

衛生法規

問1 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	基準	—	意欲	—	製造技術
2	資格	—	資質	—	製造技術
3	基準	—	意欲	—	公衆衛生
4	資格	—	資質	—	公衆衛生

問2 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 製菓衛生師は、氏名に変更を生じたときは、60日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- 2 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。
- 3 製菓衛生師は、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は、10日以内にこれを免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- 4 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、これを本籍地の都道府県知事に提出しなければならない。

問3 次の食品衛生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 食品衛生法が定義する「食品」とは、全ての飲食物をいう。ただし、医薬品医療機器等法に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品はこれに含まれない。
- 2 病原微生物により汚染され、人の健康を損なうおそれがある食品は、販売してはならない。
- 3 添加物とは、食品の製造過程や加工・保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用される物をいう。
- 4 食中毒患者もしくはその疑いのある者を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに市町村長にその旨を届け出なければならない。

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おける3類感染症の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|-------------|-------------|---------------|
| 1 | 腸管出血性大腸菌感染症 | － コレラ | － 細菌性赤痢 |
| 2 | 細菌性赤痢 | － ノロウイルス感染症 | － パラチフス |
| 3 | ペスト | － コレラ | － 腸管出血性大腸菌感染症 |
| 4 | ノロウイルス感染症 | － パラチフス | － ペスト |

問5 次の衛生統計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 人口動態統計は、10年ごとに国勢調査として行われる。
- 2 有病率とは、ある時点でのその集団における病気にかかっている者の割合をいう。
- 3 乳児死亡とは、生後1年未満の死亡をいう。
- 4 我が国の平均寿命は、2013年には男女とも80歳を超えるに至った。

問6 次の環境衛生に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ダイオキシン類は、生体内で分解され、蓄積性は低い。
- 2 シックハウス症候群の原因となる代表的な化学物質は、アスベスト（石綿）である。
- 3 粒子の大きさが $2.5 \mu\text{m}$ 以下の小さな粒子であるPM_{2.5}は、肺の奥深くまで入りやすい。
- 4 室内の快適な湿度の目安は、20～30%である。

問7 次の労働安全衛生法に基づく定期健康診断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。

常時(ア)以上の労働者を使用する事業者は、定期健康診断を行なったときは、遅延なく、定期健康診断結果報告書を所轄(イ)に提出しなければならない。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-----|---|----------|
| 1 | 30人 | — | 保健所長 |
| 2 | 50人 | — | 保健所長 |
| 3 | 30人 | — | 労働基準監督署長 |
| 4 | 50人 | — | 労働基準監督署長 |

問8 次のうち、疾病の二次予防として、正しいものを1つ選びなさい。

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

問9 次のうち、消毒薬とその使用目的の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (消毒薬) | | (使用目的) |
|---|---------------|---|-----------|
| 1 | ポビドンヨード | — | 生活環境(室内等) |
| 2 | グルコン酸クロルヘキシジン | — | 金属器具 |
| 3 | グルタラール | — | 手指皮膚 |
| 4 | 消毒用エタノール | — | 吐物・排泄物 |

問 1 0 次の予防接種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 A類疾病は、主に個人予防に重点をおき、接種は個人の判断による。
- 2 定期予防接種は、予防接種法に基づき、市町村長が実施している。
- 3 四種混合ワクチンの四種とは、ジフテリア・百日咳・破傷風・ポリオをいう。
- 4 予防接種による健康被害の救済は、予防接種健康被害救済制度によって行われる。

問 1 1 次のうち、ダニが媒介する感染症として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 重症熱性血小板減少症候群（SFTS）
- 2 マラリア
- 3 日本紅斑熱
- 4 ライム病

問 1 2 次の水道法の規定に基づく水道水の水質基準項目と基準値に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 pH値の基準値は、7.2以上8.0以下であること。
- 2 一般細菌は、検出されないこと。
- 3 味、臭気は、異常でないこと。
- 4 重金属に関する基準は、示されていない。

食品学

問13 次のうち、たんぱく質とそれを含む食品の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(たんぱく質)		(食品)
1	オリゼニン	－	小麦
2	カゼイン	－	牛乳
3	グルテニン	－	大豆
4	ミオグロビン	－	卵黄

問14 次の食品の変質とその防止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 水分活性 (A_w) が0.60以下の食品は、ほとんどの微生物が増殖しない。
- 2 多くの微生物は、pH4.5以下の環境下で増殖が抑制される。
- 3 炭水化物や脂質が微生物の増殖によって分解し、食用不適となる現象を変敗という。
- 4 食品中の水分は、結合水と自由水という2つの状態で存在しており、このうち微生物が利用できるのは結合水のみである。

問15 次のうち、健康増進法に基づく特別用途食品の分類として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 妊産婦、授乳婦用粉乳
- 2 えん下困難者用食品
- 3 ゲノム編集食品
- 4 病者用食品

問16 次のいも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 さといもから得られるでんぷんをタピオカという。
- 2 さつまいもの切り口から出る乳液は、ヤラピンという。
- 3 こんにゃくいもの主成分はグルコマンナンであり、整腸の効果がある。
- 4 やまのいもにはグロブリン様たんぱく質にマンナン（糖質）が結合した増粘物質が含まれている。

問17 次の大豆に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ビタミンB₁₂が多い。
- 2 たんぱく質の多くはグリシニンである。
- 3 炭水化物はほとんど含まれない。
- 4 リノール酸やオレイン酸は少ない。

問18 次のうち、食品加工に利用する微生物と加工食品の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(微生物)		(加工食品)
1	酢酸菌	—	味噌
2	納豆菌	—	清酒
3	酵母	—	ワイン
4	こうじカビ	—	豆腐

食品衛生学

問19 次のうち、食品添加物の用途名と物質名の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(用途名)		(物質名)
1 保存料	—	ソルビン酸
2 酸味料	—	酢酸エチル
3 着色料	—	銅クロロフィリンナトリウム
4 漂白剤	—	亜硫酸ナトリウム

問20 次のノロウイルス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 ノロウイルス食中毒は、カキなどの二枚貝や、感染した調理従事者を介して汚染された食品が原因となることが多い。
- 2 加熱調理によりウイルスを失活させるには、中心部が85～90℃で、90秒間以上の加熱が必要とされている。
- 3 症状が回復した患者は、便中にウイルスを排泄することはない。
- 4 ウイルスの不活化には、次亜塩素酸ナトリウムが有効である。

問21 次のうち、食品表示基準に規定する特定原材料の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 卵、大豆、アーモンド
- 2 えび、そば、あわび
- 3 オレンジ、もも、りんご
- 4 小麦、落花生、かに

問22 次のうち、熱に強い芽胞を形成する細菌として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオ
- 2 黄色ブドウ球菌
- 3 ウェルシュ菌
- 4 サルモネラ属菌

問23 次の食品中の異物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 毛髪の混入を防止するため、作業前に作業着から除去する対策や帽子やネットなどを着用する。
- 2 食品中の異物は、一般に動物性異物と植物性異物の2種類に分類される。
- 3 コナダニの混入防止のため、小麦粉等の原材料は、蓋をせず保管するとよい。
- 4 異物の混入により人の健康を損なうおそれのある食品の販売は、食品衛生法により禁止されていない。

問24 次の消毒及び殺菌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 逆性石けんは、強い洗浄力と殺菌力がある。
- 2 オゾンガスによる方法は、密閉できる調理場や倉庫等で用いられる。
- 3 物理的消毒法は、熱や光線などを利用した方法であり、熱湯消毒や紫外線消毒がある。
- 4 アルコールは、殺菌する対象物の表面が濡れていると殺菌効果が弱まる。

問25 次のうち、HACCP7原則として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 危害要因分析の実施
- 2 管理基準の設定
- 3 HACCPチームの編成
- 4 記録の文書化と保管

問26 次の食品取扱者の衛生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 手洗いの際に、時計や指輪をつけている場合、外さずに手と一緒にしっかり洗う。
- 2 健康であっても病原菌を保有している場合があるため、定期的に検便を行い確認する。
- 3 手の爪を短く切り、手洗いを丁寧に行う。
- 4 手を石けんで洗い、流水ですすいだ後は、ペーパータオルで水分を拭き取る。

問27 次の施設の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 食品の製造場所や調理場には関係者以外の立入りを禁止し、動物などを入れない。
- 2 床面は耐水性材料で勾配のないようにつくり、できるだけ湿式（ウェットシステム）にする。
- 3 手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造とする。
- 4 調理に使用する水に、井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、記録する。

問28 次の原因食品と有害物質の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(原因食品)		(有害物質)
1 フグ	－	テトロドトキシン
2 青梅	－	アミグダリン
3 ジャガイモの芽	－	ソラニン
4 エゾボラモドキ	－	ムスカリン

問29 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 プロピオン酸ナトリウム
- 2 サッカリンナトリウム
- 3 炭酸水素アンモニウム
- 4 流動パラフィン

問30 次の有害物質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ダイオキシンは、主に空気及び水を通じて人体を汚染する。
- 2 有機塩素系農薬であるDDTは環境を汚染し、食物連鎖により、生物の体内で濃縮される。
- 3 食品中のPCB暫定規制値（いわゆる暫定基準）は、肉について定められていない。
- 4 水俣病は、食品中のヒ素による健康被害事例である。

栄養学

問3 1 次のうち、消化液、消化酵素及び作用の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(消化液)		(消化酵素)		(作用)
1 胆汁	—	リパーゼ	—	糖質を分解
2 唾液	—	アミラーゼ	—	でんぷんを分解
3 胃液	—	トリプシン	—	麦芽糖を分解
4 腸液	—	ペプシン	—	乳糖を分解

問3 2 次のたんぱく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 アトウォーター係数は、4 k c a l / g である。
- 2 牛乳のアミノ酸スコア（アミノ酸価）は、50 である。
- 3 体内に取り込まれると、アミノ酸まで分解され、肝臓に運ばれる。
- 4 骨や筋肉などの生体の構成成分となっている。

問3 3 次の脂質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 乳製品には、エイコサペンタエン酸（E P A）やドコサヘキサエン酸（D H A）が多く含まれる。
- 2 脂溶性ビタミンは、油脂とともに調理・摂取すると吸収率が低くなる。
- 3 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。
- 4 コレステロールは、生体膜の構成成分である。

問34 次のライフステージの栄養管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 幼児期は、1日3回の食事で必要なエネルギー量を満たすことができる。
- 2 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、葉酸の摂取を控える。
- 3 学童期・思春期に見られる貧血は、鉄欠乏性貧血が多い。
- 4 老年期では、基礎代謝が増加し、低栄養になりにくい。

問35 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 グリコーゲン、主に動物の肝臓と筋肉中に貯蔵されている。
- 2 フルクトースは、多糖類である。
- 3 食物繊維は、人の消化酵素で消化されやすい。
- 4 炭水化物をエネルギーとして消費するには、ビタミンB₆が必要である。

問36 次のうち、ビタミンと関与する主な生理作用の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | (ビタミン) | | (主な生理作用) |
|---------|---|------------|
| 1 ビタミンD | － | カルシウムの吸収促進 |
| 2 ビタミンC | － | 鉄の吸収促進 |
| 3 ビタミンE | － | 核酸の合成 |
| 4 ビタミンK | － | 血液凝固因子の生成 |

製菓理論

問37 次の小麦粉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 小麦粉は、小麦粒の胚乳部からつくられる。
- 2 灰分含量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉などに分類されている。
- 3 小麦粉の主成分はでんぷんである。
- 4 小麦粉に水を加えてよくこねるとグルテンが形成される。

問38 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 でんぷんの老化とは、でんぷんに水を加えて加熱すると、でんぷんの粒子が膨潤、崩壊し、糊状になることをいう。
- 2 一般的に粒子の大きいでんぷんは吸湿性が大きい。
- 3 水分が10%以下の時に、老化が進みやすい。
- 4 アミロペクチンは、ブドウ糖が枝分かれせずに鎖のようにつながっている。

問39 次のうち、米粉の原材料と処理方法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。

	(米粉)		(原材料)		(処理方法)
1	上新粉	—	うるち米	—	糊化したもの
2	早並粉	—	うるち米	—	生のまま
3	羽二重粉	—	もち米	—	糊化したもの
4	白玉粉	—	もち米	—	生のまま

問40 次の砂糖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 砂糖の主な原料は、甘蔗（サトウキビ）、甜菜（サトウダイコン）である。
- 2 砂糖は水に溶けやすく、20℃の水1に対してショ糖2を溶解できるので、加工性が高い。
- 3 砂糖の主な甘味成分は、ブドウ糖が2分子結合した構造を持つショ糖である。
- 4 一般的に、食品中の砂糖濃度が高いほど、防腐性が高い。

問41 次の甘味料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 トレハロースは、ブドウ糖に水素分子を結合した糖アルコールである。
- 2 アスパルテームは、ショ糖の約50%の甘みである。
- 3 ハチミツの主成分は、ショ糖であり、蜜源によって色、香味、糖組成が異なる。
- 4 水飴は、でんぷんを酸又は酵素の働きで分解して作られる。

問42 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 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持つ。
- 2 卵白の温度が低いほど起泡性が良く、泡の安定性が悪い。
- 3 卵は糖類、特に転化糖などと加熱すると、メイラード反応（褐変反応）を起こして着色する。
- 4 凍結卵は、液状卵より保存性は良い。

問43 次の油脂の加工適性のうち、生地の混合過程で油脂が気泡を抱き込む性質として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 安定性
- 2 可塑性
- 3 クリーミング性
- 4 フライング性

問44 次の牛乳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 牛乳中に含まれるたんぱく質のうちラクトグロブリンが最も多い。
- 2 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令には、牛乳の成分や細菌数などの規格が記載されている。
- 3 乳糖は、牛乳特有の甘みの少ない糖質であり、乳固形分の約40%を占める。
- 4 牛乳に酸を加えると、白色の沈殿物を生じる。

問45 次のうち、乳化剤として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 イスパタ
- 2 ソルビタン脂肪酸エステル
- 3 大豆レシチン
- 4 ショ糖脂肪酸エステル

問46 次のチョコレート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 ファットブルームとは、チョコレートに含まれる脂肪が分離し固結化した状態をいう。
- 2 ココアパウダーは、ココアケーキを粉砕したものである。
- 3 テオブロミンは、苦みのある無色の結晶で、カカオバター中に多く含まれる。
- 4 チョコレートの芳香や風味は、カカオ豆の発酵や乾燥、焙炒などによって生じる。

問47 次のうち、仁果(じんか)類に分類される果実として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ナシ
- 2 モモ
- 3 ブドウ
- 4 ギンナン

問48 次の果実加工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 コンポートは、果実の果肉を乾燥させ、粉末状にしたものである。
- 2 フルーツソースは、果肉を煮沸して破碎し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものである。
- 3 ペクチンゼリーは、水・有機酸・ペクチン・砂糖を一定濃度に配合して、加熱・冷却により凝固させたものである。
- 4 フルーツゼリーは、1種又は数種の果汁に砂糖を加え、酸味が不足しているときは有機酸を加え、凝固性と味を調整して製造したものである。

問49 次の種実類（ナッツ類）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 アーモンドは、ビターとスイートの2種類があり、洋菓子での使用頻度が最も高く、使用量もナッツの中では群を抜いている。
- 2 ココナッツは、ナッツの女王といわれ、品のよい味で、製菓用、アイスクリーム等に利用される。
- 3 ウォールナッツ（くるみ）はリノール酸、リノレン酸を多く含む。
- 4 ごまは、白、黒、茶の3種があり、白及び茶は主として製油原料に、黒は主として煎って食用にされる。

問50 次のうち、テングサ又はオゴノリ由来の凝固剤として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 カラギーナン
- 2 ゼラチン
- 3 ペクチン
- 4 寒天

問51 次のうち、果実を主な原材料とする蒸留酒として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アクアビット
- 2 モルトウイスキー
- 3 ブランデー
- 4 ウオッカ

問5 2 次のうち、香辛料の種類と主な特性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。

(香辛料)		(主な特性)
1 アニス	－	芳香性
2 レッドペッパー	－	芳香性
3 コリアンダー	－	辛味性
4 サンショウ	－	芳香性

問5 3 次の補助材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 炭酸水素ナトリウムのみを使用すると、生地に特有の甘味が残りやすい。
- 2 乳化剤は親水性の部分（親水基）と親油性の部分（親油基）を持っている。
- 3 食塩は、製パンにおけるイーストの発酵を抑制することができる。
- 4 モルトエキスは製パン、製菓時に生地伸展性の良化、製品の色つき、風味の改善等を主目的に使用する。

問5 4 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 カステラやスポンジケーキに使用できない着色料がある。
- 2 天然着色料より合成着色料の方が、種類が多い。
- 3 着色料には使用基準がなく、彩りが重視される。
- 4 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。

実技（和菓子）

問55 次の和菓子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 栗饅頭は、焼成後すぐに乾いた布などで表面を拭いて、艶を出す。
- 2 練切に使用されるつなぎは上新粉が多く、こなしに使用されるつなぎは餅粉が多く使用される。
- 3 長崎カステラは、焼成工程中に3回泡切りを行う。
- 4 桃山の生地は、黄味火取り餡に寒梅粉や味甚粉を合わせて作る。

問56 次のうち、練り上げた餡の含糖率（%）を求める式として、正しいものを1つ選びなさい。

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

問57 次のうち、生餡の製造において、煮上がり時間が最も長い豆類として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 紅金時
- 2 大納言小豆
- 3 大手亡
- 4 えりも小豆

問58 次のうち、和菓子とその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。

(和菓子)		(原材料)
1 柏餅	—	上新粉
2 雪平	—	白玉粉 (又は餅粉)
3 雲平	—	寒梅粉 (又は味甚粉)
4 吉野羹	—	道明寺粉

問59 次のうち、寒氷の製造工程において煮つめた錦玉液を摺り始める温度として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 20℃
- 2 50℃
- 3 80℃
- 4 100℃

問60 次の練羊羹の製造工程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 寒天と水を一緒に加熱し、寒天が完全に溶解したことを確認してから砂糖を加える。
- 2 沸騰して砂糖が溶け始めたら、並餡と水あめを加えて練る。
- 3 練り加減は、木杓子で羊羹をすくって垂らし、円を描いて跡がはっきり見え、自然に消える程度が良い。
- 4 練り上がった羊羹は、あら熱をとり、型に流し込む。

実技（洋菓子）

問55 次の洋菓子の製法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ダックワーズは、気泡(起泡)生地類の全卵生地に分類される。
- 2 クレーム・パティシエールは、牛乳に薄力粉を加え、加熱した後、砂糖を加える。
- 3 卵白使用のバタークリームは、ほかのクリームより日持ちが悪い。
- 4 イタリアンメレンゲは、泡立てた卵白に高温のシロップを加えて作る。

問56 次のパート・シュクレの配合に関する記述について、()の中に入る重量として、正しいものを1つ選びなさい。

薄力粉	() g
バター	250 g
粉糖	250 g
全卵	120 g
ヴァニラオイル	適量

- 1 120 g
- 2 250 g
- 3 500 g
- 4 1,000 g

問57 次のうち、イーストを使用せずに製造される製品として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ブリオッシュ
- 2 パルミエ
- 3 サヴァラン
- 4 シュトレン

問58 次の製法に関する記述について、正しいものの組み合わせを1つ選びなさい。

- A パイ生地を生成する際、バターを生地に練り込んで作る方法をパート・フィユテ・オルディネールという。
- B ビスキュイ生地には、一般的に溶かしたバター（油脂）が入る。
- C マドレーヌは薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、卵、レモン皮等を混ぜ合わせ、溶かしバターを加え混ぜ合わせてつくる。
- D ビスキュイ・ジョコンドと呼ばれる生地には、アーモンドが入る。

- 1 AとB
- 2 BとC
- 3 CとD
- 4 DとA

問59 次のバターケーキの製法のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 シュガーバッタ法
- 2 フラワーバッタ法
- 3 ダブリール法
- 4 オールインワン法

問60 次のチョコレート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 ダークチョコレートは、カカオマスに砂糖と乳化剤などを加えたもの。
- 2 ミルクチョコレートは、ダークチョコレートに乳製品を加えたもの。
- 3 パータ・グラッセは、ココアパウダーにココアバターと砂糖を加えたもの。
- 4 ホワイトチョコレートは、ココアバターに砂糖、乳製品、乳化剤などを加え、練り固めたもの。

実技（製パン）

問55 次のうち、製造工程で生地を冷蔵するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ベーグル
- 2 デニッシュペストリー
- 3 レーズンブレッド
- 4 パン・オ・ノワ

問56 次のうち、ホイロの温度が最も高いものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 フランスパン
- 2 カイザーゼンメル
- 3 イーストドーナツ
- 4 ブリオッシュ

問57 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。

- | (段階) | (生地の状態) |
|-----------|------------------------------|
| 1 つかみどり段階 | － 材料が雑然と混じった状態。 |
| 2 水切れ段階 | － 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。 |
| 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る。 |
| 4 破壊段階 | － 生地は粘着状になり、流動性を帯びる。 |

問58 次の焼減率に関する記述の()に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

生地がオーブンで焼成されて失う(ア)を焼成ロス(焼減率)といい、主に(イ)によって生成された揮発性物質の散逸や、水分の蒸発によって生じる。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 体積 | — | 発酵 |
| 2 | 体積 | — | 焼成 |
| 3 | 重量 | — | 発酵 |
| 4 | 重量 | — | 焼成 |

問59 次の製パン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 中種法は、直捏(じかこね)法に比べ機械化に適している。
- 2 直捏法は、作業スペースが小さく、少量の製造に適している。
- 3 中種法は、製品の保存性が悪く、老化が速い。
- 4 直捏法は、発酵が十分に行われることから、風味や食感に優れている。

問60 次のフランスパンの配合で小麦粉1,000gに対する食塩量のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 1～3g
- 2 10～13g
- 3 18～20g
- 4 28～30g