

令和 7 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

1 3 : 0 0 ～ 1 5 : 0 0 (1 2 0 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分までのので、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分を経過するまでは退場できません。
30分経過後に退場する場合は、係員の指示に従い退場すること。
- 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のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 製菓衛生師名簿の登録事項には、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）が含まれる。
- ② 製菓衛生師は、免許証の再交付を受けた後、紛失した免許証を発見したときは、5日以内に、これを自らで破棄しなければならない。
- ③ 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならない。
- ④ 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。

2 食品衛生法第1条に関する次の記述の（A）及び（B）に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

「この法律は、食品の安全性の確保のために（A）の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の（B）を図ることを目的とする。」

	（A）	—	（B）
①	公衆衛生	—	増進
②	保健衛生	—	増進
③	公衆衛生	—	保護
④	保健衛生	—	保護

3 次のうち、食品衛生法施行令第35条で規定されている営業許可業種にあてはまらないものを1つ選びなさい。

- ① 菓子製造業
- ② 卵選別包装業
- ③ 飲食店営業
- ④ アイスクリーム類製造業

4 食品表示法に関する次の記述の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

「この法律は、食品衛生法、日本農林規格等に関する法律（旧農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）及び（ ）に個別に規定されていた食品の表示に関する基準を一元化するため、平成25年6月28日に制定された。」

- ① 計量法
- ② 不当景品類及び不当表示防止法
- ③ 製造物責任法
- ④ 健康増進法

- 5 統計法に基づく基幹統計調査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、5年ごとに行われる。
 - ② 患者調査は、毎年行われる。
 - ③ 国民生活基礎調査により、世帯の状況などを調査する。
 - ④ 医療施設調査により、医療施設数や病床数が算出される。
- 6 次のうち、環境基本法第2条で公害として規定されているものの組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。
- ① 酸性雨、粉じん
 - ② 酸性雨、悪臭
 - ③ 騒音、粉じん
 - ④ 騒音、悪臭
- 7 感染症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 感染症とは、病原微生物が体内に侵入し、増えることによって症状が生じる状態のことである。
 - ② 個人で体力や抵抗力を高めることは、感染症の予防には意味がない。
 - ③ 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（感染症法）では、感染症を感染力の強さや死亡率等により一類から七類感染症に分類している。
 - ④ 結核の感染経路は、飛沫感染のみである。
- 8 次のうち、労働安全衛生法第10条の規定により総括安全衛生管理者が統括管理する業務にあてはまらないものを1つ選びなさい。
- ① 労働者の健康障害の防止
 - ② 残業手当の支払い
 - ③ 労働者の安全教育
 - ④ 健康診断の実施
- 9 生活習慣病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 運動
 - ② 人間ドック
 - ③ リハビリテーション
 - ④ 予防接種

- 1 0 日本人の死因に関する次の記述の（A）及び（B）に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

「令和5年人口動態統計（確定数）の概況によると、死因順位の1位が（A）、2位が心疾患、3位が（B）である。」

	（A）	—	（B）
①	悪性新生物（腫瘍）	—	アルツハイマー病
②	脳血管疾患	—	アルツハイマー病
③	脳血管疾患	—	老衰
④	悪性新生物（腫瘍）	—	老衰

- 1 1 職業病と関連性が強いとされる原因の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

	職業病	—	原因
①	高山病	—	振動
②	椎間板ヘルニア	—	騒音
③	白内障	—	赤外線
④	じん肺症	—	重量物

- 1 2 次のうち、予防接種法第2条第4項に基づく定期の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 A型肝炎
- ③ 百日せき
- ④ 麻疹

- 1 3 感染症とその病原体の種類の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

	感染症	—	病原体の種類
①	水痘（水ぼうそう）	—	ウイルス
②	破傷風	—	原虫
③	トキソプラズマ症	—	真菌（かび）
④	白せん（水虫）	—	細菌

- 1 4 食品中の成分間反応とその説明に関する次の組合せとして、適切でないものを1つ選びなさい。

	反応	— 説明
①	カラメル化	— 糖を60℃付近まで加熱すると褐変する。
②	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。
③	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。
④	酸化反応	— 脂質が活性酸素によって酸化すると過酸化脂質が発生し、さらに反応が進むとアルデヒドやケトンなどが生じる。

- 1 5 令和元年度の日本におけるカロリーベースの食料自給率として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 131%
- ② 95%
- ③ 68%
- ④ 38%

- 1 6 海藻の分類に関する次の記述の（A）及び（B）に入る語句の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「コンブは（A）に、あまのりは（B）に、それぞれ分類される。」

	（A）	—	（B）
①	緑藻類	—	紅藻類
②	緑藻類	—	褐藻類
③	褐藻類	—	紅藻類
④	褐藻類	—	緑藻類

- 1 7 次のうち、食品に含まれる色素成分として適切でないものを1つ選びなさい。

- ① アスタキサンチン
- ② クロロフィル
- ③ カプサイシン
- ④ ヘモグロビン

- 18 「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（※）」で規定されるアイスクリームの成分規格として、正しいものを1つ選びなさい。

※令和6年4月1日付けで「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」から現在の名称に変更された。

- ① 乳固形分3.0%未満
- ② 乳固形分3.0%以上
- ③ 乳固形分10.0%以上、うち乳脂肪分3.0%以上
- ④ 乳固形分15.0%以上、うち乳脂肪分8.0%以上

- 19 大麦に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 実る穂の形によって六条大麦や二条大麦などの種類に分けられる。
- ② 小麦と比べてグリアジンとグルテニンが豊富に含まれ、多くのグルテンを形成する。
- ③ 六条大麦は、麦茶、麦みそなどの原料に用いられる。
- ④ 二条大麦は発芽させて麦芽とし、ビール醸造用に使用される。

科目 食品衛生学

- 20 次の細菌性食中毒の分類と原因菌の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

	分類	—	原因菌
①	感染型	—	カンピロバクター
②	感染型	—	黄色ブドウ球菌
③	毒素型	—	腸炎ビブリオ
④	毒素型	—	サルモネラ属菌

- 21 次のうち、強い発がん性を有するカビ毒を1つ選びなさい。

- ① エンテロトキシン
- ② テトロドトキシン
- ③ アフラトキシン
- ④ シガトキシン

2 2 次のうち、カンピロバクターによる食中毒の主な原因食品はどれか。最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 鶏肉
- ② 小麦粉
- ③ ひらめ
- ④ さば

2 3 ボツリヌス菌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 好気性菌であり、酸素がない食品中では増殖できない。
- ② 乳児ボツリヌス症の予防のため、乳児へのはちみつの使用は避けるべきである。
- ③ ボツリヌス菌による食中毒の主な症状は腹痛、おう吐、下痢であり、神経症状は起らない。
- ④ 菌が産生する毒素は耐熱性で、100℃1時間程度の加熱では失活しない。

2 4 ウェルシュ菌による食中毒に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① カレーやシチューなどの煮込み料理が原因食品となることが多い。
- ② ウェルシュ菌は、偏性嫌気性菌であり、芽胞を形成する。
- ③ 食中毒1件あたりの患者数は、アニサキスによる食中毒に比べて多い傾向にある。
- ④ 潜伏期間は3日～1週間であり、他の食中毒に比べて長い。

2 5 ノロウイルス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 ノロウイルスによる食中毒は、気温の高い夏に多発し、冬場には発生しない。
- ② ノロウイルスは、70℃30秒の加熱で完全に死滅する。
- ③ 感染したとしても、症状がなければ、便とともにウイルスを排出することはない。
- ④ 令和6年に日本で発生した食中毒のうち、患者数が最も多かったのはノロウイルスによる食中毒である。

2 6 食品添加物の物質名と用途名の組合せとして、適切でないものを1つ選びなさい。

	物質名	—	用途名
①	亜硝酸ナトリウム	—	殺菌料
②	スクラロース	—	甘味料
③	L-アスコルビン酸ナトリウム	—	酸化防止剤
④	ソルビン酸	—	保存料

2 7 次のうち、食品表示基準により特定原材料としてアレルギーの表示が義務づけられているものを1つ選びなさい。

- ① 大豆
- ② カシューナッツ
- ③ くるみ
- ④ アーモンド

2 8 殺菌消毒に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 熱湯消毒は、食器や調理器具、布巾、スポンジなどの殺菌に用いられる。
- ② 殺菌灯は、紫外線が直接当たらない影の部分や内部には殺菌効果がない。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウムは、手指や金属製の器具の消毒に最も適している。
- ④ アルコールは、対象物の表面がぬれていると殺菌効果が弱まるので、表面を乾燥させてから用いるとよい。

2 9 衛生管理に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 調理場内の天井、壁、床などは常に清潔に保つ。
- ② 腸管出血性大腸菌O157の保菌者は、症状がなければ調理業務に従事してもよい。
- ③ 食品衛生法施行規則の基準では、従業員の手洗い設備の水栓は、手洗い後の再汚染が防止できる構造であることとなっている。
- ④ 作業場では、専用の作業衣や履き物を着用し、作業衣のまま外出することを避ける。

30 HACCPの7原則において、(A)及び(B)に入る語句の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

原則1 (A)

原則2 重要管理点の設定

原則3 (B)

原則4 モニタリング方法の設定

原則5 改善措置の設定

原則6 検証方法の設定

原則7 記録と保存手順の設定

	(A)	—	(B)
①	危害要因分析の実施	—	管理基準 (CL) の設定
②	危害要因分析の実施	—	製品検査の実施
③	製品説明書の作成	—	製品検査の実施
④	製品説明書の作成	—	管理基準 (CL) の設定

科目 栄養学

31 妊娠期の栄養管理に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 妊娠前期は、つわり対策、後期は妊娠による貧血や糖尿病、高血圧などの予防のための栄養管理を行う。
- ② 妊娠全期間を通して体重管理が重要である。
- ③ 胎児の神経管閉鎖障害を予防するため、葉酸の摂取はできるだけ控える。
- ④ 妊娠中の飲酒は、アルコールやその代謝物が胎盤を介して胎児に移行するため望ましくない。

32 ビタミンCの欠乏症として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 口角炎
- ② ペラグラ
- ③ 壊血病
- ④ 夜盲症

3 3 老化に伴う身体や精神の機能低下を基盤として、様々な健康障害に対する脆弱（ぜいじゃく）性が高まっている状態を何というか。最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① フレイル
- ② サルコペニア
- ③ ロコモティブシンドローム
- ④ メタボリックシンドローム

3 4 体水分量に関する次の記述の（A）及び（B）に入る語句の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「成人の体水分量は、体重の約（A）％である。性別で比較すると、（B）の方が体水分量が多い。」

	（A）	—	（B）
①	4 0	—	男性
②	4 0	—	女性
③	6 0	—	男性
④	6 0	—	女性

3 5 次の消化酵素のうち、胃液に含まれ、たんぱく質を分解する役割を果たすものはどれか。最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① リパーゼ
- ② アミノペプチダーゼ
- ③ トリプシン
- ④ ペプシン

3 6 脂質に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 中性脂肪は、グリセロールに3つの脂肪酸が結合した構造を持つ。
- ② LDL（低比重リポたんぱく質）は、コレステロールを末梢組織から肝臓へ運ぶため、「善玉コレステロール」と呼ばれている。
- ③ トランス型不飽和脂肪酸の過剰摂取は、動脈硬化のリスクを高めることが報告されている。
- ④ DHA（ドコサヘキサエン酸）は、記憶力や学習能力の向上作用がある。

- 37 小麦粉に関する次の記述の（A）及び（B）に入る語句の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

「薄力粉は、強力粉と比較して粒度（粒子の大きさ）が（A）、たんぱく質の含有量が（B）。」

	（A）	—	（B）
①	粗く	—	多い
②	細かく	—	少ない
③	粗く	—	少ない
④	細かく	—	多い

- 38 小麦粉生地へ影響を与える食材や成分の組合せとして、最も適切なものを1つ選びなさい。

	生地の粘弾性を強めるもの	—	生地の伸展性をよくするもの
①	ビタミンC	—	食塩
②	ビタミンC	—	食酢
③	サラダ油	—	食酢
④	サラダ油	—	食塩

- 39 でんぷんに関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 米のでんぷんは、アミロース含量70～80%程度のものが多い。
- ② 植物の種実や根茎の中に貯蔵されているでんぷん粒の形や大きさは、植物の種類により異なる。
- ③ でんぷんは、グルコースが多数結合した構造を持っている。
- ④ 糊化（こか）したでんぷんを冷却して放置しておく、と、水分が抜けて硬くなる。この現象をでんぷんの「老化」という。

- 40 次の米粉のうち、主な原料がうるち米であるものを1つ選びなさい。

- ① 羽二重粉（はぶたえこ）
- ② 道明寺粉（どうみょうじこ）
- ③ かるかん粉
- ④ 白玉粉

4 1 砂糖に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① グラニュー糖は、黒砂糖と比べて転化糖を多く含む。
- ② 車（くるま）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。
- ③ 和三盆は、独特な風味を持ち、古くから和菓子などに珍重されてきた。
- ④ 氷砂糖は、ゆっくりととけるため果実酒などに利用される。

4 2 糖アルコールに関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① ソルビトールやエリスリトール、キシリトールなどがある。
- ② カラメル化を起こしにくい。
- ③ 糖類と比べてカロリーが低い。
- ④ 虫歯の原因菌に利用されやすい。

4 3 卵白が泡立つのは、次のどの成分によるものか。最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンA
- ② 炭水化物
- ③ 脂質
- ④ たんぱく質

4 4 液卵に関する次の記述の（ ）に入る語句として、最も適切なものを1つ選びなさい。

「鶏の液卵には、殺菌液卵と未殺菌液卵があるが、いずれも成分規格や製造基準などに関して（ ）で規定されている。」

- ① 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律
- ② 食品衛生法
- ③ 調理師法
- ④ 養鶏振興法

4 5 次のナチュラルチーズのうち、フレッシュタイプに分類されるものを1つ選びなさい。

- ① チェダー
- ② カマンベール
- ③ ゴルゴンゾーラ
- ④ マスカルポーネ

4 6 次のうち、不飽和脂肪酸に該当するものを1つ選びなさい。

- ① ステアリン酸
- ② ラウリン酸
- ③ オレイン酸
- ④ 酪酸

4 7 バターの製造に関する次の記述の（ ）に入る語句として、最も適切なものを1つ選びなさい。

「（ ）はクリームを攪拌（かくはん）し、脂肪球を集合させ、乳脂肪のかたまりであるバター粒（りゅう）を生成させる工程である。」

- ① ワーキング
- ② チャーニング
- ③ エイジング
- ④ カッティング

4 8 チョコレートの製造工程において、（ A ）に入る工程の順番として、最も適切なものを1つ選びなさい。

焙焼（ロースト）

➡破砕・風選

➡配合・磨砕（ペースト化）

➡（ A ）

➡成形・熟成

- ① 混合・微粒化（リファイニング） ➡調温（テンパリング） ➡精錬（コンチング）
- ② 調温（テンパリング） ➡混合・微粒化（リファイニング） ➡精錬（コンチング）
- ③ 混合・微粒化（リファイニング） ➡精錬（コンチング） ➡調温（テンパリング）
- ④ 精錬（コンチング） ➡混合・微粒化（リファイニング） ➡調温（テンパリング）

4 9 次のカカオ豆の品種のうち、世界で最も多く栽培されているものを1つ選びなさい。

- ① フォラステロ種
- ② アリバ種
- ③ トリニタリオ種
- ④ クリオロ種

5 0 次のうち、柿やミカンの分類として最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 核果（かくか）類
- ② 漿果（しょうか）類
- ③ 仁果（じんか）類
- ④ 準仁果（じゅんじんか）類

5 1 次の種実類のうち、ハシバミの実を指すものはどれか。最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① ウォールナッツ
- ② チェスナッツ
- ③ ヘーゼルナッツ
- ④ ピーナッツ

5 2 蒸留酒とその主な原料の組合せとして、適切でないものを1つ選びなさい。

	蒸留酒の名称	—	主な原料
①	ラム酒	—	リンゴ
②	ジン	—	ライ麦、大麦など
③	ブランデー	—	ブドウ
④	焼酎	—	米、麦、イモなど

5 3 香辛料や香料に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 臭い消しとして、ローズマリーやタイムなどの香辛料が用いられる。
- 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 乳化性香料は、香料に天然ガム、ペクチンなど数種類を混合し、水を加えて乳化したものである。
- ④ バニラ特有の香気成分である「バニリン」は化学的に合成することができない。

5 4 「食品、添加物等の規格基準」により、食用黄色4号などの合成着色料の使用が認められていない食品はどれか。正しいものを1つ選びなさい。

- ① チョコレート
- ② アイスcream
- ③ 羊羹（ようかん）
- ④ カステラ

※ 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、干菓子に分類されないものを1つ選びなさい。

- ① 中花（ちゅうか）（あゆ焼き）
- ② 落雁（らくがん）
- ③ おこし
- ④ 焼き松葉

5 6 次のうち、和菓子とその材料の組合せとして、適切でないものを1つ選びなさい。

	和菓子の名称	—	材料
①	浮島	—	卵黄
②	利久饅頭（まんじゅう）	—	黒砂糖
③	薯蕷饅頭（じょうよまんじゅう）	—	ジャガイモ
④	求肥（ぎゅうひ）	—	餅粉

5 7 水羊羹の製法に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① 下準備として、糸寒天は前日から水につけておくとよい。
- ② 寒天を煮とかすときに必要以上にかき混ぜると、寒天のコシが弱くなる。
- ③ 羊羹舟に流したときに、表面に気泡があれば霧を吹いて泡を消す。
- ④ 羊羹舟に入れてすぐに冷蔵庫で冷やすことで、離水を防ぐことができる。

5 8 次の和菓子のうち、室町時代に南蛮菓子としてポルトガルから長崎に輸入されたといわれているものはどれか。最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① 有平糖（あるへいとう）
- ② ういろう
- ③ カステラ饅頭
- ④ 薬饅頭

59 次のうち、餡（あん）の含糖率（％）を求める式として正しいものを1つ選びなさい。

- ① 生餡の重量÷使用した糖類の重量×100
- ② 使用した糖類の重量÷練り上がりの餡の重量×100
- ③ 使用した糖類の重量÷生餡の重量×100
- ④ 練り上がりの餡の重量÷使用した糖類の重量×100

60 和菓子に関する用語とその意味の組合せとして、適切でないものを1つ選びなさい。

	用語	—	意味
①	しゃる	—	砂糖が結晶化すること。
②	ふを切る	—	弾力や粘りをなくすこと。
③	手粉	—	生地などが手、台、麺棒などに付かないように振る粉のこと。
④	久助	—	製造工程で規格内に収まっており、欠けや割れがないもの。

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として、最も適切なものを1つ選びなさい。

	生地・種類	—	洋菓子の例
①	シュー生地	—	フラン・オ・ポワール
②	コンフィズリー類	—	フィナンシェ
③	パイ生地	—	パルミエ
④	ビスケット生地	—	サントノレ

62 次の洋菓子のうち、材料にサクランボを使用するものはどれか。最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① クラフティー・オ・スリーズ
- ② バンド・オ・ポム
- ③ アマンディーヌ
- ④ ソルベ・ア・ロランジュ

63 次の洋菓子のうち、1920年代にアメリカで発明されたといわれているものはどれか。最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① シュトレン
- ② シフォンケーキ
- ③ ダンディーケーキ
- ④ ザッハートルテ

6 4 洋菓子の製法や特徴に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① フィユタージュを作る際、デトランプとバターの硬さが異なると不均一な層になりやすい。
- ② スポンジ生地を作るための卵の泡立て方には、「別立て法」と「共立て法」がある。
- ③ ホワイトチョコレートにはカカオマスが含まれていない。
- ④ ムラング・スイスは泡立てた卵白に約120℃のシロップを加え、さらに泡立てたものである。

6 5 イングリッシュドーナツの製法に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- ① イースト（酵母）で生地を発酵させて作る。
- ② 砂糖でデコレーションを行う場合、砂糖はドーナツが温かいうちにかける。
- ③ でき上がりの製品が油っぽくなるのを防ぐため、揚げ油の温度を100℃程度に保つ。
- ④ 生地をのばして型を抜くと、歯切れのよい製品に仕上がる。

6 6 洋菓子に関する用語とその意味の組合せとして、適切でないものを1つ選びなさい。

	用語	— 意味
①	hacher（アシェ）	— みじん切りにする。
②	égoutter（エグテ）	— 汁気を切る。
③	piquer（ピケ）	— 生地小さい穴をあける。
④	tant pour tant （タン・プール・タン）	— アーモンドと砂糖を2：1の割合で合わせてひいて粉末にしたもの。

6 7 次のパンは、それぞれの種類に分類され、どの国の代表的なものか。最も適切な組合せを1つ選びなさい。

	パンの例	—	種類	—	国名
①	パン・ド・ミ	—	菓子パン類	—	アメリカ
②	カイザーゼンメル	—	ハード系パン類	—	ドイツ、オーストリア
③	フォカッチャ	—	食パン類	—	イタリア
④	マフィン	—	その他のパン類	—	フランス

6 8 直捏（じかごね）法に関する次の記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- 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ある。
- ② ストレート法とも呼ばれる。
- ③ 中種（なかだね）法と比べて、老化が遅く、機械耐性に優れている。
- ④ 発酵時間は2時間程度が標準的であるが、1時間20分程度に短縮する「速成法」もある。

6 9 次のうち、パンの焼減率（％）を求める式として正しいものを1つ選びなさい。

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

7 0 次のパンのうち、製造工程にケトリングがあるものはどれか。最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① デニッシュ
- ② カレーパン
- ③ ブリオッシュ
- ④ ベーグル

7 1 次のパンのうち、材料にフランスパン用粉を使用するものはどれか。最も適切なものを1つ選びなさい。

- ① パン・ド・カンパーニュ
- ② バターロール
- ③ グラハムブレッド
- ④ メロンパン

7 2 リュスティック（直捏法）の特徴や製法に関する次の記述のうち、適切でないものを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 生地のかたつきが少ないため、作業に用いる打ち粉や手粉は少なめでよい。
- ③ 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、見極めに気を付ける必要がある。
- ④ 焼成にあたっては、表面にクープ（切り込み）を入れる。