60 次のホイロに関する記述について、( )の中に入る数値として、正しいものを1つ選びなさい。

ホイロとは、成形でガス抜きされた生地を発酵室に入れ、再びガスを含ませ、製品容積の( )まで膨張させる工程である。

- 1 30～40%
- 2 50～60%
- 3 70～80%
- 4 90～100%