

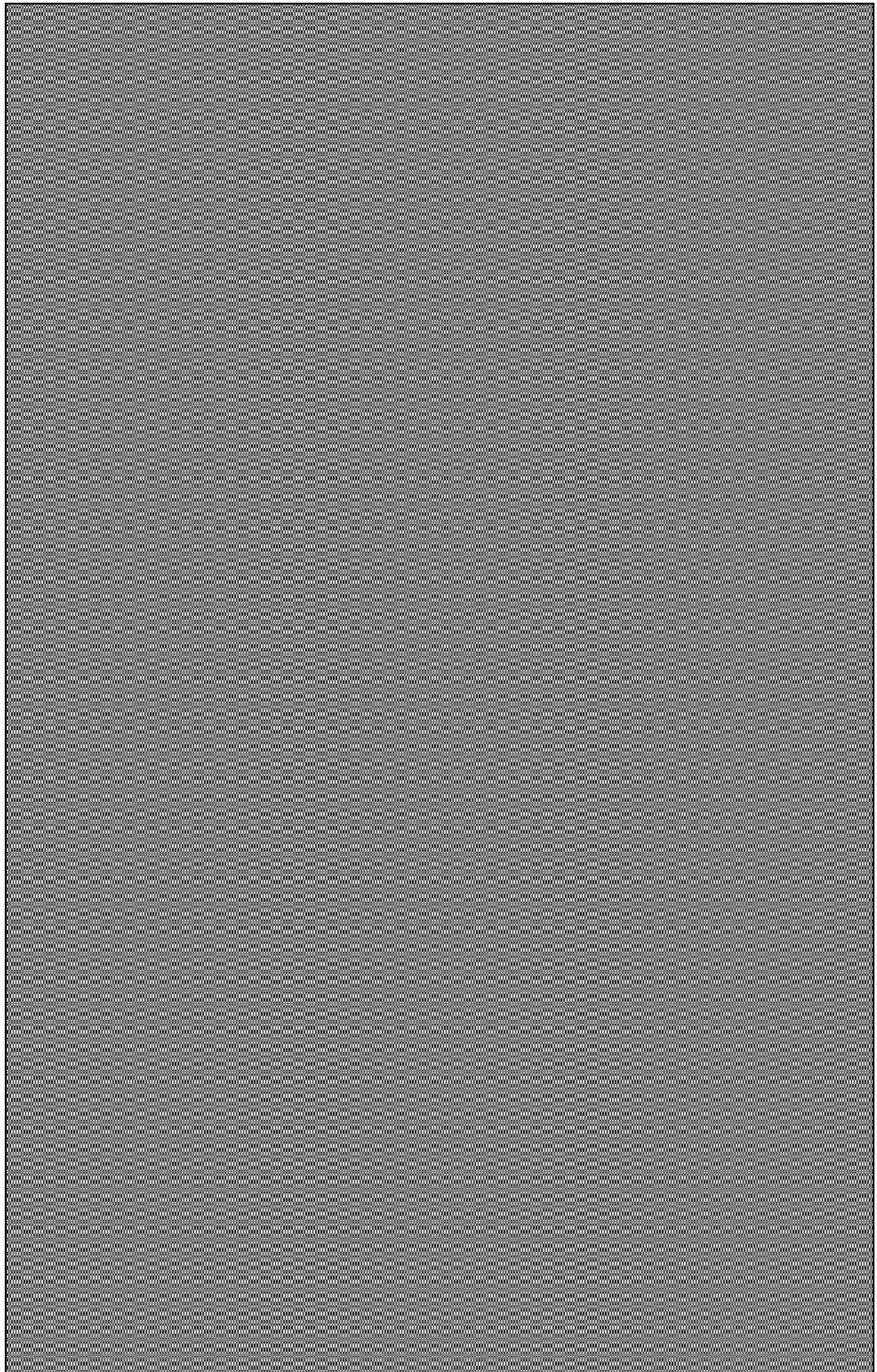
令和 8 年度 神奈川県製菓衛生師試験問題

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」を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)の決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 次のうち、法律とその内容の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|---------|---|-------------|
| 1 | 食品安全基本法 | — | 食品安全委員会の設置 |
| 2 | 健康増進法 | — | 受動喫煙の防止 |
| 3 | 地域保健法 | — | 保健所の設置 |
| 4 | 食品衛生法 | — | 家庭における食育の推進 |

問 2 製菓衛生師法第 2 条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。

この法律において「製菓衛生師」とは、(A) の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子 (B) 業に従事する者をいう。

- | | A | | B |
|---|--------|---|----|
| 1 | 厚生労働大臣 | — | 製造 |
| 2 | 厚生労働大臣 | — | 販売 |
| 3 | 都道府県知事 | — | 製造 |
| 4 | 都道府県知事 | — | 販売 |

問 3 製菓衛生師免許の申請又は返納手続に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 製菓衛生師は、氏名の変更が生じたときは、30日以内に、免許を与えた都道府県知事に製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。
- 2 製菓衛生師が死亡したときは、5日以内に、住所地の都道府県知事に製菓衛生師名簿の登録の消除を申請しなければならない。
- 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、30日以内に、これを厚生労働大臣に返納しなければならない。
- 4 製菓衛生師は、免許の取消処分を受けたときは、10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、食品衛生法第28条第1項に規定する立ち入り検査（臨検）や食品の無償収去を行う者として、正しいものはどれか。

- 1 食品衛生管理者
- 2 食品衛生責任者
- 3 食品衛生指導員
- 4 食品衛生監視員

公衆衛生学

問 1 次のうち、昆虫・ダニ類とそれにより媒介される感染症の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|---|--------------------|
| 1 | マダニ | — | 重症熱性血小板減少症候群（SFTS） |
| 2 | ノミ | — | ペスト |
| 3 | アタマジラミ | — | デング熱 |
| 4 | ツツガムシ | — | つつが虫病 |

問 2 次のうち、労働安全衛生法において、事業者に実施が義務付けられていないものはどれか。

- 1 季節性インフルエンザの定期予防接種
- 2 雇入時の健康診断
- 3 定期健康診断
- 4 給食従業員の検便

問 3 次のうち、職業性疾病（職業病）の原因と主な健康障害の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|---|--------|
| 1 | 重量物取扱い作業 | — | 悪性新生物 |
| 2 | 粉じん | — | じん肺 |
| 3 | 振動 | — | 白ろう病 |
| 4 | 高圧作業 | — | 肺空気塞栓症 |

問 4 次のうち、予防接種法に基づく定期接種対象疾病として、誤っているものはどれか。

- 1 麻しん・風しん
- 2 帯状疱疹
- 3 重症熱性血小板減少症候群（SFTS）
- 4 ロタウイルス胃腸炎

問 5 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細菌性赤痢の分類として正しいものはどれか。

- 1 1 類感染症
- 2 2 類感染症
- 3 3 類感染症
- 4 5 類感染症

問 6 消毒薬とその使用目的（消毒対象）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) は手指や金属器具等の消毒に用いられ、(B) は生活環境や吐物・排泄物による汚染場所等の消毒に用いられる。

A

B

- | | | |
|--------------|---|------------|
| 1 次亜塩素酸ナトリウム | — | 消毒用エタノール |
| 2 消毒用エタノール | — | 次亜塩素酸ナトリウム |
| 3 消毒用エタノール | — | 両性界面活性剤 |
| 4 次亜塩素酸ナトリウム | — | 過酢酸 |

問 7 次のうち、感染症対策の三原則として、適当でないものはどれか。

- 1 感染源対策
- 2 紫外線対策
- 3 感染経路対策
- 4 宿主（感受性）対策

問 8 次のうち、病原体とその感染経路の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | |
|---------------|---|------|
| 1 赤痢菌 | — | 空気感染 |
| 2 インフルエンザウイルス | — | 飛沫感染 |
| 3 腸管出血性大腸菌 | — | 経口感染 |
| 4 トキソプラズマ原虫 | — | 母子感染 |

問 9 我が国における人口統計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。

令和 7 年の死亡数を死因順位別にみると、第 1 位は (A) で、第 2 位は (B)、第 3 位は老衰であった。

	A		B
1	悪性新生物	—	腎不全
2	悪性新生物	—	心疾患
3	脳血管疾患	—	腎不全
4	脳血管疾患	—	心疾患

食品学

問 1 チーズの製造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。

チーズは、牛乳の(A)を、(B)という酵素で凝固させた食品である。

- | | A | | B |
|---|------|---|-------|
| 1 | カゼイン | — | ラクトース |
| 2 | カゼイン | — | レンネット |
| 3 | ホエイ | — | レンネット |
| 4 | ホエイ | — | ラクトース |

問 2 次のうち、野菜と食用部位による分類の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|---|-----|
| 1 | 春菊 | — | 花菜類 |
| 2 | たまねぎ | — | 根菜類 |
| 3 | カリフラワー | — | 葉菜類 |
| 4 | かぼちゃ | — | 果菜類 |

問 3 食品とその呈味成分^{ていみ}に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 コーヒーには、苦味成分としてピペリンが含まれている。
- 2 緑茶には、うま味成分としてテアニンが含まれている。
- 3 貝類には、うま味成分としてコハク酸が含まれている。
- 4 とうがらしには、辛味成分としてカプサイシンが含まれている。

問 4 次のうち、食品とそれに含まれる主な色素の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|---------|---|--------|
| 1 | ナスの紫色 | — | カテキン |
| 2 | 卵黄の黄色 | — | レシチン |
| 3 | ニンジンの橙色 | — | カロテン |
| 4 | 紅茶の赤色 | — | ミオグロビン |

問 5 食品の保存方法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。

砂糖漬け法・塩漬け法は、砂糖・食塩を食品に加えることにより、食品中の (A) の量を減らすことで水分活性の値を (B)、保存性を高める方法である。

- | | A | | B |
|---|-----|---|-----|
| 1 | 自由水 | — | 上げて |
| 2 | 自由水 | — | 下げて |
| 3 | 結合水 | — | 上げて |
| 4 | 結合水 | — | 下げて |

問 6 メイラード反応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。

食品中でみられる褐変反応であるメイラード反応は、(A) 褐変であり、カルボニル化合物と (B) との反応である。

- | | A | | B |
|---|------|---|---------|
| 1 | 酵素的 | — | ポリフェノール |
| 2 | 酵素的 | — | アミノ化合物 |
| 3 | 非酵素的 | — | ポリフェノール |
| 4 | 非酵素的 | — | アミノ化合物 |

食品衛生学

問 1 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に記載されている次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行う。
- 2 調理後の食品は、調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましい。
- 3 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理する。
- 4 施設の出入口及び窓は網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置せず、極力開放しておくこと。

問 2 次のうち、食品中においてヒスタミンが増加する主な原因として、正しいものはどれか。

- 1 過加熱によるタンパク質の変性
- 2 微生物によるアミノ酸の変換
- 3 酸によるタンパク質の酸化
- 4 光照射によるアミノ酸の劣化

問 3 食品取扱者が講ずるべき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 作業開始前、用便後、汚染作業後などは適切な手洗いを行う。
- 2 腸管出血性大腸菌感染症であっても、適切な衛生管理を行っていれば直接食品を扱う作業に従事してもよい。
- 3 清潔な作業衣を着用し、帽子を着用するなど毛髪混入防止措置をとる。
- 4 作業場へ装飾品等の持ち込みをしない。

問 4 ノロウイルスに関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 感染しても症状が出ない場合がある。
- 2 食品の中心部までの十分な加熱が、ノロウイルス食中毒の予防において有効である。
- 3 ヒトの腸管内で増殖する。
- 4 ヒトからヒトへ直接感染することはない。

問 5 消毒液としての次亜塩素酸ナトリウムに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 密閉した環境で使うことが望ましい。
- 2 時間が経つにつれて効果が減弱する。
- 3 食品などの汚れが付着していても、殺菌力に影響は与えない。
- 4 直射日光に安定で、分解されない。

問 6 サルモネラ属菌に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 土壌中や水中で比較的長く生存することができる。
- 2 サルモネラ食中毒の主な症状は、神経症状である。
- 3 ペット等の保菌動物との接触で感染することがある。
- 4 サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒は鶏卵を原因として発生することがある。

問 7 次のうち、食品とその食品に含まれる有毒成分の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | |
|---------|------------|
| 1 青梅 | — テトラミン |
| 2 二枚貝 | — サキシトキシン |
| 3 ふぐ | — テトロドトキシン |
| 4 ジャガイモ | — ソラニン |

問 8 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 バナナ
- 2 ゼラチン
- 3 オレンジ
- 4 カシューナッツ

問 9 次のうち、食品添加物の表示において、用途名の併記が義務付けられているものはどれか。

- 1 香料
- 2 乳化剤
- 3 膨張剤
- 4 甘味料

問10 次のうち、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の7原則として、誤っているものはどれか。

- 1 危害要因の分析
- 2 重要管理点の決定
- 3 衛生推進者の選任
- 4 改善措置の設定

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 カビが産生する毒素で、マイコトキシンとも呼ばれる。
- 2 熱に強く、通常の加工・調理では十分に減少しないものもある。
- 3 食品衛生法において、全てのカビ毒は、食品から検出されてはならないとされている。
- 4 リンゴやその加工品から、カビ毒であるパツリンが検出される場合がある。

栄養学

問 1 脂質に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 中性脂肪は、エネルギー源にならない。
- 2 炭素数が20の脂肪酸は、短鎖脂肪酸である。
- 3 ビタミンCは、コレステロールからなる。
- 4 レシチンは、リン脂質である。

問 2 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 基礎代謝量基準値は、同年齢でも性別によって異なる。
- 2 エネルギーの摂取が消費を上回れば、体重は減少する。
- 3 睡眠時は、エネルギーを消費していない。
- 4 基礎代謝量は、METs(メッツ)に安静時代謝量を乗じて求める。

問 3 次のうち、消化酵素を含むものとして、誤っているものはどれか。

- 1 唾液
- 2 胃液
- 3 胆汁
- 4 膵液

問 4 吸収に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 単糖類は、リンパ管に吸収される。
- 2 水は、主に胃で吸収される。
- 3 能動輸送では、エネルギーを必要とする。
- 4 小腸粘膜には、線毛があり、栄養素の吸収に関与している。

問 5 ライフステージ別の栄養と健康に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 妊娠初期の母体の葉酸不足は、胎児の神経管閉鎖障害のリスクとなる。
- 2 乳児期の離乳食では、蜂蜜は生後 6 か月を超えたら与えてよい。
- 3 高齢期では、水分摂取量が低下するため、脱水を起こしやすい。
- 4 学童期・思春期では、鉄分やビタミンDの摂取を心がける。

問 6 食品表示法における栄養成分表示に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ナトリウム(食塩相当量に換算したもの)は義務表示事項である。
- 2 n-3 系脂肪酸は推奨表示事項である。
- 3 熱量は任意表示事項である。
- 4 食物繊維は義務表示事項である。

製菓理論及び実技（製菓理論）

問 1 次のうち、でんぷん糖における D E（Dextrose Equivalent）の定義として、正しいものはどれか。

- 1 糖化製品の固形分に含まれる還元糖をブドウ糖として計算し、その固形分に対する百分率
- 2 ショ糖の甘さを100としたときの、糖化製品の相対的な甘みの強さ
- 3 糖化製品を加熱して水分を除いた後、冷却して完全に硬化する温度
- 4 糖化製品の固形分に含まれる果糖の固形分に対する百分率

問 2 粉砂糖に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 灰分の含有量は1～2％である。
- 2 一般にブドウ糖のみからなる。
- 3 含蜜糖であり、黒砂糖の一種である。
- 4 固まることを防ぐために、でんぷんが添加されている場合がある。

問 3 小麦粉生地に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食塩は、グルテンのコシを強くする。
- 2 バターは、グルテンの網目構造の形成を促進する。
- 3 強力粉で作られた生地は、カステラやクッキーに用いられる。
- 4 ビタミンCは、生地を柔らかくし伸展性を促進する。

問 4 でんぷんに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 でんぷんは、ショ糖が多数結合したものである。
- 2 アミロペクチンは、分岐鎖構造をもつ。
- 3 α でんぷんを吸水、加熱すると β でんぷんになり、 α でんぷんよりも消化吸収されやすい。
- 4 もち米に含まれるでんぷんはすべてアミロースである。

問 5 米粉に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 上新粉は、うるち米から作られ、生でんぷんを多く含む。
- 2 同種の米粉であっても、地方によって名称が異なることがある。
- 3 道明寺粉は、桜餅の原料となる。
- 4 白玉粉は、もち米から作られ、糊化でんぷんを多く含む。

問 6 卵の熱凝固性に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 卵白は、卵黄よりも低い温度で完全に固まる。
- 2 卵白は、卵黄よりも低い温度から固まり始める。
- 3 卵に砂糖を加えると、凝固が促進される。
- 4 温泉卵を作る際は、卵白と卵黄の熱凝固性の違いを利用するため、90℃に加温することが望ましい。

問 7 卵白の起泡性に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 砂糖は、泡沫安定性を高める。
- 2 砂糖は、泡立ちを早くし、ボリュームを大きくする。
- 3 卵白の温度が低いほど起泡性は高い。
- 4 酸は、起泡性に影響を与えない。

問 8 バターに関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 バターに含まれる水分は、5%以下である。
- 2 チャーニングとは、原料クリームを激しく攪拌する操作である。
- 3 発酵バターの製造には、酵母によるアルコール発酵が利用される。
- 4 バターに含まれる乳脂肪分は、約60%である。

問9 次のうち、ナチュラルチーズを加熱処理し再成型したものとして、正しいものはどれか。

- 1 カッテージチーズ
- 2 カマンベールチーズ
- 3 チェダーチーズ
- 4 プロセスチーズ

問10 果実及び果実加工品に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 果実に含まれるペクチンはマーマレードをゼリー化する作用を有している。
- 2 果実の主な芳香成分はエステル類、アルデヒド類、テルペン類等である。
- 3 ジャムの製造には一定量のペクチン、酸味料を加えることがある。
- 4 果実の酸味は、主に酢酸による。

問11 凝固剤に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ゼラチンは、広く植物の細胞壁から抽出される多糖類である。
- 2 カラギーナンは、紅藻類から抽出される多糖類である。
- 3 ゼラチンは、寒天よりも凝固温度が高く、40℃で凝固する。
- 4 低メトキシルペクチン（LMP）の凝固には酸が必要である。

問12 酒類に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ブランデーは、穀物を原料とした醸造酒を蒸留して作られる。
- 2 リキュールは、醸造酒や蒸留酒に副材料を加えて風味付けした混成酒である。
- 3 ラム酒は、サトウキビの糖蜜を原料として作られる。
- 4 キルシュヴァッサーは、さくらんぼを原料とした蒸留酒である。

問13 香料に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 エッセンスと呼ばれる水溶性香料は、揮発しにくいので加熱前に添加する。
- 2 乳化性香料には賦形剤としてコーンスターチや結晶状ソルビトールが使われる。
- 3 オイルと呼ばれる油性香料は耐熱性が高いため、高温で加工する菓子類に適している。
- 4 粉末香料には、クラウディー又はコンクと呼ばれるものがある。

問14 膨脹剤に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 炭酸水素ナトリウムは加熱によって酸素が発生し、菓子類の生地
のpHは小さくなり、酸性に傾く。
- 2 베이킹パウダーはガス発生剤に酸性剤と緩和剤を加えたものである。
- 3 イスパタは炭酸水素ナトリウムに炭酸アンモニウムを加えたものである。
- 4 塩化アンモニウムは、加熱するとアンモニアと二酸化炭素を発生する。

問15 乳化及び乳化剤に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 乳製品のクリームは、油の中に水滴が分散している油中水滴型
(W/O) 乳化状態である。
- 2 乳製品のバターは、水の中に油滴が分散している水中油滴型 (O/W) 乳化状態である。
- 3 グリセリン脂肪酸エステルは、パンの老化防止に用いられる。
- 4 レシチンは、水にはなじまず、油にのみ溶ける性質を持つ。

問16 着色料に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 天然着色料として、アナトー色素やラック色素がある。
- 2 合成着色料のタール系色素として、食用赤色 2 号や食用黄色 4 号がある。
- 3 天然着色料は、熱などによる変色・退色が起こりやすい。
- 4 アントシアニンは、酸性になると青色に、アルカリ性になると赤色になり、食用青色 1 号の別名である。

問17 増粘安定剤に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 キサンタンガムは、微生物を利用して作られる多糖類である。
- 2 グアーガムやローカストビーンガムは、哺乳類の骨から得られる動物性成分である。
- 3 アルギン酸ナトリウムは、豆科植物から抽出されるタンパク質である。
- 4 アラビアガムは、褐藻類由来で水に溶けない性質を有する。

問18 チョコレート類に関する次の記述について、正しいものはどれか。

- 1 チョコレートの表面に白い砂糖の結晶が浮き出ることファットブルームという。
- 2 クーベルチュールには、ココアバター代用油が含まれる。
- 3 ココアパウダーは、カカオマスからココアバターを 2 / 3 程度取り除いて粉末にしたものである。
- 4 準チョコレートには、ヤシ油を含んではない。

問19 和菓子の分類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。

和菓子は菓子中の()によって生菓子、半生菓子、干菓子に分類される。

- 1 小麦粉の重量
- 2 砂糖の重量
- 3 水分含量
- 4 乳脂肪分含量

製菓理論及び実技（実技和菓子分野）

問 1 次のうち、蒸し物に分類される和菓子として、誤っているものはどれか。

- 1 うきしま 浮島
- 2 ういろう 外郎
- 3 き み し ぐ れ 黄味時雨
- 4 つやぶくさ 艶袱紗

問 2 次のうち、利休まんじゅうの製造で使用する原料と膨張剤の組合せとして、最も適当なものはどれか。

- 1 薄力粉 — 重曹
- 2 大和芋 — 炭酸水素アンモニウム
- 3 片栗粉 — イスパタ
- 4 葛粉 — 重炭酸アンモニウム

問 3 次の雲平生地うんぺいの生地配合について、（ ）の中に入る語句として、最も適当なものはどれか。

生地配合	使用量
砂糖	100g
（ ）	15～30g
湯又は水	15～20g

- 1 小麦粉
- 2 上新粉
- 3 かんばい こ 寒梅粉
- 4 葛粉

問 4 次のうち、寒^{かんごおり}氷の製造における煮詰め温度として、最も適当なものはどれか。

- 1 78～84℃
- 2 91～98℃
- 3 103～110℃
- 4 120～127℃

問 5 米菓に関する次の記述で、() の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

あられやせんべいはどちらも同じ米菓であるが、あられは(A)
を、せんべいは(B)を原材料としている。

あられに使われている(A)は含まれるでんぷんのほとんどが
(C)となっており、強い粘りや高い膨化性を有している。

- | | A | | B | | C |
|---|------|---|------|---|---------|
| 1 | うるち米 | — | もち米 | — | アミロペクチン |
| 2 | もち米 | — | うるち米 | — | アミロペクチン |
| 3 | うるち米 | — | もち米 | — | アミロース |
| 4 | もち米 | — | うるち米 | — | アミロース |

製菓理論及び実技（実技洋菓子分野）

問 1 タルト・タタンの製法に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 鍋は酸に強く熱伝導率のよい銅鍋が適している。
- 2 リンゴは水分が少なく酸味のあるものが向く。
- 3 ソテーしたリンゴを鍋に敷き詰めさらに火を通し、その上に生地をかぶせてオーブンで焼き上げる。
- 4 焼きあがったら熱いうちに型から外し冷ます。

問 2 ザッハトルテの製法に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 作業前に卵は常温に戻しておく。
- 2 バターと粉糖を混ぜ合わせ、溶かして熱を取ったチョコレートを加えさらに混ぜる。
- 3 型に流しこんだザッハマッセ生地は150℃のオーブンで30分～35分湯煎焼きする。
- 4 糖衣（グラズール）はジャムを塗ったザッハマッセに一気に流しかけ均一の厚さに整える。

問 3 次のうち、カスタードプディングの焼成工程におけるオーブンの設定温度として、最も適当なものはどれか。

- 1 70～80℃
- 2 110～120℃
- 3 150～160℃
- 4 190～200℃

問 4 生地に関する次の記述において、() の中に入る語句として、適切なものはどれか。

タルト生地などに使用される()は砂糖を含んでいないため、菓子その他、料理にも用いられている。

- 1 パート・サブレ
- 2 パート・ブリゼ
- 3 パート・シュクレ
- 4 パータ・ジェノワーズ

問 5 フラワーバッタ法に関する次の記述のうち、適切なものはどれか。

- 1 卵を卵黄と卵白に分けて、それぞれに砂糖を加えて混ぜ合わせた後、薄力粉を加える。
- 2 バターと砂糖を十分に混ぜ合わせた後、卵と薄力粉を加える。
- 3 バターと薄力粉を十分に混ぜ合わせた後、卵と砂糖を加える。
- 4 バター、薄力粉、砂糖及び卵を同時に混ぜ合わせる。

製菓理論及び実技（実技製パン分野）

問 1 パンの製造中に起こる酵素反応に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 インベルターゼはでんぷんを分解して炭酸ガスを生成する。
- 2 チマーゼはブドウ糖を分解して果糖を生成する。
- 3 アミラーゼはでんぷんを分解して麦芽糖を生成する。
- 4 マルターゼはタンパク質を分解してアミノ酸を生成する。

問 2 中種法に関する次の記述のうち、適当なものはどれか。

- 1 油脂以外のすべての材料を混ぜ合わせ、一度にミキシングする方法で、ストレート法とも呼ばれる。
- 2 本製法で製造したパンは老化が早く、クラストの固いものになりやすい。
- 3 生地が発酵のためのスペースが少なくて済む。
- 4 菓子パンの場合、酵母の活性が阻害されることを防ぐため、全糖量の 5 % 程度の糖を添加して中種を作る。

問 3 発酵に関する次の記述で、（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

生地中の（ A ）が酵素により分解され、一部は酵母の栄養源となり発酵の持続を助ける。また、（ B ）も酵素により分解され、焼き色や風味のもとになる。

- | | A | | B |
|---|-------|---|-------|
| 1 | でんぷん | — | 中性脂肪 |
| 2 | でんぷん | — | たんぱく質 |
| 3 | アルコール | — | たんぱく質 |
| 4 | アルコール | — | 中性脂肪 |

問 4 焼成に関する次の記述で、() に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

焼成の目的には、生地を膨張させパンのボリュームを形成すること、でんぷんを (A) し消化の良いパンを作ること及びクラストに焼き色を付け味と (B) を向上させること等がある。

- | | A | | B |
|---|------------|---|----|
| 1 | β 化 | — | 香り |
| 2 | α 化 | — | 甘味 |
| 3 | β 化 | — | 甘味 |
| 4 | α 化 | — | 香り |

問 5 ミキシングの 6 段階におけるピックアップステージ（つかみどり段階）に関する次の記述のうち、最も適当なものはどれか。

- 1 材料が雑然と混ざった状態で、生地はベタベタしている状態である。
- 2 生地がなめらかで弾力があり、伸展性が強く、食パンなどに最も適している状態である。
- 3 グルテンが形成し始めて生地がつながり出すが、まだ滑らかさがない状態である。
- 4 生地の弾力が消失しはじめる段階で、オーバーミキシングと言われる状態である。

