

令和2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、受験願書に技能検定の合格証書等を添えて、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 食品衛生法に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 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もののことをいう。
- ② 食品とは、すべての飲食物をいい、医薬品や医薬部外品は含まれない。
- ③ 食品衛生法は、食品のほか、添加物、器具、容器包装、乳児用おもちゃについても規制している。
- ④ 天然香料は、添加物に含まれないため、規制を受けない。

2 製菓衛生師法に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 製菓衛生師の免許を受けていない者は、製菓衛生師またはこれに類似した紛らわしい名称を用いることは禁止されている。
- ② 製菓衛生師試験は、厚生労働大臣の定める基準に基づき、都道府県知事が行う。
- ③ 食品衛生法による菓子製造業の許可施設には、製菓衛生師を1名以上従事させなければならない。
- ④ 製菓衛生師の免許申請は、申請者の住所地の都道府県知事に対して行う。

3 製菓衛生師法の目的に関する次の文章について、()に入る正しい組合せを1つ選びなさい。

「この法律は、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(A)させ、もって(B)に寄与することを目的とする。」

	(A)	—	(B)
①	人数を増加	—	菓子の生産と流通の円滑化
②	資質を向上	—	公衆衛生の向上及び増進
③	人数を増加	—	公衆衛生の向上及び増進
④	資質を向上	—	菓子の生産と流通の円滑化

4 次のうち、食育基本法で定める食育に関する基本理念に含まれないものを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 食に関する体験活動と食育推進活動の実践
- ③ 食品廃棄物の発生の抑制および減量、食品循環資源の再生利用の促進
- ④ 伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮および農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献

5 人口統計に関する次の記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 総人口は、3年に一度実施される国勢調査でわかる。
- ② 年齢3区分別人口として、「年少人口（0～14歳）」、「生産年齢人口（15～64歳）」、「老年人口（65歳以上）」が用いられる。
- ③ 「従属人口指数」とは、1,000人の生産年齢者が年少者と老年者を何人支えているかを示す比率である。
- ④ 老年人口が15%を超えると「超高齢社会」となる。

6 次のうち、1986年にカナダのオタワ会議後に採択されたオタワ憲章において打ち出されたものとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ヘルスプロモーションの推進
- ② プライマリーヘルスケアの推進
- ③ 健康の定義
- ④ 良質の医療を受ける権利

7 ライフステージと健康に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 母子保健事業は、保健指導、健康診査、医療の三本柱から成る。
- ② 学校保健安全法により、学校の校長は、感染症の予防のため、児童生徒等の出席を停止させることができる。
- ③ 自営業者は、国民健康保険の保健事業で健康教育、健康相談、健康診断を受けることができる。
- ④ 地域包括支援センターは、75歳以上の高齢者のみが利用することができる。

8 地球環境問題とその対策として締結された条約・国際協定に関する次の組合せについて、最も適切なものを1つ選びなさい。

	地球環境問題	—	条約・国際協定
①	温暖化	—	京都議定書
②	熱帯林の減少	—	南極条約
③	酸性雨	—	国際捕鯨取締条約
④	野生生物の種の減少	—	ストックホルム条約

9 職業病の病名とその原因に関する次の組合せについて、最も適切なものを1つ選びなさい。

	病名	—	原因
①	心筋梗塞	—	石綿
②	職業性腰痛	—	重量物
③	気管支喘息	—	電離放射線
④	騒音性難聴	—	気圧

10 四大公害病とその原因物質に関する次の組合せについて、最も適切なものを1つ選びなさい。

	四大公害病	—	原因物質
①	イタイイタイ病	—	カドミウム
②	水俣病	—	光化学スモッグ
③	新潟水俣病	—	六価クロム
④	四日市ぜんそく	—	メチル水銀化合物

11 次のうち、メタボリックシンドロームの診断基準の項目に含まれないものを1つ選びなさい。

- ① 腹囲
- ② 血圧
- ③ 体脂肪率
- ④ 空腹時血糖

12 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 麻疹（はしか）
- ② 日本脳炎
- ③ 破傷風
- ④ 狂犬病

13 労働衛生に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 産業保健は、外傷や中毒などの突発的 사고を予防する「安全」と、職業起因の病気を予防する「衛生」に二分される。
- ② ストレスチェック制度は、定期的に労働者のストレスの状況について検査することを事業者[※]に義務付ける制度である。
- ③ ストレッサーには、悲しみなどの心理的なものだけでなく、痛みなどの身体的なもの、騒音などの物理的なもの、人間関係などの社会的なものも含まれる。
- ④ 労働者災害補償保険（労災保険）の保険料は、被雇用者がその全額を納付する義務を負う。

1 4 たんぱく質およびアミノ酸に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品中でたんぱく質が分解されて生じたペプチドの多くは、苦みを持つ。
- ② アミノ酸の光学異性体のうち、自然界ではL型が多く存在すると言われている。
- ③ 牛乳中のラクトフェリンは、銅を配位結合したたんぱく質である。
- ④ アミノ酸を人工的に結合させて作られるアスパルテームは、ショ糖の200倍以上の甘みを持つ。

1 5 次の食物繊維のうち、水溶性であるものを1つ選びなさい。

- ① セルロース
- ② リグニン
- ③ キチン
- ④ グルコマンナン

1 6 食品中の成分間反応に関する次の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	反応	—	特徴
①	酵素的褐変反応	—	食品中の酵素と他成分が反応して褐変物質を生成する。
②	カラメル化	—	糖を100℃付近の高温で加熱すると褐変する。
③	メイラード反応	—	糖などのカルボニル化合物とアミノ化合物が反応し、褐変物質と香気成分を生成する。
④	酸化反応	—	脂質の酸化の主な原因は、活性酸素である。

1 7 イモ類に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① イモ類は、水分が約80%と多いため、穀類と比較して貯蔵性に劣る。
- ② サツマイモは、 β -アミラーゼを多く含むため、調理加熱や貯蔵によりでんぷんが分解されて、甘みが増す。
- ③ ジャガイモは、緑色になった皮の部分や芽にソラニンが含まれているため、調理・加工する際には取り除く。
- ④ サトイモに直接皮膚が触れるとかゆみを感じるのは、ガラクトタンが含まれるためである。

1 8 次の植物性色素のうち、脂溶性であるものを1つ選びなさい。

- ① カロテノイド
- ② フラボノイド
- ③ アントシアニン
- ④ カテキン

19 機能性表示食品に関する次の文章について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

「機能性表示食品とは、(A)の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品で、販売前に(B)に届け出る必要がある。」

	(A)	—	(B)
①	事業者	—	厚生労働大臣
②	事業者	—	消費者庁長官
③	消費者	—	市町村長
④	消費者	—	都道府県知事

科目 食品衛生学

20 芽胞形成菌と芽胞に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 芽胞は、熱に対して強い抵抗性を持つが、乾燥に対する抵抗性は弱い。
- ② 芽胞形成菌は、周囲の環境によって栄養細胞と芽胞の2種類に形態を変化させる。
- ③ 食品を加熱した後に急冷することによって、細菌の増殖を抑え、芽胞の形成を防ぐことができる。
- ④ 食中毒の原因菌の一つであるボツリヌス菌は、芽胞形成菌である。

21 水分活性に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品中の水分を、自由水の割合で表したものが水分活性である。
- ② 自由水の割合が高い食品ほど、水分活性は0.00に近づく。
- ③ 水分活性が0.60以下になると、ほとんどの微生物は増殖できなくなる。
- ④ 食品中の塩分や糖分が高いと水分活性が低くなり、微生物の増殖が抑えられる。

22 食品添加物の法的分類と物質名に関する次の組合せについて、最も適切なものを1つ選びなさい。

	法的分類	—	添加物の物質名
①	指定添加物	—	エタノール
②	既存添加物	—	ペクチン
③	指定添加物	—	アカキャベツ色素
④	既存添加物	—	サッカリン

23 次のうち、食品表示法に基づく食品添加物の表示の表記例として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 甘味料（キシリトール）
- ② 着色料
- ③ 酸味料
- ④ 保存料（ソルビン酸）

24 食品の変質に関する次の記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 食品の変質要因には、微生物によるもの以外にも環境中の酸素や光による物理化学的影響によるものもある。
- ② 食品中の油脂が分解され、不快な刺激物質が生成される場合を発酵と呼ぶ。
- ③ 腐敗した食品は、必ず食中毒の原因となる。
- ④ 日本では、腐敗を防止する目的で、食品への放射線照射が広く行われている。

25 食中毒に関する次の記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 細菌性食中毒の発生は、冬季に多い傾向がある。
- ② カンピロバクターによる食中毒事件は、1事件当たりの患者数が多くなる傾向がある。
- ③ 近年の食中毒による死者の多くは、ウイルス性食中毒によるものである。
- ④ 医師は、食中毒の患者またはその疑いがある者を診断した場合は、食品衛生法に基づき保健所へ届け出なければならない。

26 食中毒菌とその特徴に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 腸管出血性大腸菌は、10～100個というわずかな菌量で感染が成立する。
- ② セレウス菌は、芽胞形成菌である。
- ③ 黄色ブドウ球菌は、食塩濃度10%の環境では死滅する。
- ④ エルシニア菌は、0～4℃で増殖できる。

27 自然毒による食中毒に関する次の記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① テトロドトキシンを持つ魚介類は、フグのみである。
- ② キノコの毒は、加熱や冷凍では分解できない。
- ③ イシナギの肝臓を人が摂取すると、ビタミンD過剰症となる。
- ④ 麻痺性貝毒や下痢性貝毒の毒素は、貝類の体内では主に生殖腺に蓄積される。

28 次のうち、アスペルギルス属のカビが産生し、強力な発がん性を有する毒素であるものを1つ選びなさい。

- ① アフラトキシン
- ② ギンコトキシン
- ③ アコニチン
- ④ サキシトキシン

29 殺菌消毒に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① アルコールによる殺菌は、対象物の表面が水で濡れていると効果が弱まる。
- ② 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。
- ③ 殺菌灯は、スポンジの内部まで殺菌することができる。
- ④ 熱湯消毒の際は、大量の器具等を同じ熱湯に一度に入れると、湯の温度が下がるので避けたほうが良い。

30 HACCPに関する次の記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 1995年の食品衛生法の改正により、国内の全ての食品事業者にHACCPシステムによる衛生管理が義務付けられた。
- ② 最終製品の抜き取り検査は、HACCPシステムにおいて食品の安全性を保証する唯一の方法である。
- ③ HACCPプランには盛り込むべき5つの原則があり、HACCPプランの実施には事前に7段階の手順が必要となる。
- ④ 一般衛生管理プログラムでは、施設設備の衛生管理等の項目について、その作業内容、実施頻度、実施担当者、実施状況確認、記録の方法を定める必要がある。

科目 栄養学

31 食品群に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品群を上手に組み合わせることで、栄養バランスのよい食事をとることができる。
- ② 三色食品群は、赤、黄、黒の色別に分けたもので、小学校で広く利用されている。
- ③ 6つの基礎食品群では、第6類に油脂が分類されている。
- ④ 4つの食品群は、牛乳と卵を第1群に置いているのが特徴である。

3 2 糖質の名称と種類に関する次の組合せについて、最も適切なものを1つ選びなさい。

	名称	—	種類
①	ガラクトース	—	二糖類
②	フルクトース	—	単糖類
③	マルトース	—	単糖類
④	グリコーゲン	—	二糖類

3 3 たんぱく質に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質は、生体の構成成分となっているため、エネルギー源としては利用されない。
- ② 健康な成人のたんぱく質の代謝は、合成と分解が保たれる平衡維持状態となっている。
- ③ 必須アミノ酸が1種類でも少なければ、体たんぱく質を合成できない。
- ④ 動物性たんぱく質は、植物性たんぱく質に比べてたんぱく質効率と生物価が大きく、良質たんぱく質である。

3 4 ビタミンとその欠乏症に関する次の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	ビタミン	—	欠乏症
①	ビタミンA	—	夜盲症
②	ビタミンE	—	くる病
③	ビタミンB1	—	かっけ
④	ビタミンC	—	壊血病

3 5 各ライフステージにおける栄養管理に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 幼児期は、1日3食では必要な栄養を摂取しきれないので、間食で栄養を補う。
- ② 学童期・思春期は、嗜好の基礎が形成される。
- ③ 更年期は、栄養バランスのよい食事と適度な運動が必要である。
- ④ 高齢期は、基礎代謝が低下しているため、低栄養になることはない。

3 6 脂肪酸に関する次の文章について、()に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「()は、生体内では脳の海馬に多く存在し、記憶力や学習能力の向上作用がある。」

- ① 飽和脂肪酸
- ② リノール酸
- ③ DHA
- ④ トランス型不飽和脂肪酸

37 小麦粉に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小麦粉は、小麦粒から胚乳の部分を取り出して製粉したものである。
- ② 小麦粉の主成分は、炭水化物である。
- ③ 小麦粉は、たんぱく質含有量の少ないほうから、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉に分類される。
- ④ グルテンは、グルテニンとグリアジンが組み合わさってできる。

38 でんぷんに関する次の記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① でんぷんは、グルコースが多数結合した構造である。
- ② 一般的なでんぷんは、アミロース含量70～80%のものが多い。
- ③ でんぷん粒の形や大きさは、植物の種類に関係なく、同じである。
- ④ 老化したでんぷんは、軟らかく消化もよい。

39 砂糖に関する次の文章について、()に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「()は、サトウキビの搾り汁をそのまま煮詰めて固めた砂糖である。」

- ① 三温糖
- ② 黒砂糖
- ③ 氷砂糖
- ④ 和三盆

40 鶏卵の特性に関する次の文章について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

「(A)にはレシチンが含まれているため、生地中の水分と油脂をうまく(B)させることができる。」

	(A)	—	(B)
①	卵白	—	変性
②	卵黄	—	分離
③	卵白	—	凝固
④	卵黄	—	乳化

41 次のチーズ類のうち、フレッシュチーズに分類されるものを1つ選びなさい。

- ① クリーム
- ② パルミジャーノ・レッジャーノ
- ③ ラクレット
- ④ チェダー

4 2 次のうち、バターに含まれる乳脂肪の濃度として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 5%未満
- ② 15～30%程度
- ③ 35～50%程度
- ④ 80%以上

4 3 バターの調理特性に関する次の文章について、()に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「小麦粉を含む生地にはバターを練り込んで焼き上げると、サクサクとした軽い口あたりに仕上がる。この性質をバターの()という。」

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

4 4 マーガリンに関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① バターの代用品として考案された。
- ② 硬化の工程を行って適度な硬さを持たせている。
- ③ 水分や乳成分をまったく含まない。
- ④ 大豆油、コーン油などの液状油を原料としている。

4 5 チョコレートに関する次の文章について、()に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「ローストしたカカオ豆を破碎し、不要な外皮や胚芽を除去して得られる純度の高い胚乳を()と呼ぶ。」

- ① カカオパルプ
- ② カカオニブ
- ③ カカオバター
- ④ カカオマス

4 6 次のうち、チョコレートのテンパリングの技法として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 水冷法
- ② タブリール法
- ③ ストレート法
- ④ シード法

47 次の果実のうち、仁果類に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① ナシ
- ② レモン
- ③ イチゴ
- ④ モモ

48 次の種実類のうち、でんぷんが主成分であるものを1つ選びなさい。

- ① ゴマ
- ② 栗
- ③ ピーナッツ
- ④ アーモンド

49 凝固剤に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ゼラチンの主成分は、コラーゲンである。
- ② カラギーナンは、紅藻類を原料とする。
- ③ 寒天は、十分に吸水膨潤させたあと、温度を40～50℃に保ちながら湯煎で加熱すると溶解する。
- ④ 凝固剤の種類により、凝固温度やpH、食感などが異なる。

50 次の酒類のうち、醸造酒に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① ブランデー
- ② ウイスキー
- ③ 日本酒
- ④ 焼酎

51 次の香辛料のうち、主な特性として着色性を持つものを1つ選びなさい。

- ① コリアンダー
- ② ターメリック
- ③ マスタード
- ④ ローズマリー

52 着色料に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 着色料は、食品を着色する目的で使用される。
- ② タール系色素は、発ガン性やアレルギー性などが指摘されている。
- ③ 着色料の多くは水溶性である。
- ④ 天然着色料は、合成着色料と比較して色のびが良いので、使用量は少なくなる。

5 3 和菓子に使用するでんぷん類に関する次の文章について、()に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「()は、キャッサバの根茎から精製したもので、水分を加えて加熱すると膨潤しやすく、透明度も高く、抱水性が高いのが特徴である。」

- ① くず粉
- ② コーンスターチ
- ③ わらび粉
- ④ タピオカ粉

5 4 製パン工程に関する次の文章について、()に入る最も適切なものを1つ選びなさい。

「()は、成形した生地を焼成前に再度発酵させ、製品容積の70～80%まで膨張させる工程である。」

- ① ホイロ
- ② パンチ
- ③ ベンチタイム
- ④ ミキシング

※ 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（問題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 次の和菓子のうち、上生菓子に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① だんご
- ② 田舎饅頭
- ③ 練切
- ④ 大福餅

5 6 次の和菓子のうち、焼き物に分類されるものを1つ選びなさい。

- ① 落雁
- ② もなか
- ③ 有平糖
- ④ つやぶくさ

57 次のうち、桜餅（餅物）の原材料として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 上用粉
- ② 道明寺粉
- ③ かるかん粉
- ④ 寒梅粉

58 和菓子とその材料に関する次の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	名称	—	材料
①	柏餅	—	上新粉
②	どら焼き	—	卵
③	利久饅頭	—	黒砂糖
④	ういろう	—	寒天

59 桃山の製造に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 桃山生地は、黄味火取り餡に寒梅粉や味甚粉を合わせて作る。
- ② 粉類と液体類は、一緒に混ぜない。
- ③ 焼成には、平鍋を使う。
- ④ 焼成後は、すぐに日本酒やみりんなどを塗って風味付けする。

60 浮島の製造に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 餡に粉類と卵黄を混ぜ、その中に泡立てた卵白を加え、しっとりときめ細かく蒸し上げる。
- ② 粉類を加えたら、だまにならないようにさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ 蒸し上がったたら、しっかりと風を当てながら粗熱をとる。
- ④ 卵白に油分が入ると泡立たないので、器具はよく洗浄したものを使用する。

科目 製菓実技 洋菓子

61 生地や製品の種類による洋菓子の分類とその例に関する次の組合せについて、最も適切なものを1つ選びなさい。

	生地・種類	—	例
①	スポンジケーキ類	—	マカロン
②	シュー菓子類	—	ロールケーキ
③	メレンゲ類	—	アップルパイ
④	コンフィズリー類	—	プラリネ

6 2 シフォンケーキの製造に関する次の記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 卵白は、泡立てながら少しずつグラニュー糖を加え、角が立つ状態まで泡立て、しっかりとしたメレンゲを作る。
- ② 取り出しやすいように、型に油脂を塗るか、オーブン用シートを敷く。
- ③ 長方形の深い焼き型に入れて焼成する。
- ④ 焼き上がったら、すぐに型から取り出して冷ます。

6 3 ビスキュイ・ジョコンドに関する次の文章について、()に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

「ビスキュイ・ジョコンドは、(A)の分量が極端に少なく、代わりに(B)の分量が多い生地で、こくがあり、クリームに負けない風味を持つ。」

	(A)	—	(B)
①	水飴	—	練乳
②	グラニュー糖	—	はちみつ
③	薄力粉	—	粉末アーモンド
④	牛乳	—	生クリーム

6 4 シュトレンに関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 数種類の洋酒漬けのドライフルーツと香辛料・ローマジパンなどを生地混ぜて焼き上げた、伝統的なイギリスのクリスマスケーキである。
- ② 粉末のシュトレンフレーバーは、グラニュー糖と同じタイミングで混ぜる。
- ③ 焼き上げてすぐよりも、数日経ってからのほうが、味がなじんでおいしくなる。
- ④ 焼成後は、すぐに表面全体にバターをたっぷり塗りと塗り、グラニュー糖をまぶす。

6 5 洋菓子とその材料に関する次の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	名称	—	材料
①	マシュマロ	—	卵黄
②	エクレール	—	全卵
③	フィナンシェ	—	アーモンドパウダー
④	トリュフ・オ・ショコラ	—	生クリーム

6 6 次のうち、クレーム・パティシエール(カスタードクリーム)の原材料として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 卵黄
- ② 板ゼラチン
- ③ 砂糖
- ④ 薄力粉

67 世界の代表的なパンに関する次の組合せについて、誤っているものを1つ選びなさい。

	国名	—	代表的なパン
①	日本	—	あんパン
②	ドイツ	—	フォカッチャ
③	インド	—	ナン
④	ロシア	—	ピロシキ

68 次のパンのうち、ハード系パン類に分類されないものを1つ選びなさい。

- ① フランスパン
- ② ベーグル
- ③ チャバッタ
- ④ パン・ド・カンパーニュ

69 リュスティック（直捏（じかごね）法）に関する次の記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小麦の風味が味わえる素朴な製品である。
- ② ホイロは、長くなりすぎるとボリュームが出にくくなるので気を付ける。
- ③ 焼成時には、スチームを入れる。
- ④ 生地を分割したあとは、表面がしっかりと張るように成形し、二次発酵させる。

70 食パン（直捏法）に関する次の記述について、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 歯ごたえのある食感と素材の特徴を生かすことができる。
- ② 生地の伸展性がよく、ボリュームのある製品を作ることができる。
- ③ 老化の遅い日持ちのよいパンが焼き上がる。
- ④ 機器耐性がよく、工場などの大量生産に向いている。

71 ブリオッシュ（冷蔵発酵法）に関する次の文章について、（ ）に入る最も適切な組合せを1つ選びなさい。

「ブリオッシュは、（A）と卵をたっぷり使った、フランスの代表的なパンの1つで、生地は非常に（B）でこしが弱いため、一晩冷却してこしを強める。」

	(A)	—	(B)
①	砂糖	—	リーン
②	強力粉	—	ハード
③	バター	—	リッチ
④	薄力粉	—	ソフト

72 次のパンのうち、製造工程にバターの折り込み作業があるものを1つ選びなさい。

- ① クレセントロール
- ② カイザーゼンメル
- ③ クロワッサン
- ④ ブレッツェル