

指示があるまで開いてはいけません。

令和5年度

## 茨城県製菓衛生師試験問題

### ○ 試験問題の解答方法について

- 1 問題は、6科目で全60問です。
- 2 各科目の出題数は、衛生法規4問、公衆衛生学9問、食品学6問、食品衛生学15問、栄養学8問、製菓理論及び実技18問で合計60問あります。
- 3 製菓実技（問題55～問題60）は、選択問題です。必ず「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の分野からいずれか1分野を選択し、解答用紙の選択科目欄に○印を記入するとともに解答用紙の当該科目欄にマークしてください。選択科目欄が未記入の場合及び解答用紙の当該科目欄にマークされていない場合は、解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので注意してください。  
ただし、受験願書受付時に菓子製造技能士1級又は2級であることの申し出を行った受験者については、製菓理論及び実技の解答が免除されます。該当者は、解答用紙の免除申請者欄に○印を記入して下さい。
- 4 各設問には、それぞれ4つの選択肢があります。このうち正解と思われるものを1つ選び、下の例にならって、解答用紙の指定欄にマークしてください。（2つ以上マークした場合又はマークされていない場合は、その問題は0点とします。）
- 5 HBの鉛筆を使用し、○の中を濃くはっきりと塗りつぶしてください。誤ってマークした場合には、消しゴムで完全に消し、消しくずを残さないこと。
- 6 試験時間は、2時間です。

良い例

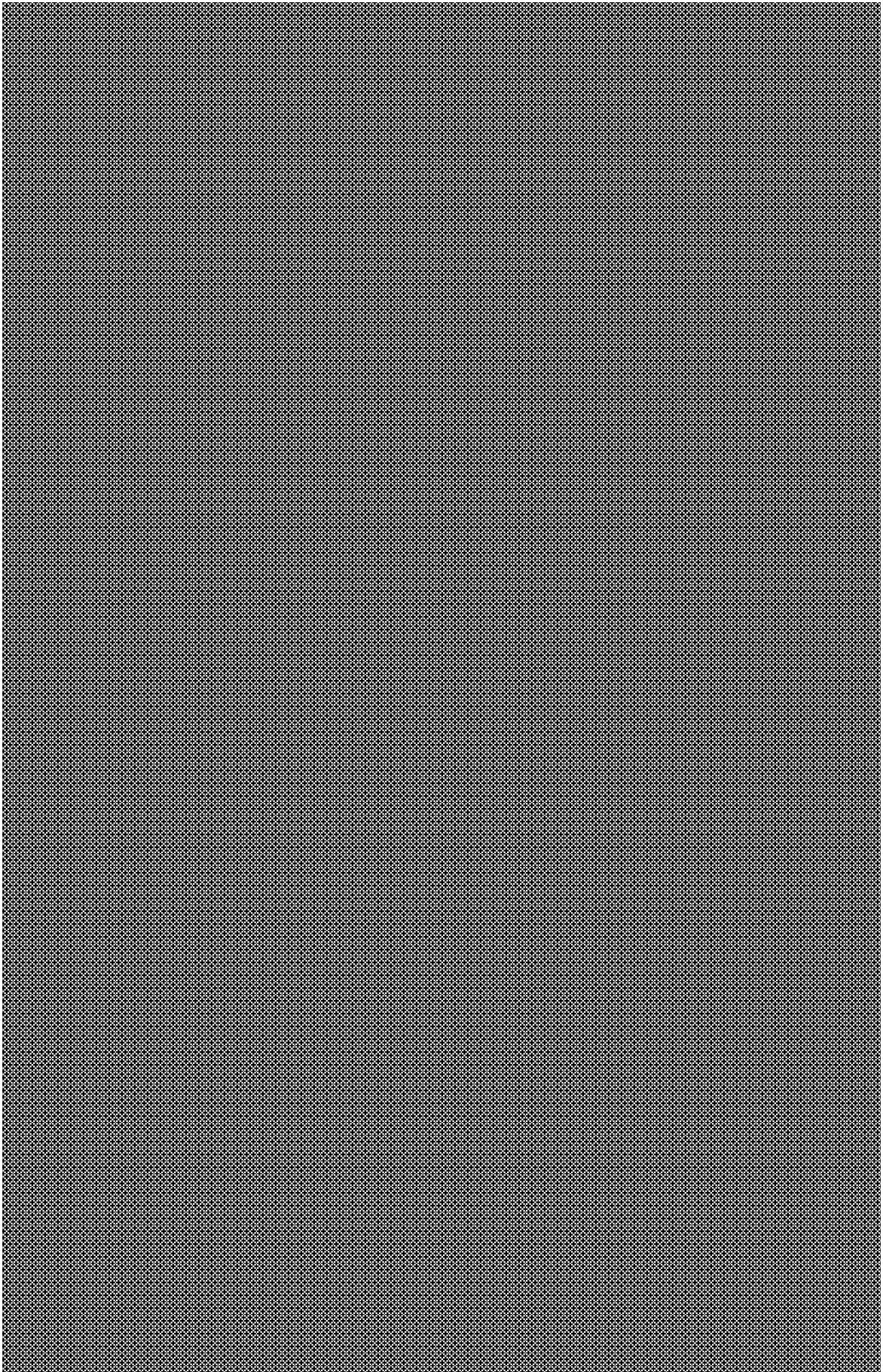
問題1 次の茨城県に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 茨城県は、日本海に面している。
- (2) 茨城県の県庁所在地は、つくば市である。
- (3) 茨城県の総面積は、全国第1位である。
- (4) 茨城県の県花は、バラである。

<この問題で正解は(4)ですから、以下のように解答してください。>

| 問題 | 解答欄     |
|----|---------|
| 1  | ① ② ③ ● |

| 悪い例   |  |   |
|---|--|---|
|  線 |  丸囲み  |  小さい |
|  点 |  はみ出し |  うすい |



# 衛生法規

**問題 1** 次のうち、製菓衛生師に関する事務を取り扱う国の行政機関として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 農林水産省
- (2) 経済産業省
- (3) 文部科学省
- (4) 厚生労働省

**問題 2** 次の文章は、製菓衛生師試験の受験資格に関する記述です。次のうち、( )内に入る語の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

〔 製菓衛生師試験の受験資格の1つとして、「学校教育法第57条に規定する者であって、(ア)以上(イ)に従事したもの」がある。 〕

- (1) ア 1年 － イ 菓子販売業
- (2) ア 1年 － イ 菓子製造業
- (3) ア 2年 － イ 菓子販売業
- (4) ア 2年 － イ 菓子製造業

**問題3** 次のうち、食品衛生法の営業許可業種として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 液卵製造業
- (2) アイスクリーム類製造業
- (3) 干しいも製造業
- (4) 魚介類販売業

**問題4** 次のうち、食育基本法の基本理念として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 国民の心身の健康の増進と豊かな人間形成
- (2) 受動喫煙の防止
- (3) 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- (4) 食に関する感謝の念と理解

# 公衆衛生学

**問題5** 次のうち、( )内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。

すべての国民は、(ア)で(イ)な最低限度の生活を営む権利を有する。国はすべての生活部面について、社会福祉・社会保障及び(ウ)の向上及び増進に努めなければならない。

(日本国憲法第25条より)

- (1) ア 健康 - イ 衛生的 - ウ 所得
- (2) ア 健康 - イ 文化的 - ウ 公衆衛生
- (3) ア 健康 - イ 衛生的 - ウ 公衆衛生
- (4) ア 元気 - イ 文化的 - ウ 所得

**問題6** 次のうち、保健所が行う「食品衛生に関する業務」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食品関係営業施設の許可・監視指導
- (2) 食品関係営業者等への衛生教育
- (3) 歯科の衛生指導
- (4) 食中毒対策

**問題7** 次のうち、年次とその死因別死亡順位の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

| 年次               |   | 1位    |   | 2位    |   | 3位  |
|------------------|---|-------|---|-------|---|-----|
| (1) 1950 (昭和25)年 | － | 全結核   | － | 脳血管疾患 | － | 肺炎  |
| (2) 1980 (昭和55)年 | － | 脳血管疾患 | － | 悪性新生物 | － | 心疾患 |
| (3) 1990 (平成2)年  | － | 心疾患   | － | 悪性新生物 | － | 肺炎  |
| (4) 2019 (令和元)年  | － | 悪性新生物 | － | 心疾患   | － | 老衰  |

**問題8** 次のうち、媒介害虫と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。

| 《媒介害虫》    |   | 《感染症》    |
|-----------|---|----------|
| (1) 蚊     | － | 発しんチフス   |
| (2) マダニ   | － | ライム病     |
| (3) ツツガムシ | － | ウエストナイル熱 |
| (4) ノミ    | － | マラリア     |

**問題 9** 次のうち、公害に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 騒音の程度を示す単位は、デシベル (dB) である。
- (2) 光化学オキシダントは、量が多くなると光化学スモッグを引き起こし、目やのどを刺激する。
- (3) PM<sub>2.5</sub>は、粒子の大きさが2.5 μmより大きい浮遊粒子状物質である。
- (4) 水質汚濁は、一般家庭による生活排水も原因となっている。

**問題 10** 次のうち、環境基本法で「公害」として定義されているいわゆる典型7公害に該当するものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 大気汚染
- (2) 水質汚濁
- (3) 土壌汚染
- (4) 日照障害

**問題 11** 「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」に基づいて、食品に直接接触する業務への就業制限が規定されている感染症として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 腸管出血性大腸菌
- (2) 腸チフス
- (3) 細菌性赤痢
- (4) ウイルス性肝炎

**問題 1 2** 次のうち、メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の診断に用いられている項目として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ウエスト周囲径（腹囲）
- (2) B M I（体格指数）
- (3) 血糖値
- (4) 血圧

**問題 1 3** 次のうち、職場におけるストレスチェックに関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 事業者はストレスチェックを実施する義務がある。
- (2) 労働安全衛生法に基づいた制度である。
- (3) 事業者は高ストレス者に対し医師の面談指導を必ず実施しなければならない。
- (4) ストレスチェックは、職場環境の改善につなげる目的がある。



# 食 品 学

**問題 1 4** 次のうち、食品の変質に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 空気中の酸素により、食品の成分が酸化されることを「腐敗」という。
- (2) 水分活性 ( $A_w$ ) は、食品に含まれる自由水と結合水の状態を示しており、自由水の割合が高いと水分活性は100に近くなる。
- (3) 食品中の水分には、食品の構成成分と結合している結合水と、組織中に遊離して、蒸発、凍結する自由水の2種類がある。このうち微生物ができるのは自由水のみである。
- (4) 水素イオン濃度 (pH) が pH 3.0 ~ pH 5.0 を示すと、微生物が繁殖しやすい。

**問題 1 5** 次のうち、食品の色素に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) クロロフィルは、水溶性の植物性色素である。
- (2) アントシアニン系色素は、酸性で青色が強くなる。
- (3) ミオグロビンは、植物性の色素である。
- (4) アスタキサンチンは、脂溶性の動物性色素である。

**問題 1 6** 次のうち、米に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 栄養成分上、主成分は炭水化物である。
- (2) 精白米は、玄米に比べビタミンB<sub>1</sub>含有率が少ない。
- (3) うるち米のデンプンは、アミロース100%である。
- (4) 米の貯蔵は、もみ米貯蔵が最良で、次いで玄米貯蔵で、白米として貯蔵しないのが原則である。

**問題 1 7** 次のうち、野菜の食用部位別分類として次の線で結んだ関係のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 葉菜類 — キャベツ
- (2) 根菜類 — アスパラガス
- (3) 花菜類 — ブロッコリー
- (4) 果菜類 — ピーマン

**問題 1 8** 次のうち、乳類及びその加工品に関する記述のとして、誤っているものを  
1つ選びなさい。

- (1) 牛乳は80%以上が水分で、残りの成分は乳固形分である。
- (2) プロセスチーズの主原料は、ナチュラルチーズである。
- (3) 牛乳に含まれるたんぱく質の約80%が、乳清たんぱく質である。
- (4) ジャージー種の乳脂肪の割合は、ホルスタイン種より高いとされる。

**問題 1 9** 次のうち、食品表示法に基づき、遺伝子組換え食品の表示義務対象となる  
農産物として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 米
- (2) 大豆
- (3) 小麦
- (4) 落花生

# 食 品 衛 生 学

**問題 2 0** 次のうち、腸炎ビブリオによる食中毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 海水中に存在し、3パーセント前後の塩分を好む。
- (2) 分裂速度が速いので、短時間で中毒菌量までに増殖する。
- (3) 加熱や酸に対しても非常に強い。
- (4) 原因となりやすい食品として、アジ・タコ・イカ・アオヤギなどの刺身、すし、たたきなどが多い。

**問題 2 1** 次のうち、黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) この菌が増殖するときに産生する毒素をエンテロトキシンといい、これが食中毒の原因となる。
- (2) 症状の特徴として、食後30分から6時間位の短い潜伏期間で発症し、吐き気、激しい嘔吐、腹痛・下痢を呈する。
- (3) 食品に付いた菌が増殖して毒素を産生しても、その毒素は加熱等によって破壊される。
- (4) 菌の増殖を防ぐために、原材料も製品も、迅速な取扱いと低温保存が重要である。

**問題 2 2** 次のうち、ウエルシュ菌による食中毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) この菌は、芽胞を作る嫌気性菌である。
- (2) 潜伏期間は、通常2日から7日程度であり平均3日から5日である。
- (3) 主な症状は、吐き気、下痢と腹痛である。
- (4) 原因食品は、加熱調理した後そのまま室温に放置された食品が多い。

**問題 2 3** 次のうち、ノロウイルスによる食中毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 冬場に多く発生する傾向があるが、1年を通じて発生する。
- (2) 潜伏期間は、通常24時間から48時間であり、発症後3日以内で軽快し、予後は良好である。
- (3) 食品を媒介する食中毒で、人から人へは感染しない。
- (4) ノロウイルスに感染した調理従事者等から食品が汚染され、その食品によって感染したと思われる事例が多発している。

**問題 2 4** 次のうち、アニサキスによる食中毒に関する記述として、誤っているものを  
1つ選びなさい。

- (1) 食べて30分から16時間後に激しい腹痛が始まる。
- (2) わさびや酢はアニサキスの感染力をなくす効果がある。
- (3) 予防には加熱や一定程度の冷凍が有効である。
- (4) 口から人の体内に入った幼虫が、胃腸壁に刺入する。

**問題 2 5** 次のうち、自然毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) わが国で麻痺性貝毒が発生した例では、ハマグリ・ムラサキイガイ・カキ・ホタテガイなどがある。
- (2) ジャガイモ中のグリコアルカロイドは芽や皮に多く含まれ、主にテトラミン類である。
- (3) 毒キノコによる食中毒の予防法は、はっきり無毒と分かっているもの以外は口にしないことが重要である。
- (4) 一般的にフグはテトロドトキシンという猛毒をもっていて、致命率は他の食中毒に比べてはるかに高い。

**問題 2 6** 次のうち、食品添加物の用途とその目的、品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。

- |          |   |            |   |              |
|----------|---|------------|---|--------------|
| (1) 保存料  | － | 食品の保存性を高める | － | 安息香酸         |
| (2) 防カビ剤 | － | カビを防止する    | － | オルトフェニルフェノール |
| (3) 漂白剤  | － | 食品を白くする    | － | 亜塩素酸ナトリウム    |
| (4) 発色剤  | － | 食品を着色する    | － | クエン酸         |

**問題 2 7** 次のうち、食品衛生法に基づく食品群と食品中の放射性セシウムの基準値の  
組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- |           |   |     |          |
|-----------|---|-----|----------|
| (1) 一般食品  | － | 5 0 | ベクレル／k g |
| (2) 牛乳    | － | 5 0 | ベクレル／k g |
| (3) 飲料水   | － | 5 0 | ベクレル／k g |
| (4) 乳児用食品 | － | 1 0 | ベクレル／k g |

**問題 2 8** 次のうち、ダイオキシン類に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 発がん性は認められていない。
- (2) 耐容一日摂取量が定められている。
- (3) 主要な発生源は、廃棄物焼却施設である。
- (4) ヒトは主に食品を介してダイオキシンを摂取している。

**問題 2 9** 次のうち、残留農薬等に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食品衛生法では、食品中に残留する農薬、動物用医薬品および飼料添加物について規制している。
- (2) 原則、すべての農薬等について残留基準を設定し、農薬等が基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等を禁止している。
- (3) 個別の残留基準が定められていない農薬等については、一律基準値として0.1 ppmが適用される。
- (4) 農薬は、残留基準を超えて残留することがないように、農薬使用基準が定められている。



**問題 3 0** 次の文章は細菌性食中毒予防の3原則に関する記述です。次のうち、( )に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

細菌性食中毒予防の3原則は、第1に「微生物をつけない」(清潔、汚染させない)、第2に「微生物を増やさない」(温度管理、迅速)、第3に「( )」である。

- (1) 「微生物を洗い流す」(洗浄、除去)
- (2) 「微生物を検査する」(点検、記録)
- (3) 「微生物を殺してしまう」(加熱、殺菌)
- (4) 「食品を早く食べる」(管理、処理)

**問題 3 1** 次のうち、食品取扱者の衛生管理に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 調理場に入室するときは、調理場専用の作業衣や履物に交換する。
- (2) 従事者の手指に傷や化膿したところがあると、食中毒の原因となる場合がある。
- (3) 健康状態の確認のためには、年1回以上健康診断だけを受ければ、定期的な検便は不要である。
- (4) 従事者を対象とした衛生教育は、食品の事故を未然に防止する上で重要である。

**問題 3 2** 次のうち、消毒の方法に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) アルコールによる消毒は、一般にエチルアルコールの74～82%水溶液が用いられ、手指の消毒などに用いられる。
- (2) 煮沸消毒は、沸騰した十分な量の湯の中で5～30分加熱する方法で、食器類の消毒に用いられる。
- (3) 日光消毒は、太陽光線に1～2時間さらすことで太陽光線中の紫外線により殺菌する方法で、紫外線があたる表面だけの効果に限られる。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒は、有効塩素量50～200ppm程度に希釈した溶液に5秒程度作用させる方法で、野菜に付着した寄生虫卵も死滅させることができる。

**問題 3 3** 次のうち、HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の7原則に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) HA (危害要因分析) の実施
- (2) CL (管理基準) の設定
- (3) 不具合 (不適合) があつた際の改善措置
- (4) 製造工程図による現場確認

**問題34** 次のうち、アレルギー物質（アレルゲン）を含む食品の表示に関する「特定原材料に準じるもの」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) オレンジ
- (2) りんご
- (3) キウイフルーツ
- (4) メロン

# 栄 養 学

**問題 3 5** 次のうち、たんぱく質について述べた文、アとイの正誤の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

ア たんぱく質を構成するアミノ酸の種類や、他の成分との組み合わせなどにより、単純たんぱく質、複合たんぱく質、誘導たんぱく質に分けることができる。

イ たんぱく質を構成する20種類のアミノ酸のうち、体内で作ることができず食品から接種しなければ不足してしまう必須アミノ酸は11種類ある。

- (1) ア 正      —      イ 正
- (2) ア 正      —      イ 誤
- (3) ア 誤      —      イ 正
- (4) ア 誤      —      イ 誤

**問題 3 6** 次のうち、食物繊維に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食物繊維（セルロース、ペクチン）は炭水化物のうち、多糖類に分類される。
- (2) 不溶性食物繊維は保水性が高く、消化液を吸い込んでかさが増し、ぜん動運動を起こして排便を促進する。
- (3) 食物繊維はアルギン酸などの不溶性とキチンなどの水溶性に分類される。
- (4) 水溶性食物繊維は水に溶けると著しく粘性が増し、コレステロール等吸着した物質の吸収を抑制する。

**問題 3 7** 次のうち、ビタミンと欠乏症状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) ビタミンA — 夜盲症
- (2) ビタミンD — 骨軟化症・骨粗しょう症（二次的）
- (3) ビタミンB<sub>2</sub> — 脚気
- (4) 葉酸 — 巨赤芽球性貧血（B<sub>12</sub>と関連）

**問題 3 8** 次のうち、高血圧症とその予防のための食事のポイントに関する記述として、  
正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 肥満は血圧を上昇させる要因のひとつであり、適切なエネルギー量の摂取により  
標準体重の維持に努める。
- (2) 血圧を上昇させる作用のある海藻類などの食物繊維やカリウムの摂取を制限する  
必要がある。
- (3) 高血圧症の予防のためにも、一般的には中程度の制限では1日30g未満の食塩摂  
取を推奨している。
- (4) コレステロールや飽和脂肪酸の摂取は血圧上昇を防ぐ効果がある。

**問題 3 9** 次の文章は、食事誘発性体熱産生に関する記述です。次のうち、( ) に入る語の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

食事誘発性体熱産生は、食後数時間エネルギー消費量が ( ア ) する現象である。  
その産生量は摂取した栄養素により異なり、( イ ) のエネルギー産生量が最も大きい。

- (1) ア 減少      —      イ たんぱく質
- (2) ア 減少      —      イ 脂質
- (3) ア 増加      —      イ たんぱく質
- (4) ア 増加      —      イ 脂質

**問題 4 0** 次のうち、「食事バランスガイド」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 「食生活指針」を具体的に運用できるように、分かりやすくコマのイラストで示している。
- (2) 一週間に「何を」、「どれだけ」食べたらよいかを示している。
- (3) コマの一番上は、最も多く摂取してほしい「主菜」となっている。
- (4) コマの一番下は、水分摂取の重要性を意識してほしいために、「水・お茶」となっている。

**問題 4 1** 次のうち、食品表示基準により、表示が義務づけられている栄養成分として、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) 糖質
- (4) 炭水化物

**問題 4 2** 次のうち、栄養機能食品に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 栄養機能食品は、一日に必要な栄養成分が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品である。
- (2) 栄養機能食品を販売するためには、消費者庁長官の許可が必要である。
- (3) 栄養機能食品は、各都道府県の定めた表示法に従って機能性を表示することができる。
- (4) 現在、規格基準が定められているのは、ミネラル3種類、ビタミン5種類、n-6系脂肪酸である。

## 製菓理論

**問題 4 3** 次のうち、蔗糖の純度が最も高い砂糖として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) グラニュー糖
- (2) 上白糖
- (3) 三温糖
- (4) 黒砂糖

**問題 4 4** 次のうち、甘味料とその分類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) トレハロース — でんぷん糖
- (2) 白双糖 — 砂糖
- (3) ステビア — 人工甘味料
- (4) 甘草（リコリス） — 天然甘味料



**問題 4 5** 次のうち、小麦粉に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 小麦粒の約15%は胚乳部が占めている。
- (2) 小麦粒の表皮が多く混入した小麦粉は、白度が高く、加工性に優れ、上級の小麦粉である。
- (3) 小麦粉のたんぱく質はグロブリン、グリアジンが主成分で80%を占めている。
- (4) 強力粉は薄力粉に比べてグルテンが形成されやすい。

**問題 4 6** 次のうち、でんぷんの老化に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) でんぷんの粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になることを老化という。
- (2) 温度は0℃までは低くなるほど老化が早くなる。
- (3) 水分が10%以下であればほとんど老化は進まない。
- (4) 砂糖が多量に含まれている羊羹や餡などは老化が進みにくい。

**問題 4 7** 次のうち米粉と米粉を使用した製品の組み合わせとして、正しいものを1つ 選びなさい。

- (1) 白玉粉 — 串団子
- (2) 上新粉 — 柏餅
- (3) 道明寺粉 — おこし
- (4) 寒梅粉 — 桜餅

**問題 4 8** 次のうち、卵の特性に関する記述として、誤っているものを1つ 選びなさい。

- (1) 卵白の温度は高い方が起泡性はよいが、泡の安定性は悪くなる。
- (2) 卵黄に含まれるレシチンは強い乳化力を持つ。
- (3) 卵は糖類と共に加熱するとメイラード反応を起こして着色する。
- (4) 卵白は62～65℃で固く凝固する。

**問題 4 9** 次のうち、油脂の変敗を促進させるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 熱
- (2) 光
- (3) 金属
- (4) 砂糖

**問題 5 0** 次の文章は、バターに関する記述です。次のうち、( ) 内に入る数字の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

（ バターは、クリームからさらに攪拌（チャーン）の工程を経て、脂肪球を集めたもので、一般に脂肪分約（ A ）%、水分約（ B ）%である。 ）

- (1) A : 1 5      B : 8 5
- (2) A : 2 5      B : 6 5
- (3) A : 8 5      B : 1 5
- (4) A : 6 5      B : 2 5

**問題 5 1** 次のうち、チョコレートの苦味成分として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ダイアセチル
- (2) テオブロミン
- (3) バニリン
- (4) コレステリン

**問題 5 2** 次のうち、ゼラチンに関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ゼラチンには、板状、粒状、粉状のものがある。
- (2) ゼラチンのゲル強度は寒天の10分の1程度である。
- (3) ゼラチン溶液の凝固温度は、寒天と比較してかなり高い。
- (4) デザートゼリーのゼラチン使用量は、2～3%である。

**問題 5 3** 次のうち、醸造酒に分類される酒として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ブランデー
- (2) キルシュワッサー
- (3) ラム酒
- (4) ワイン

**問題 5 4** 次のうち、製パン改良剤（イーストフード）に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 日本では主に水質改善の目的で使用される。
- (2) いろいろな食品添加物が配合された粉末である。
- (3) 少量の使用でも効果が大きい。
- (4) アンモニウム塩は酵母の栄養源になる。

# 製菓実技

## (和菓子)

**問題 5 5** 次のうち、和菓子とその分類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。

- (1) 田舎饅頭 — 蒸し物
- (2) どら焼き — 平鍋物
- (3) 水羊羹 — 流し物
- (4) 浮島 — 焼き物

**問題 5 6** 次のうち、以下の基本配合で作られる流し物として、正しいものを1つ選  
びなさい。

(基本配合)

|     |          |
|-----|----------|
| 角寒天 | 1本分      |
| 水   | 300g     |
| 白双糖 | 400～450g |
| 水あめ | 50g      |

※煮詰め温度 100～102℃

- (1) 水羊羹
- (2) 錦玉羹
- (3) 淡雪羹
- (4) 吉野羹

**問題 5 7** 次のうち、生地配合に膨張剤（イソパタ）を使用しない焼き物として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 栗饅頭
- (2) カステラ饅頭
- (3) 桃山
- (4) 乳菓

**問題 5 8** 次のうち、豆大福のもち米のつき上げ温度として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 20～25℃ぐらい
- (2) 30～35℃ぐらい
- (3) 40～45℃ぐらい
- (4) 50～55℃ぐらい

**問題 5 9** 次のうち薯蕷饅頭（上用饅頭）の生地配合について  に入る分量として、  
正しいものを1つ選びなさい。

（生地配合）

|            |   |                                |
|------------|---|--------------------------------|
| 大和芋（すりおろし） | … | <input type="text" value="A"/> |
| 上白糖        | … | 200 g                          |
| 薯蕷粉（上用粉）   | … | 120 g                          |

- (1) 50 g
- (2) 100 g
- (3) 150 g
- (4) 200 g

**問題 6 0** 次のうち、小豆の保管温度として、最も適している選択肢として 正しいもの  
を1つ選びなさい。

- (1) 5℃
- (2) 15℃
- (3) 25℃
- (4) 30℃



# 製菓実技

## (洋菓子)

**問題 5 5** 次のうち、ザッハトルテはどの国の代表的な菓子か、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) イギリス
- (2) フランス
- (3) オーストリア
- (4) イタリア

**問題 5 6** 次のうち、パータ・マカロンの材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 卵白
- (2) 食塩
- (3) アーモンドパウダー
- (4) 粉糖

**問題 5 7** 次のうち、ガレット・デ・ロワのクレームの組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) クレーム・ダイヤモンド+クレーム・シャンティエ
- (2) クレーム・ダイヤモンド+クレーム・パティシエール
- (3) クレーム・ダイヤモンド+クレーム・オ・ブール
- (4) クレーム・ダイヤモンド+クレーム・プラリネ

**問題 5 8** 次のうち、コンフィズリーの分類として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) エクレール
- (2) クレーム・ブリュレ
- (3) ムース
- (4) キャラメル

**問題 5 9** 次の文章はイタリアン・メレンゲのシロップの煮詰め温度に関する記述です。

次のうち、( ) に入る数字として正しいものを1つ選びなさい。

( 銅鍋に水100gとグラニュー糖350gを入れ、( )℃前後まで加熱し、シロップを作る。 )

- (1) 100
- (2) 105
- (3) 115
- (4) 120

**問題 6 0** 次の文章は、チョコレートのテンパリングの方法に関する記述です。次のう

ち、( ) に入る数字として、正しいものを1つ選びなさい。

( 溶かしたチョコレート(45～50℃)を攪拌しながら27～28℃まで冷却し再度( )℃に昇温させる。 )

- (1) 31～32
- (2) 33～34
- (3) 35～36
- (4) 37～38

# 製菓実技

## (製パン)

**問題 5 5** 次のうち、製パン工程に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ベンチタイムは、中間発酵ともいう。
- (2) ベンチタイムをとることにより、生地加工硬化を起こさせ、食感が良い生地になる。
- (3) ベンチタイムをとることにより、生地表面膜が切れて傷むなどのトラブルは解消し、発酵も香りもよくなる。
- (4) ベンチタイムをとることにより、生地は伸展性を回復し、ガスを含み膨張する。

**問題 5 6** 次のうち、焼成工程の前にボイルするパンとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ダッチロール
- (2) フォカッチャ
- (3) ベーグル
- (4) ボイゲル

**問題 5 7** 次のうち、中種法の製品の特徴として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) この方法は、発酵が十分に行われる。
- (2) 技術的に難しいという欠点がある。
- (3) 製品の保存性がよく、卸売り製品として優位性がある。
- (4) インストアベーカリーで多く採用されている。

**問題 5 8** 次のうち、フランスパン（ディレクト法）の配合（%）において、食塩の使用量として、正しいものを1つ選びなさい。

配合（%）

|                  |     |     |
|------------------|-----|-----|
| フランス粉            | 100 | (%) |
| パン酵母（インスタントイースト） | 0.4 | (%) |
| モルト              | 0.3 | (%) |
| 食塩               | ( ) | (%) |
| 水                | 69  | (%) |

- (1) 1
- (2) 2
- (3) 3
- (4) 4

**問題 5 9** 次のうち、パンと捏上温度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) 食パン (直捏法) - 27℃
- (2) フランスパン - 27℃
- (3) クグロフ - 27℃
- (4) バターロール - 27℃

**問題 6 0** 次のうち、クロワッサンの意味として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 虹
- (2) 三日月
- (3) 流れ星
- (4) 弓

