

令和5年度製菓衛生師試験問題

衛 生 法 規
公 衆 衛 生 学
食 品 学
食 品 衛 生 学
栄 養 学
製 菓 理 論 及 び 実 技

13:00 ~ 15:00 (120分)

指示があるまで開いてはいけません。

(注意事項)

- 1 試験開始後、解答用紙に受験番号及び氏名・フリガナを記入し、受験番号欄の数字の○の中を塗りつぶすこと。受験番号は4ケタで記入すること。
- 2 解答は、解答用紙に記入すること。
記入方法は、問題の4つの選択肢の中から正解を1つ選び、解答番号の○の中を塗りつぶすこと。2つ以上塗りつぶすと採点されません。
- 3 製菓実技(55~72)は選択問題です。和菓子(55~60)、洋菓子(61~66)、製パン(67~72)のうち、いずれか1つの分野を選択し、解答用紙の分野の○の中を塗りつぶしてから、その分野の問題のみを解答すること。「塗りつぶしていない場合」や「2つ以上塗りつぶした場合」は採点されません。
- 4 職業能力開発促進法の規定に基づく菓子製造に係る技能検定の合格者(一級、二級)で、試験科目のうち「製菓理論及び実技」の免除を申請した者は、その科目の解答欄は空白のままにしておくこと。
なお、「製菓理論及び実技」が免除される者の試験時間は14時15分までなので、注意すること。
- 5 解答欄を間違えないように注意すること。
- 6 問題をよく読んで解答すること(適切なもの、誤っているもの、等)。
- 7 解答の誤りを訂正する場合は、消しゴムで完全に消し、改めて記入すること。
- 8 試験開始後30分を経過し、係員が指示するまでは、退場できません。
- 9 退場するときは、解答用紙を裏返して机の上に置いておくこと。退場後は速やかに建物の外に出ること。
- 10 問題用紙は、持ち帰ってもかまいません。

愛 媛 県

1 製菓衛生師法に関する次の記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食品衛生法による菓子製造業の許可施設には、最低1名は製菓衛生師を置かなければならない。
- ② 製菓衛生師は、免許を受けたあと、登録事項に変更を生じたときは、30日以内に、名簿の訂正を、免許を与えた都道府県知事に申請しなければならない。
- ③ 製菓衛生師試験は、都道府県知事の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、都道府県知事が行う。
- ④ 製菓衛生師試験に合格すれば、製菓衛生師の名称を用いることができる。

2 食品衛生法に関する次の記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食品衛生法で規制しているのは食品のみであり、添加物については添加物等規制法により規制されている。
- ② 食品衛生法による営業許可施設と営業届出施設には、最低1名は食品衛生監視員を置かなければならない。
- ③ 食品衛生法の目的は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることである。
- ④ 食品衛生法による営業許可施設と営業届出施設は、HACCPに基づく衛生管理を行わなければならない。

3 次のうち、製菓衛生師名簿の登録事項でないものを1つ選びなさい。

- ① 現住所
- ② 本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）
- ③ 生年月日
- ④ 登録年月日

4 製菓衛生師法第1条に関する次の文章について、（ ）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（ A ）は、製菓衛生師の資格を定めることにより（ B ）に従事する者の資質を向上させ、もって（ C ）の向上及び増進に寄与することを目的とする。」

	（ A ）		（ B ）		（ C ）
①	条例	—	菓子製造業	—	製造技術
②	条例	—	菓子販売業	—	調理技術
③	法律	—	菓子製造業	—	公衆衛生
④	法律	—	菓子販売業	—	健康衛生

- 5 日本国憲法第25条の生存権に関する次の文章について、()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。

「すべて国民は、健康で文化的な（ A ）の生活を営む権利を有する。
第2項 国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び（ B ）の（ C ）及び増進に努めなければならない。」

	(A)		(B)		(C)
①	保障水準	—	公衆衛生	—	発展
②	保障水準	—	生活衛生	—	向上
③	最低限度	—	公衆衛生	—	向上
④	最低限度	—	生活衛生	—	発展

- 6 次の憲章または宣言とその内容の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

	憲章、宣言		内容
①	オタワ憲章	—	ヘルスプロモーション
②	ヘルシンキ宣言	—	プライマリーヘルスケア
③	アルマアタ宣言	—	健康の定義
④	世界保健憲章（WHO憲章）	—	ペストコントロール

- 7 病気の予防に関する次の項目のうち、二次予防として最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 予防接種
- ② リハビリテーション
- ③ 運動
- ④ 健康診断

- 8 人口統計に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 国勢調査は、3年に一度実施される。
- ② 日本の総人口のピークは、2008（平成20）年である。
- ③ 生産年齢人口とは、15～64歳の人口のことである。
- ④ 現在の日本の人口ピラミッドは、つぼ型である。

9 次のうち、予防接種法に基づく定期予防接種の対象疾病でないものを1つ選びなさい。

- ① ジフテリア
- ② ノロウイルス
- ③ 日本脳炎
- ④ 破傷風

10 次のうち、環境基本法第2条で公害として規定されていないものを1つ選びなさい。

- ① 大気の汚染
- ② 水質の汚濁
- ③ 振動
- ④ オゾン層の破壊

11 職業病の病名とその原因に関する次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

	病名		原因
①	椎間板ヘルニア	—	騒音
②	放射線障害	—	高温作業
③	白血病	—	粉じん
④	肺がん	—	石綿

12 次のうち、わが国の令和2年の死因順位について、1位から5位までに含まれないものを1つ選びなさい。

- ① 悪性新生物
- ② 腎不全
- ③ 心疾患
- ④ 老衰

13 次のうち、メタボリックシンドロームの診断基準の項目として正しいものを1つ選びなさい。

- ① 胸囲
- ② 体重
- ③ 空腹時血糖
- ④ 腎機能

- 1 4 食品中の水分に関する次の文章について () 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。

「食品中の水分は (A) と (B) という2つの形で存在する。(B) は、食品中の成分と強く結合しており、日常の生活条件では蒸発や凍結をせず、さらに微生物や菌などの働きに利用されることがない。その一方で、(A) は、食品中の成分と結合することがなく温度変化によって蒸発や凍結など自由に活動することが可能である。さらに微生物や菌の繁殖に利用されるため、(B) よりも (A) が多い食品では腐敗などが生じやすい。」

	(A)	—	(B)
①	結合水	—	自由水
②	代謝水	—	結合水
③	自由水	—	結合水
④	自由水	—	酸性水

- 1 5 世界の「三大穀物」と呼ばれているものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小麦
- ② 米
- ③ タピオカ
- ④ トウモロコシ

- 1 6 野菜に関する次の文章について、() 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。

「可食部100 g 当たり、(A) を600 μ g以上含む野菜を (B) と分類している。」

	(A)	—	(B)
①	カロテン	—	緑黄色野菜
②	カテキン	—	濃厚色野菜
③	カリウム	—	黄緑色野菜
④	カルシウム	—	緑黄赤野菜

- 1 7 卵を割ったときの右下図について、AとBの名称の組み合わせとして正しいものを1つ選びなさい。

	(A)	—	(B)
①	濃厚卵白	—	透明卵白
②	濃厚卵白	—	水様卵白
③	水様卵白	—	濃厚卵白
④	凝固卵白	—	白色卵白



18 牛乳に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 国内で飼育されている乳用牛の約99%はホルスタイン種で、ホルスタイン種の生乳はジャージー種の生乳と比べて脂質が少ない。
- ② 牛乳の80%以上は水分で、残りの成分を乳固形分と呼ぶ。
- ③ 牛から搾取したままのものを「生乳」、飲料として流通するものを「牛乳」と呼ぶ。
- ④ 牛乳中の炭水化物の大部分は、マルトースである。

19 機能性表示食品に関する次の文章について、()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。

「『機能性表示食品』とは、事業者の責任において、(A)に基づいた機能性を表示した食品で、販売前に(B)へ届け出る必要はあるが、許可は不要である。」

	(A)	—	(B)
①	科学的根拠	—	警察署
②	審査基準	—	保健所
③	科学的根拠	—	消費者庁
④	審査基準	—	厚生労働省

科目 食品衛生学

20 次の自然毒食中毒の原因物質と主な原因食品の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	原因食品	—	原因物質
①	フグ	—	テトロドトキシン
②	ジャガイモ	—	ソラニン
③	モロヘイヤの種子	—	強心配糖体
④	イシナギ	—	アミグダリン

21 食中毒の原因に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① セレウス菌の下痢型毒素は、嘔吐型毒素に比べて熱に強い。
- ② 腸管出血性大腸菌は、生体内毒素型の典型的な菌である。
- ③ アニサキスやクドア・セプテンpunkタータは、寄生虫食中毒の原因となる。
- ④ カビ毒のアフラトキシンには、発がん性があり、ピーナッツなどのナッツ類の汚染がしばしば問題となる。

2 2 次のうち、食品表示法に基づき、アレルギー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を1つ選びなさい。

- ① 大豆
- ② りんご
- ③ さば
- ④ 落花生

2 3 細菌性食中毒の予防に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品を取り扱う器具類は、熱湯などで消毒して清潔にする。
- ② 下痢をしている者や手指に化膿性疾患のある者は従事させない。
- ③ 加熱した食品は時間をかけてゆっくりと冷やす。
- ④ 食べる直前に十分加熱する。

2 4 ボツリヌス菌による食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 特徴的な症状は、神経麻痺である。
- ② ボツリヌス菌が産生する毒素は、100℃で1時間加熱しても失活しない。
- ③ ボツリヌス菌は、芽胞をつくる偏性嫌気性菌である。
- ④ 乳児ボツリヌス症による死亡例があり、乳児にはちみつを使用するのは避けるべきである。

2 5 ノロウイルス食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ノロウイルスは、食品中で増殖しない。
- ② ノロウイルスによる食中毒は、11月から3月の間にのみ発生する。
- ③ 給食で提供されたパンにより、食中毒が発生したことがある。
- ④ ノロウイルスの潜伏期間は、1～3日程度である。

2 6 食品に含まれる添加物の表示に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 甘味料は、物質名と用途名を併記しなければならない。
- ② 栄養強化の目的で使用された添加物は、表示が免除される。
- ③ 保存料は、物質名を表示すれば用途名は省略してもよい。
- ④ 炭酸水素ナトリウムは、重曹と表示できる。

27 カンピロバクター食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 鶏が高い確率で保菌している。
- ② 潜伏期は、2～5時間程度である。
- ③ 症状は、下痢、腹痛、発熱などである。
- ④ 芽胞は形成しない。

28 殺菌消毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 高温短時間殺菌法（HTST）とは、72℃以上で15秒間以上の加熱処理により殺菌する方法で、牛乳に対して行われることが多い。
- ② 殺菌灯は、スポンジの内部まで殺菌することができる。
- ③ 70%濃度のエチルアルコール水溶液による殺菌は、対象物の表面が水で濡れていると効果が弱まる。
- ④ 次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌の際は、殺菌効果を高めるため20～25℃程度の温水を用いるとよい。

29 衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 調理従事者が検便により腸管出血性大腸菌O157の保菌が確認された場合、完全に菌がなくなるまでの間、直接食品を取り扱う仕事は避けなければならない。
- ② 冷蔵庫には温度計をつけ、定期的に保存温度の確認とその記録をとる。
- ③ 冷蔵庫内での食材の保存は、食材の相互汚染を引き起こさないように、食材ごとに区分して保管する。
- ④ 冷蔵保存が必要な原材料は、納品時のダンボール箱に入れたまま、冷蔵庫内で保存すると良い。

30 HACCPに関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 製造工程ごとに危害分析を行い、重要管理点を定め、これを連続的に監視する。
- ② 危害分析を行い、管理基準を定めるので、記録の作成は重要ではない。
- ③ 一般衛生管理プログラムは、HACCPとは切り離して考えるべき事項である。
- ④ 最終製品の抜き取り検査により衛生状態を確認する手法である。

- 3 1 日本人がバランスよく食事をするための目安として厚生労働省と農林水産省が共同して作成した『食事バランスガイド』に関する次の文章について、()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。

「『食事バランスガイド』は、食事のバランスをコマに見立て、コマの一番上は、最も多く摂取してほしい(A)、次いで(B)、(C)、牛乳・乳製品、果物となっている。」

	(A)		(B)		(C)
①	副菜	—	主食	—	主菜
②	主菜	—	主食	—	副菜
③	主食	—	副菜	—	主菜
④	主食	—	主菜	—	副菜

- 3 2 次のうち、でんぷんを消化するときに口腔内で働く消化酵素として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ラクターゼ
- ② スクララーゼ
- ③ グルコース
- ④ 唾液アミラーゼ

- 3 3 次のうち、細胞膜の構成成分や、胆汁酸、副腎皮質ホルモンなどの合成材料となるものとして正しいものを1つ選びなさい。

- ① コレステロール
- ② グリコーゲン
- ③ アドレナリン
- ④ インスリン

- 3 4 水溶性ビタミン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 ビタミンCは、体内に蓄積されやすく、過剰症を引き起こす場合がある。
- ② 胃切除後は、ビタミンB₁₂の吸収が阻害され、悪性貧血を起こすことがある。
- ③ ビタミンB₁の欠乏症として脚気(かっけ)がある。
- ④ ビタミンB₂は、レバーなどに多く含まれる。

35 次のうち、無機質でないものを1つ選びなさい。

- ① ナトリウム
- ② カリウム
- ③ カルシウム
- ④ ペクチン

36 次のうち、幼児期に間食が必要な理由として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 栄養補給
- ② 食物アレルギーの予防
- ③ 精神的緊張の緩和
- ④ 水分補給

科目 製菓理論

37 小麦粉に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 小麦粉の主成分は、たんぱく質である。
- ② 小麦粉は、小麦粒から外皮や胚芽を除去し、「胚乳」の部分を取り出して製粉したものである。
- ③ 小麦粉には、グルテンという炭水化物が含まれている。
- ④ 小麦粉は、炭水化物含有量が多いほうから、「強力粉」「準強力粉」「中力粉」「薄力粉」に分類される。

38 でんぷん類に関する次の文章について、()に入る語句として最も適切なものを1つ選びなさい。

「でんぷんの全体に占める()の比率を「()含量」といい、一般的なでんぷんでは20～30%程度のものが多いが、特殊な例として、もち米やもちトウモロコシのようにほとんど含まないものもある。」

- ① アミロース
- ② アミロペクチン
- ③ グルコース
- ④ グルテン

39 砂糖に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ざらめ糖は、ショ糖を非常に細かい粒子に結晶化させ、表面に「ビスコ」(転化糖)を噴霧して仕上げる砂糖である。
- ② グラニュー糖は非常に純度が高く、ショ糖含有量は99.95%である。
- ③ 黒砂糖は、「ファインリカー」の一番糖から二番糖として製造される純度の高い砂糖である。
- ④ 氷砂糖は、サトウキビの搾り汁を煮詰めて作った結晶を分離し、研ぎと糖液を搾り取る作業を繰り返して仕上げる砂糖である。

40 次のうち、糖アルコールに分類される甘味料を1つ選びなさい。

- ① 蜂蜜
- ② キシリトール
- ③ トレハロース
- ④ デキストリン

41 卵に関する次の文章について、()に入る語句として最も適切なものを1つ選びなさい。

「卵黄の中には、「レシチン」が含まれているため、水分と油脂をうまく()させることができる。」

- ① 熱凝固
- ② 気泡化
- ③ 乳化
- ④ 糊化

42 次のうち、青カビチーズに分類されるものを1つ選びなさい。

- ① カマンベール
- ② モッツアレラ
- ③ パルミジャーノ・レッジャーノ
- ④ ゴルゴンゾーラ

4 3 バターに関する次の文章について、() に入る語句として最も適切なものを1つ選びなさい。

「バターは、原料乳の中に含まれている()を濃縮、固化したものである。」

- ① 乳糖
- ② カゼイン
- ③ 乳脂肪
- ④ キモシン

4 4 次のうち、バターの調理特性として誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 可塑性
- ② ショートニング性
- ③ クリーミング性
- ④ 弾力性

4 5 次のうち、カカオ豆の品種でないものを1つ選びなさい。

- ① クリオロ種
- ② フォラステロ種
- ③ トリニタニオ種
- ④ モントーン種

4 6 チョコレートの製造に関する次の文章について、() に入る語句として最も適切なものを1つ選びなさい。

「カカオ豆をローストした際に千種類以上の香り物質が生成されるが、カカオ豆を発酵させたときに生じた糖類やアミノ酸なども()によってチョコレート特有の芳香や風味に変わる。」

- ① メイラード反応
- ② リファイニング
- ③ エイジング
- ④ ワーキング

47 チョコレートに関する次の文章について、() に入る語句として最も適切なものを1つ選びなさい。

「チョコレートに含まれるカカオバターの特徴は、脂肪酸の種類が少なく、「ステアリン酸」、「()」、「オレイン酸」の3種類でほぼできている。

- ① ラウリン酸
- ② リノレン酸
- ③ パルミチン酸
- ④ カプリン酸

48 次のうち、堅果類に分類される果実を1つ選びなさい。

- ① ナシ
- ② オリーブ
- ③ イチゴ
- ④ 栗

49 種実類に関する次の文章について、() に入る語句として最も適切なものを1つ選びなさい。

「() は、果肉はほとんどなく、種子の中の緑色ないしは黄色の部分を食べる。ナッツの女王ともいわれ、煎ったものをそのまま食べるほか、ペーストや砕いたものを製菓やアイスクリームに用いる。」

- ① ヘーゼルナッツ
- ② ピスタチオナッツ
- ③ カシューナッツ
- ④ アーモンド

50 次の凝固剤とその主な原料の組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

	凝固剤	—	主な原料
①	ゼラチン	—	海藻
②	寒天	—	動物の皮、骨
③	カラギーナン	—	海藻
④	ペクチン	—	動物の皮、骨

5 1 次のうち、醸造酒に分類される酒類を1つ選びなさい。

- ① ワイン
- ② ウイスキー
- ③ ブランデー
- ④ ラム酒

5 2 次のでんぷん類に関する文章について、()に入る語句として最も適切なものを1つ選びなさい。

「()は、マメ科の多年生つる草の根茎からとれる塊根を砕いて水さらしを何度も繰り返して精製し、乾燥させたもの。」

- ① くず粉
- ② わらび粉
- ③ タピオカ粉
- ④ 片栗粉

5 3 クリームの成分規格（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令）に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 乳脂肪分は、18.0%以上である。
- ② 酸度（乳酸として）は、0.20%以下である。
- ③ 細菌数は、1 mL当たり100万以下である。
- ④ 大腸菌群は、陰性である。

5 4 香料に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 油性香料には、バニラエッセンスやレモンエッセンスがある。
- ② 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。
- ③ 粉末香料には、クラウディーフレーバーやエマルジョンフレーバーと呼ばれるものがある。
- ④ 乳化性香料は、バニラオイルやレモングラスがある。

※ ここからは選択問題です。

和菓子（問題55～60）、洋菓子（問題61～66）、製パン（67～72）の3つの分野から、いずれか1つを選択して解答してください。

科目 製菓実技 和菓子

5 5 次のうち、生菓子に分類される和菓子を1つ選びなさい。

- ① 甘納豆
- ② 米菓
- ③ どら焼き
- ④ もなか

5 6 次のうち、利久饅頭の材料として誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 薄力粉
- ② 黒砂糖
- ③ 全卵
- ④ 水

5 7 次の和菓子とその調理法に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① おはぎ — もち米を主材料とし、蒸したあと、適量の熱湯を加え、ふたをしてさらに蒸す。
- ② きんつば — 小麦粉を主原料とし、温湯を加え、強く攪拌して粘りを出し、餡の表面にこれを薄く付けて焼く。
- ③ ようかん — 寒天と水、砂糖をとかして混ぜ、生餡と少量の水飴を加え、加熱しながら練る。
- ④ 雪平 — きな粉を主材料とし、砂糖と水飴を加え、求肥を混ぜてこね、弾力と粘りを出す。

5 8 次の和菓子とその材料の組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

	名称	—	材料
①	柏餅	—	道明寺粉
②	練切	—	卵黄
③	薯蕷（じょうよ）饅頭	—	ヤマイモ
④	ういろう	—	糸寒天

5 9 生餡の製造に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 浸漬後の豆は、浸漬前に比べて重量が約2倍、容量が約2.5倍になる。
- ② 浸漬した際に浮き上がってきた豆は、取り除いておく。
- ③ 豆の皮からとけだしたタンニンやサポニンの煮汁は捨てずに冷まして水さらしに使用する。
- ④ 煮上がった豆は、目の粗いふるいや餡こしざるにあげ、水をかけながら裏ごしする。

6 0 和菓子の製造に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 栗饅頭は、湯煎をしながら混ぜる。湯煎が不十分だと焼成後に砂糖ぶしができてしまうので注意が必要である。
- ② 桃山は、230℃のオーブンで焼成する。
- ③ 錦玉羹は、鍋に糸寒天と水を入れ、火にかける。グラニュー糖は寒天が溶ける前に入れる。
- ④ 求肥は、蒸し練り、水練り、ゆで練りの3通りの製法がある。

科目 製菓実技 洋菓子

6 1 次の生地や製品の種類による洋菓子の分類とその例の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	生地・種類	—	例
①	スポンジケーキ生地	—	オペラ
②	シュー菓子類	—	エクレール
③	メレンゲ類	—	アップルパイ
④	コンフィズリー類	—	ヌガー

6 2 次のうち、材料に蜂蜜を使用する洋菓子として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① サブレ・フロランタン
- ② タルト・オ・ポワール
- ③ シュー・ア・ラ・クレーム
- ④ ロシェ・オ・ショコラ

6 3 洋菓子に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① バヴァロアは、果物や野菜のピューレや果汁に乳製品を加え、空気を含ませながら攪拌し、凍らせたものである。
- ② プディングは、湯煎焼きや蒸し焼きしたデザートおよび料理の総称で、牛乳、卵、砂糖を主材料とする。
- ③ ジェラートは、「泡」という意味で、ふんわりと作り上げた料理や菓子である。
- ④ ムースは、香料やワインなどを加えたシロップで軟らかくなるまで煮た果物である。

6 4 チョコレートに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① チョコレートとは、カカオ豆を主材料とした菓子である。
- ② ガナッシュとは、チョコレートとナッツ類を合わせたものである。
- ③ テンパリングとは、チョコレートの温度調節作業のことで、水冷法などがある。
- ④ トリュフ・オ・ショコラには、ガナッシュが用いられる。

6 5 次のうち、材料に卵白を使用しない洋菓子を1つ選びなさい。

- ① マカロン・リス
- ② パルミエ
- ③ フィナンシェ
- ④ マシュマロ

6 6 次の洋菓子とその材料の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

	洋菓子		材料
①	サブレ	—	バター
②	ラング・ド・シャ	—	卵黄
③	マドレーヌ	—	全卵
④	タルト・オ・ポワール	—	洋ナシのコンポート

67 次の世界の代表的なパンとその国の組み合わせのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

	国名		代表的なパン
①	日本	—	メロンパン
②	ドイツ	—	プレッツェル
③	イギリス	—	クロワッサン
④	インド	—	ナン

68 製パン工程について次のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ミキシング→発酵→分割→丸め→ベンチタイム→成形→ホイロ→焼成
- ② ミキシング→ベンチタイム→成形→ホイロ→分割→丸め→発酵→焼成
- ③ ミキシング→ベンチタイム→分割→丸め→発酵→ホイロ→成形→焼成
- ④ ミキシング→発酵→分割→成形→ホイロ→丸め→ベンチタイム→焼成

69 製パン法に関する次の文章について、() に入る語句として最も適切なものを1つ選びなさい。

中種法は、小麦粉の一部、酵母、水などを混ぜ合わせて中種を作り、発酵させてから残りの材料とともにミキシングする方法で「()」とも呼ばれる。

- ① ストレート法
- ② スポンジ法
- ③ ポーリッシュ法
- ④ タブラージュ法

70 オープンにおける水蒸気の効果に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 生地の外側の温度を上げることにより、表面の焼成を速め、内部の膨張を抑える。
- ② 熱が対流し、均一に熱が入る。
- ③ パンのクラストに光沢を与え、外観をより美しいものにする。
- ④ きめの細かいクラストを形成し、さらに焼成中の生地水分が蒸発するのを減少させる。

7 1 クロワッサンに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ロールイン油脂の配合（%）は、生地対比にすると、70%となる。
- ② ロールイン油脂と生地の硬さは同じにする。
- ③ ホイロは、使用している油脂の溶解温度より高くしてはいけない。
- ④ 生地を冷蔵庫で休ませるときには、生地が凍らないように注意する。

7 2 次の食パン（直捏法）の基本配合について、（ ）に入る材料として最も適切なものを1つ選びなさい。

強力粉 100% () 2% グラニュー糖 5% 塩 2%
脱脂粉乳 2% バター 5% ショートニング 5% 水 72%

- ① 全卵
- ② 生イースト
- ③ モルトエキス
- ④ イーストフード