

令和5年度 神奈川県製菓衛生師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

【受験の際の注意事項】

- 1 この問題用紙とは別に解答用紙(マークシート用紙)が1枚ありますので、**解答は必ず解答用紙(マークシート用紙)に記入してください。**
- 2 **「製菓理論及び実技」の「実技」は、和菓子分野、洋菓子分野、製パン分野から1分野を選択して、解答してください。**
解答用紙(マークシート用紙)の**選択する分野を必ずマークして**、解答は選択した分野の解答記入欄にマークしてください。
選択した分野以外の分野を解答しても得点になりません。
- 3 試験科目の免除を受けた人は、「製菓理論及び実技」は解答しないでください。
- 4 各問題とも、**4つの選択肢の中から最も適当なものを1つ**選び、その番号を解答用紙(マークシート用紙)のきめられた枠内にマークしてください。
1問に2か所以上マークすると、その問題の答えは得点になりません。
- 5 解答は、**BまたはHBの鉛筆かシャープペンシル**を使用し、**訂正する場合は消しゴムで完全に消してください。**
- 6 解答用紙(マークシート用紙)の[記入上の注意]をよくお読みください。
- 7 途中退出する場合は、試験監督者が解答用紙(マークシート用紙)を回収するので、挙手してお待ちください。
- 8 問題用紙は、持ち帰ってください。

試験問題の内容及び解答の照会には応じられません。

衛 生 法 規

問 1 食品衛生法に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 営業者が食品衛生法の規定に違反又は違反する恐れがある食品等を回収するときは、回収に着手した旨及び回収状況を厚生労働大臣に届け出なければならない。
- 2 消費者庁長官は、営業施設の公衆衛生上必要な措置について、基準を定めることができる。
- 3 菓子製造業を営もうとする者は、都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長の許可を受けなければならない。
- 4 農林水産大臣は、公衆衛生の見地から、国民の意見を聴いて、販売の用に供する食品又は添加物について、規格基準を定めることができる。

問 2 次のうち、食中毒患者等を診断した医師に、保健所長への届け出を義務付けている法律として、正しいものはどれか。

- 1 食品衛生法
- 2 食品安全基本法
- 3 健康増進法
- 4 学校給食法

問 3 製菓衛生師法に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 製菓衛生師の免許は、都道府県知事が実施する講習会を受講した者に対して与えられる。
- 2 製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- 3 製菓衛生師の免許は、厚生労働省に備えられた製菓衛生師名簿に登録することによって与えられる。
- 4 製菓衛生師は、免許の取消処分を受けたときは、15日以内に、免許証を厚生労働大臣に返納しなければならない。

問 4 次のうち、製菓衛生師名簿に登録する事項として、誤っているものはどれか。

- 1 免許の取消しに関する事項
- 2 登録番号及び登録年月日
- 3 住所地都道府県名
- 4 製菓衛生師免許証の書換え交付又は再交付に関する事項

公衆衛生学

問1 次のうち、健康について、「健康とは、身体的、精神的及び社会的に完全に良好な状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない。」と定義しているものとして、**正しいもの**はどれか。

- 1 世界保健機関（WHO）憲章
- 2 児童虐待の防止等に関する法律
- 3 オタワ憲章
- 4 母子保健法

問2 次のうち、地域保健法に規定されている保健所の業務として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 地域保健に関する思想の普及及び向上に関する事項
- 2 保健師に関する事項
- 3 国民健康保険税に関する事項
- 4 母性及び乳幼児並びに老人の保健に関する事項

問3 次のうち、我が国の予防接種法に基づき、現在の定期予防接種の対象となっている疾病として、**正しいもの**はどれか。

- 1 エボラ出血熱
- 2 麻しん
- 3 猫ひっかき病
- 4 腸管出血性大腸菌感染症

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」に規定する3類感染症として、**誤っているもの**はどれか。

- 1 コレラ
- 2 細菌性赤痢
- 3 腸チフス
- 4 レジオネラ症

問5 次のうち、環境要因と人体への影響に関する語句の組合せとして、**適当でないもの**はどれか。

- | | | |
|-------|---|------|
| 1 紫外線 | — | 雪眼炎 |
| 2 気圧 | — | 高山病 |
| 3 寒冷 | — | 熱中症 |
| 4 フッ素 | — | はん状歯 |

問6 労働衛生に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 労働衛生の3管理とは、「作業環境管理」、「作業管理」、「健康管理」の3つを指す。
- 2 菓子製造施設において、事業者は「労働安全衛生法」に基づいて労働者の安全と健康を守る義務がある。
- 3 法令によって定められた有害業務に従事する労働者に対して、特殊健康診断の実施が義務付けられている。
- 4 従業員が5,000人以上10,000人未満の事業所においては、産業医の選任は義務付けられていない。

問7 我が国における各種統計に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食中毒統計調査は、食中毒事件数、患者数及び死者数を原因食品や原因施設等の発生原因別に集計している。
- 2 乳児死亡は、生後3か月未満の死亡のことで、乳児死亡率は、人口静態統計で把握することができる。
- 3 国勢調査は、総務省が実施主体となり、5年ごとに行われる。
- 4 平均寿命は、0歳の平均余命のことであり、年齢ごとの平均余命は、簡易生命表で把握することができる。

問8 次のうち、水道法第4条の規定に基づいて定められた水質基準において、水道水から検出されてはならないものとして、正しいものはどれか。

- 1 大腸菌
- 2 鉛及びその化合物
- 3 ホルムアルデヒド
- 4 ベンゼン

問9 次のうち、生活習慣病とその要因として関連が深い語句の組合せとして、最も適当なものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|---------|
| 1 | がん | — | 喫煙 |
| 2 | 糖尿病 | — | リケッチア |
| 3 | 高血圧症 | — | マダニ |
| 4 | 脳血管疾患 | — | B C G接種 |

食 品 学

問 1 いも類に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 サツマイモの主な成分は、脂質である。
- 2 キクイモに含まれる炭水化物には、イヌリンがある。
- 3 ジャガイモは、根の一部が肥大化した塊根にデンプンを蓄えた作物である。
- 4 サトイモのわずかなえぐ味は、ガラクトンによるものである。

問 2 次のうち、食品の味とその呈味成分の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-------------|---|--------------|
| 1 | グレープフルーツの苦味 | — | フムロン |
| 2 | とうがらしの辛味 | — | ピペリン |
| 3 | かつお節のうま味 | — | イノシン酸 |
| 4 | ホップ（ビール）の苦味 | — | ナリンギン（ナリンジン） |

問 3 「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」で分類された食品と食品群の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | | 食品 | | 食品群 |
|---|----------|---|-----|
| 1 | はちみつ | — | 菓子類 |
| 2 | マーガリン | — | 油脂類 |
| 3 | ホイップクリーム | — | 乳類 |
| 4 | かぼちゃ | — | 野菜類 |

問 4 メイラード反応に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品を加熱した時にカラメルを生成する反応である。
- 2 アミラーゼが関与する酵素反応である。
- 3 食品の色や香りの変化を伴わない反応である。
- 4 アミノ化合物とカルボニル化合物の間で起こる反応で、アミノカルボニル反応とも呼ばれる。

問5 食品の保存や加工に関する次の記述のうち、**適当なもの**はどれか。

- 1 ブランチング処理により、酵素は活性化する。
- 2 食品を凍結するとき、最大氷結晶生成帯を短時間で通過させると品質の低下が抑制される。
- 3 塩蔵（塩漬け）では、食品の水分活性は上昇する。
- 4 CA貯蔵では、二酸化炭素を大気中より低濃度にする。

問6 機能性表示食品に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 消費者庁が審査を行い、許可を受けた食品である。
- 2 機能について、臨床試験を実施しなければならない。
- 3 加工食品だけでなく、生鮮食品も届出することができる。
- 4 事業者は、厚生労働省が定めるルールに基づき、厚生労働大臣に届け出れば、表示することができる。

食 品 衛 生 学

問 1 黄色ブドウ球菌食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 黄色ブドウ球菌は、自然界に広く分布しているため、人の皮膚、鼻の粘膜にも付着している。
- 2 潜伏期間は、多くが30分から6時間と非常に短く、吐き気、激しい嘔吐、腹痛、下痢などの症状があるが、発熱はほとんどない。
- 3 黄色ブドウ球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が、75℃1分の加熱で死滅する。
- 4 一般的な予防法としては、食品を取り扱う場合の手指の洗浄消毒や、手指などに化膿巣のある者は食品を取り扱わないことなどである。

問 2 食品中における有害物質に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「食品中の重金属による重大な人間の健康被害としては、(A)によるイタイイタイ病や(B)による水俣病などがある。」

- | | A | | B |
|---|-------|---|--------|
| 1 | カドミウム | — | メチル水銀 |
| 2 | カドミウム | — | ヒ素 |
| 3 | メチル水銀 | — | カドミウム |
| 4 | メチル水銀 | — | ダイオキシン |

問 3 食品衛生法で制度化されたHACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 HACCPとは、食品事業者自らが、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法のことである。
- 2 HACCPに沿った衛生管理は、菓子製造業など特定の業種のみ義務化されている。
- 3 HACCPに基づく衛生管理においては、衛生管理計画を作成する必要がある。
- 4 衛生管理の実施状況は、記録し、保存しなければならない。

問4 殺菌、消毒に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 次亜塩素酸ナトリウムは、野菜や食器の消毒に使用できる。
- 2 紫外線殺菌は、調理場や食品保管庫の空気の殺菌、水の殺菌、調理器具の表面の殺菌などに用いられる。
- 3 LL牛乳（ロングライフミルク）は、超高温殺菌法で殺菌し、特殊な容器に無菌的に充填したものである。
- 4 パスツリゼーションと呼ばれる低温殺菌法は、食品の風味の劣化を防ぐことができない。

問5 腸管出血性大腸菌食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 腸管出血性大腸菌（EHEC）は、ベロ毒素産生性大腸菌（VTEC）とも呼ばれる。
- 2 腸管出血性大腸菌（EHEC）は、75℃1分以上の加熱で死滅する。
- 3 腸管出血性大腸菌食中毒の潜伏期間は、通常、半日から1日程度である。
- 4 腸管出血性大腸菌食中毒の原因食品には、ハンバーグ、焼肉などがある。

問6 ノロウイルス食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ノロウイルスは、熱に弱く、一般的に50℃～60℃の加熱で瞬時に死滅する。
- 2 ノロウイルスは、ヒトの腸管内で増殖し、感染者の糞便から排出されるので、食中毒の予防対策として、排便後の丁寧な手洗いは有効である。
- 3 ノロウイルスの不活化には、通常の消毒用アルコールでは効果が薄く、次亜塩素酸ナトリウムなど塩素系の消毒薬が有効である。
- 4 ノロウイルス食中毒は、生ガキ以外の食品も原因食品になることがある。

問7 次のうち、食品とその食品に含まれる自然毒の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|----------|
| 1 | フグ | — | サキシトキシン |
| 2 | イシナギ | — | テトロドトキシン |
| 3 | ジャガイモ | — | ソラニン |
| 4 | ツブ貝 | — | アミグダリン |

問8 食品添加物に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品の製造過程又は食品の加工・保存の目的で使用されるものをいう。
- 2 指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物の4つに分類される。
- 3 酸化防止剤の目的で使用されるビタミンなどは、食品添加物としての表示が免除される。
- 4 甘味料、着色料、保存料を使用した食品の表示は、用途名と物質名を併記しなくてはならない。

問9 食品営業施設の衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品を取り扱う人の健康状態は直ちに食品の安全性に影響することはないため、健康管理は特に行う必要はない。
- 2 台所用、食品用洗剤については、食品衛生法に基づき規格基準が設けられ、成分規格や使用基準が定められている。
- 3 食中毒菌の二次汚染を防止するため、魚、肉、野菜などを調理する場合は、それぞれ専用の包丁やまな板を使用する方がよい。
- 4 食品衛生法に基づく規格基準において、冷凍食品は -15°C 以下で保存することが定められている。

問10 次のうち、食品表示法において表示が義務付けられている特定原材料として、正しいものはどれか。

- 1 アワビ
- 2 カニ
- 3 イカ
- 4 サケ

問11 カビ毒に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カビ毒は、カビが産生する毒素のことで、マイコプラズマとも呼ばれる。
- 2 アスペルギルス属の産生するカビ毒として、アフラトキシンがあるが、B1、B2、G1、G2などの異性体が存在する。
- 3 ペニシリウム属の産生するカビ毒には、腐敗リンゴやリンゴジュースから検出されるパツリン等がある。
- 4 フザリウム属の産生するカビ毒には、麦類やトウモロコシなどの穀類から検出されるデオキシニバレノールやニバレノール、ゼアラレノン等がある。

栄 養 学

問 1 炭水化物に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 グリコーゲンは、植物由来の多糖類である。
- 2 セルロースは、食物繊維の一種である。
- 3 ショ糖は、単糖類である。
- 4 果糖は、アルドースである。

問 2 たんぱく質に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- 1 摂取した後、リパーゼにより分解される。
- 2 20種類のアミノ酸から構成される。
- 3 組成により、単純たんぱく質、複合たんぱく質、誘導たんぱく質に分類される。
- 4 窒素を含むことが特徴である。

問 3 脂質に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 二重結合を含む脂肪酸を、飽和脂肪酸という。
- 2 カプリル酸は、多価不飽和脂肪酸である。
- 3 リポたんぱく質の構成成分に、脂質は含まれない。
- 4 コレステロールは、胆汁酸の原料となる。

問 4 食欲と摂食行動に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 摂食中枢は、小脳に存在する。
- 2 満腹中枢への刺激は、食欲を亢進させる。
- 3 血糖値の変動は、摂食行動に関わる。
- 4 食体験は、摂食行動に影響を及ぼさない。

問5 エネルギー代謝に関する次の記述のうち、**正しいものはどれか。**

- 1 年齢は、基礎代謝量に影響する因子の1つである。
- 2 安静時代謝量は、睡眠状態で測定する。
- 3 食事誘発性熱産生は、摂取した栄養素によらず同一である。
- 4 睡眠時代謝量は、基礎代謝量の10%である。

問6 次のうち、栄養素とその欠乏症の組合せとして、**適当なものはどれか。**

- 1 ビタミンA — 巨赤芽球性貧血
- 2 ビタミンC — 壊血病
- 3 ナトリウム — 骨粗しょう症
- 4 カルシウム — 夜盲症

製菓理論及び実技（製菓理論）

問1 次の砂糖のうち、転化糖の含有率が最も高いものとして、**適当なもの**はどれか。

- 1 黒砂糖
- 2 氷砂糖
- 3 グラニュー糖
- 4 中ザラ糖

問2 小麦に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句として、**正しいもの**はどれか。
「小麦を製粉したときに分離される外皮のことを（ ）といい、家畜の飼料として利用されており、小麦粉よりも低糖質で食物繊維が多い。」

- 1 ドウ
- 2 胚芽
- 3 ふすま
- 4 グルテン

問3 次のうち、ショ糖より甘味度が高い糖として、**正しいもの**はどれか。

- 1 乳糖
- 2 水あめ
- 3 アスパルテーム
- 4 ぶどう糖

問4 鶏卵に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 卵黄の重さの割合は、全卵の50%以上を占めている。
- 2 卵白の主な成分は、脂質である。
- 3 卵白は新しい方が泡立ちやすいが、安定性は低い。
- 4 卵黄に含まれるレシチンは、乳化作用を持つ。

問5 ヨーグルトの製法に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして正しいものはどれか。

「乳酸菌を加えて発酵させると乳酸が増えてpHが(A)、牛乳のカゼインミセルが(B)することでヨーグルトができる。」

- | | A | | B |
|---|-----|---|------|
| 1 | 上がり | — | ラセミ化 |
| 2 | 上がり | — | ゲル化 |
| 3 | 下がり | — | ゲル化 |
| 4 | 下がり | — | ラセミ化 |

問6 次のうち、水分が一番多く含まれる軟質のナチュラルチーズとして、**適当なもの**はどれか。

- 1 カテージ (カッテージ)
- 2 パルメザン
- 3 エダム
- 4 カマンベール

問7 チョコレートに関する次の記述のうち、()の中に入る語句として、**正しいもの**はどれか。

「保存中の温度管理が悪く、カカオバターの結晶が白く見える現象を()という。」

- 1 ロースト
- 2 コンチング
- 3 ブルーム
- 4 カカオニブ

問8 果実類に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- 1 果糖は甘味の強さに温度依存性があることから、果実は冷却して食べた方が甘味を強く感じる。
- 2 パイナップルの主要なたんぱく質分解酵素は、パパインである。
- 3 追熟する果実として、バナナ、リンゴ、モモなどがある。
- 4 イチゴは、しょうかるい漿果類に分類される。

問9 種実類に関する次の記述のうち、()の中に入る語句として、最も適切なものはどれか。

「果実の厚い繊維状の外皮の中に固形と液状の胚乳をもつ()は、固形の胚乳を製菓等に利用し、液状の胚乳はジュースとして飲用される。」

- 1 アーモンド
- 2 くるみ
- 3 カシューナッツ
- 4 ココナッツ

問10 次のうち、大豆を炒って挽いた粉として正しいものはどれか。

- 1 さらし餡(小豆粉)
- 2 きな粉(黄な粉)
- 3 抹茶
- 4 わらび粉

問11 次のうち、泡立てた卵白に砂糖を煮詰めた液体を加えたものとして、正しいものはどれか。

- 1 イタリアンメレンゲ
- 2 グラス・ア・ロー
- 3 パータ・ボンブ
- 4 パート・フィユテ

問12 次のうち、パンの材料として使用され、麦芽糖が主成分で、味や風味を上げ、膨化を助け、製品の老化を遅らせる役割をもつものとして、正しいものはどれか。

- 1 モルトエキス
- 2 イーストフード
- 3 酵母(イースト)
- 4 ベーキングパウダー

問13 凝固材料に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして正しいものはどれか。

「(A)は紅藻類を原材料とする凝固材料であり、(B)は動物性のたんぱく質を原材料とする凝固材料である。また、(C)は野菜や果実に含まれる多糖類で、メトキシル基の比率により、ゲル化の条件が異なる。」

	A		B		C
1	ペクチン	—	ゼラチン	—	寒天
2	寒天	—	ゼラチン	—	ペクチン
3	寒天	—	ペクチン	—	ゼラチン
4	ゼラチン	—	寒天	—	カラギーナン

問14 着色料に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 タール系色素は、食品以外には使用されていない。
- 2 天然物由来の着色料は、植物からの抽出物のみ限定される。
- 3 ウコン色素の成分には、クルクミンが含まれる。
- 4 カロテノイド系の着色料として、カラメル色素がある。

問15 次のうち、煮詰めたショ糖液が再結晶化する特性を利用した菓子として、最も適切なものはどれか。

- 1 カラメル
- 2 シロップ
- 3 ヌガー
- 4 フォンダン

問16 次の果実のうち、かんきつ類として誤っているものはどれか。

- 1 ひゅうがなつ日向夏
- 2 カボス
- 3 しらぬい不知火
- 4 ウメ

問17 次のうち、米粉とその原材料に関する語句の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|---|------|
| 1 | 上新粉 | — | うるち米 |
| 2 | 白玉粉 | — | うるち米 |
| 3 | 求肥粉 | — | もち米 |
| 4 | 焼きみじん粉 | — | もち米 |

問18 次の脂肪酸のうち、融点が最も高いものとして適当なものはどれか。

- 1 ステアリン酸
- 2 α -リノレン酸
- 3 オレイン酸
- 4 リノール酸

問19 油脂の劣化防止に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 空気に触れないようにする。
- 2 高温にならない涼しい場所で保管する。
- 3 光に当てないようにする。
- 4 金属製の容器で保管する。

製菓理論及び実技（実技和菓子分野）

* 和菓子分野選択者のみ解答してください。

問1 あられの一般的な製造工程に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句の組合せとして、最も適当なものはどれか。

- ① 水に浸漬した（ A ）を蒸し、搗きあげる。
- ② （ B ）して固め、裁断し、形をつくる。
- ③ 乾燥後、焼成して味付けをする。

	A		B
1	もち米	—	加熱
2	もち米	—	冷却
3	うるち米	—	加熱
4	うるち米	—	冷却

問2 次のうち、艶干錦玉つやほしきんぎょくの煮詰める温度として、最も適当なものはどれか。

- 1 70℃～80℃
- 2 100℃～110℃
- 3 140℃～150℃
- 4 190℃～200℃

問3 次のうち、原材料に薄力粉を使用しない和菓子として、適当なものはどれか。

- 1 艶袱紗つやぶくさ
- 2 栗饅頭まんじゅう
- 3 落雁らくがん
- 4 きんつば

問4 次のうち、製餡工程における脱水後の生餡の水分量として、最も適当なものはどれか。

- 1 10～15%
- 2 30～35%
- 3 60～65%
- 4 90～95%

問5 次のうち、一般的な練切に関する記述として、適当でないものはどれか。

- 1 餡につなぎを混ぜて、練りあげた菓子である。
- 2 着色や成形をして、自然の風物を表現した菓子である。
- 3 和菓子の分類で、生菓子に分類される菓子である。
- 4 餡に小麦粉を混ぜて、蒸しあげた菓子である。

製菓理論及び実技（実技洋菓子分野）

* 洋菓子分野選択者のみ解答してください。

問1 パウンドケーキに関する次の記述のうち、（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「バターケーキの一種で、基本の作り方では（ A ）、バター、砂糖、（ B ）を同量ずつ配合（4同割）する。」

	A		B
1	薄力粉	—	生クリーム
2	薄力粉	—	全卵
3	アーモンドパウダー	—	全卵
4	アーモンドパウダー	—	生クリーム

問2 次のうち、バヴァロアの原材料として、適当でないものはどれか。

- 1 卵黄
- 2 ゼラチン
- 3 バニラビーンズ
- 4 バター

問3 次のうち、洋菓子とその生地の組合せとして、適当でないものはどれか。

1	パルミエ	—	シュー生地
2	サクリスタン	—	パイ生地
3	サントノーレ（サントノレ）	—	シュー生地
4	パピヨン	—	パイ生地

問4 次のうち、オペラの一般的な製造工程で、生地に塗るシロップの原材料として、適当なものはどれか。

- 1 はちみつ
- 2 コーヒー
- 3 ストロベリージャム
- 4 クリームチーズ

問5 チョコレートのテンパリング方法に関する次の記述のうち、（ ）に入る語句として、**正しいもの**はどれか。

「チョコレートの昇温型テンパリングの1つである（ ）は、溶かしたチョコレートの一部をマーブル台で薄く広げながら冷却し、粘りが出てきたら、残りのチョコレートに戻す方法である。」

- 1 オールインワン法
- 2 フレーク法
- 3 水冷法
- 4 タブルール法（ダブルール法）

製菓理論及び実技（実技製パン分野）

* 製パン分野選択者のみ解答してください。

問1 一般的なパンの特徴に関する次の記述のうち、適当でないものはどれか。

- 1 食パンとは、生地を食パン型に入れて焼いたパンで、主に主食用として利用されている。
- 2 デニッシュペストリーとは、生地油脂を折り込んで作られたパンで、国によって名称が異なる。
- 3 イーストドーナツとは、生地を油で揚げたパンで、ヨーロッパが発祥といわれている。
- 4 バゲットとは、砂糖を使用した直焼きのパンで、丸い形で大小あるものが多い。

問2 次のうち、ミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）とその状態の組合せとして、誤っているものはどれか。

- 1 つかみどり段階 — 材料が雑然と混ざった状態で、ベタベタとしている。
- 2 破壊段階 — 生地に弾力が出て、つながりを持ち始める。
- 3 結合段階 — 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- 4 最終結合段階 — 結合力の頂点であり、生地の表面が光沢を帯びる。

問3 パンの製造工程中のパンチの目的に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「生地中に充満した（ A ）を抜き、（ B ）を供給して酵母（イースト）の働きを高める。」

- | | A | | B |
|---|------|---|-------|
| 1 | 炭酸ガス | — | 酸素 |
| 2 | 炭酸ガス | — | アルコール |
| 3 | 酸素 | — | 炭酸ガス |
| 4 | 酸素 | — | アルコール |

問4 次のうち、焼減率（％）の計算式として、正しいものはどれか。

- 1 (焼成前の生地重量＋焼成後のパン重量) ÷ 焼成前の生地重量 × 100
- 2 (焼成前の生地重量＋焼成後のパン重量) ÷ 焼成後の生地重量 × 100
- 3 (焼成前の生地重量－焼成後のパン重量) ÷ 焼成前の生地重量 × 100
- 4 (焼成前の生地重量－焼成後のパン重量) ÷ 焼成後の生地重量 × 100

問5 ベーグルの製造工程のうち、焼成における温度と時間の組合せとして、最も適当なものはいずれか。

	温度		時間
1	100℃	－	10分
2	160℃	－	5分
3	220℃	－	15分
4	280℃	－	40分