

令和6年度 製菓衛生師試験 問題用紙

令和6年8月21日（水）

衛生法規、公衆衛生学、食品衛生学
食品学、栄養学、製菓理論
製菓実技（3分野から1分野を選択）

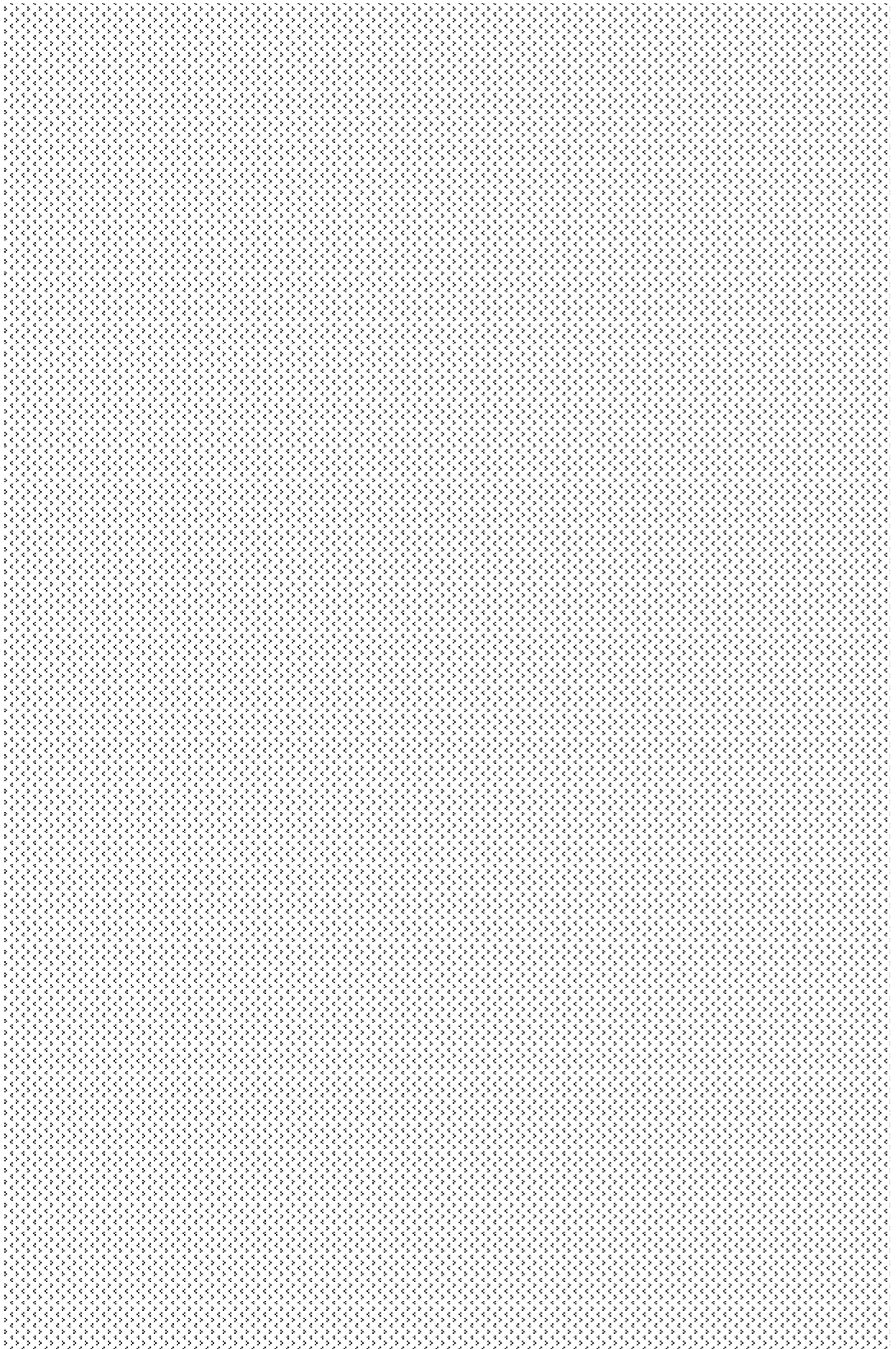
受験番号	
氏名	

〈受験上の注意〉

- 1 受験票は、机の席札の横に置いてください。
- 2 筆記には鉛筆、シャープペンシルを使用し、その他の筆記用具は使用しないでください。スマートフォンや時計以外の機能を持つスマートウォッチは使用できません。
- 3 最初に、問題用紙と答案用紙に受験番号、氏名を必ず記入してください。
- 4 問題は、全部で60問（学科54問、製菓実技6問）あります。
- 5 **【問55和】から【問60パ】までは製菓実技に関する分野別問題です。A. 和菓子、B. 洋菓子、C. 製パンのいずれか1分野を選択して、解答してください。**
- 6 菓子製造に係る技能士（願書提出時にその旨の技能検定合格証書の写しを添付して申請した者に限る。）は、製菓理論及び製菓実技の解答が不要です。
- 7 解答は、正解を一つだけ選んで、答案用紙の所定の解答欄（□の中）にその番号を記入してください。二つ以上記入したり、□の外に記入したものは無効です。解答欄を間違えないように注意してください。
- 8 問題用紙は、退室時、お持ち帰りいただくので、自由に書き込んで構いません。
- 9 問題の内容に関する質問には一切応じません。ただし、印刷が不鮮明な場合は、その場で手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 10 試験時間中、体調不良等やむを得ない場合は、その場で手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 11 試験時間は、午後1時30分から午後3時30分までの120分間です。
- 12 試験開始後60分間と終了前の10分間は退室できません。60分間を経過してから退室するときは、再度受験番号、氏名が記入されていることを確認し、机の上に答案用紙を裏返しに置き、その場で手を挙げて係員の指示に従って静かに退室してください。
- 13 試験時間終了後は、机の上に答案用紙を裏返しに置き、係員の指示があるまで着席してお待ちください。

係員の指示があるまで開いてはいけません。

宮城県



1 衛生法規

【問1】 次のうち、製菓衛生師法に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 製菓衛生師は、免許の取消処分を受けたときは、30日以内に、免許証を免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。
- 2 3年以上製菓業務に携わり、製菓技術の能力がある者は、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いることができる。
- 3 製菓衛生師は、免許証を破り、よごし、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。
- 4 製菓衛生師法は、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資質を向上させ、もって事業経営の安定に寄与することを目的とする。

【問2】 次のうち、製菓衛生師法に基づく製菓衛生師名簿の登録事項として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 製菓衛生師試験合格年月日
- 2 生年月日及び性別
- 3 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）
- 4 免許の取消しに関する事項

【問3】 次のうち、食品衛生法に関する記述について、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

食品衛生法は、(A)の安全性の確保のために公衆衛生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、(B)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(C)を図ることを目的とする。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-------|-----|-------|-----|-------|
| 1 | 飲食 | ——— | 食品 | ——— | 増進 |
| 2 | 飲食 | ——— | 食品 | ——— | 保護 |
| 3 | 食品 | ——— | 飲食 | ——— | 増進 |
| 4 | 食品 | ——— | 飲食 | ——— | 保護 |

【問4】 次のうち、法律とその法律に関する記述の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | | | | |
|---|----------------|-------|-------------|
| 1 | 食品安全基本法 | ————— | 食品リコール情報の報告 |
| 2 | 健康増進法 | ————— | 食品健康影響評価の実施 |
| 3 | 不当景品類及び不当表示防止法 | ——— | 優良誤認表示の禁止 |
| 4 | 地域保健法 | ————— | 受動喫煙の防止 |

2 公衆衛生学

【問5】 次のうち、国内における2022年次の死因別死亡順位1位と2位の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 悪性新生物、肺炎
- 2 悪性新生物、脳血管疾患
- 3 悪性新生物、心疾患
- 4 悪性新生物、老衰

【問6】 次のうち、環境衛生に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 クリプトスポリジウムは、病原性原虫である。
- 2 一酸化炭素は、無味無臭の気体で、毒性は弱い。
- 3 水道水の水質基準項目は、51項目である。
- 4 酸素は、空気中に約21%含まれている。

【問7】 次のうち、紫外線に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 日光の中では、最も波長の長い部分である。
- 2 細菌等の微生物に対する、殺菌作用がある。
- 3 ビタミンD形成作用がある。
- 4 皮膚の日焼けを引き起こす。

【問8】 次のうち、ねずみ族が媒介する感染症として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ライム病
- 2 デング熱
- 3 フィラリア症
- 4 ペスト

【問9】 次のうち、感染症と感染経路の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 赤痢 ————— 経口感染
- 2 腸管出血性大腸菌感染症 ——— 飛沫感染
- 3 風疹 ————— 経皮感染
- 4 マラリア ————— 空気感染

【問10】 次のうち、殺菌・消毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 消毒用アルコールは、エタノール含有量が98%以上のものが最も強い殺菌効果を持つ。
- 2 希釈した次亜塩素酸ナトリウム溶液は、時間の経過や温度の上昇に関係なく、安定して効力を持つ。
- 3 ポピドンヨードは、室内環境の消毒に適している。
- 4 逆性石けんは、石けんや陰イオン界面活性剤と同時に使用すると、殺菌効果が低下する。

【問1 1】 次のうち、メタボリックシンドロームの診断基準となる検査項目として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 体重
- 2 空腹時血糖
- 3 尿酸値
- 4 γ -GTP

【問1 2】 次のうち、予防接種法に基づく定期接種が行われる A 類疾病として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 インフルエンザ
- 2 流行性耳下腺炎
- 3 ヒトパピローマウイルス感染症
- 4 帯状疱疹

【問1 3】 次のうち、公害に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 環境基本法では、大気汚染、水質汚濁、騒音、振動、地盤沈下、悪臭及び土壌汚染を典型7公害としている。
- 2 四大公害とは、イタイイタイ病、新潟水俣病、四日市ぜんそく、水俣病である。
- 3 オゾン層破壊の原因として、電気製品から排出される、フロン類があげられる。
- 4 室内空気汚染の問題は、住宅建材等から放出される、ダイオキシン類によるものである。

3 食品衛生学

【問14】 次のうち、食品取扱者の衛生に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品取扱者は、爪を短く切るとともに、手洗いを実施し、手指を清潔にする必要がある。
- 2 作業場内で使用する履き物を着用したまま、作業場から出たり、便所に行ったりしてはならない。
- 3 作業着は、専用のもをを着用する必要はない。
- 4 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行う。

【問15】 次のうち、食品添加物表示に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品の原材料に使用された食品添加物は、効果の有無によらず、必ず表示しなければならない。
- 2 キシリトールを甘味料として使用した場合は、物質名のほか、その用途名も併記しなければならない。
- 3 L-アスコルビン酸ナトリウムは、簡略名による表示が認められていない。
- 4 加工助剤の食品添加物は、表示が義務づけられている。

【問16】 次のうち、動植物とそれに含まれる自然毒の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ ————— テトロドトキシン
- 2 青ウメ ————— アミグダリン
- 3 エゾボラモドキ（ツブ貝） —— テトラミン
- 4 スイセン ————— ソラニン

【問17】 次のうち、アレルギー表示における特定原材料に指定されている食品として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 アーモンド
- 2 落花生
- 3 くるみ
- 4 そば

【問18】 次のうち、食中毒の分類と、その病因物質の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 細菌性食中毒（感染型） —— 腸炎ビブリオ
- 2 細菌性食中毒（毒素型） —— カンピロバクター
- 3 寄生虫食中毒 ————— クドア
- 4 化学性食中毒 ————— ヒスタミン

【問19】 次のうち、ノロウイルスに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ノロウイルスは、温度管理が不適切な食品中で増殖する。
- 2 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。
- 3 ノロウイルスは、55～60℃で30秒以上の加熱により、感染性が失活する。
- 4 ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒など集団感染を起こしやすい。

【問20】 次のうち、サルモネラ属菌に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 サルモネラ属菌は、熱に対する抵抗性が比較的強く、100℃で1分間の加熱では死滅しない。
- 2 サルモネラ属菌による食中毒の対策には、ネズミ、ゴキブリ等の駆除、作業場内への侵入防止が重要である。
- 3 サルモネラ・エンテリティディスによる食中毒は、鶏卵を原因とすることが多い。
- 4 サルモネラ属菌による食中毒の主な症状は、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等である。

【問2 1】 次のうち、HACCP システムにおける7原則として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 危害要因分析の実施
- 2 重要管理点の設定
- 3 一般衛生管理プログラムの設定
- 4 記録の文書化と保管規定の設定

【問2 2】 次のうち、かび毒とその汚染が確認されている食品の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 アフラトキシン ————— ナッツ類
- 2 オクラトキシン ————— コーヒー豆
- 3 デオキシニバレノール ——— 小麦
- 4 パツリン ————— 牛乳

【問2 3】 次のうち、食品への異物混入に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 調理器具等が、破損することによって混入する異物として、金属片があげられる。
- 2 昆虫類の混入は、原材料に由来するもの、製造、調理、加工中に混入するものがある。
- 3 異物の混入により、人の健康を損なうおそれがある食品の販売は、食品衛生法で禁止されている。
- 4 砂糖、小麦粉等の食品には、コナダニが混入することがあるため、通風のよい場所で、容器にふたをせず保管することが必要である。

【問24】 次のうち、食品中の有害物質に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品中に残存する可能性のある、農薬、飼料添加物及び動物用医薬品に対する規制には、ポジティブリスト制度が導入されている。
- 2 飲料水、牛乳、乳児用食品を除く一般食品の放射性セシウム基準は、500ベクレル/kg以下と定められている。
- 3 調製粉乳による中毒事件の原因となったヒ素は、食品規格基準が設けられている。
- 4 ポリ塩化ビフェニル（PCB）は、カネミ油症事件の原因となった化学物質である。

4 食品学

【問25】 次のうち、栄養成分表示における表示順として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 熱量 → たんぱく質 → 脂質 → 炭水化物 → 食塩相当量
- 2 炭水化物 → 脂質 → たんぱく質 → 食塩相当量 → 熱量
- 3 熱量 → 炭水化物 → 脂質 → たんぱく質 → 食塩相当量
- 4 たんぱく質 → 脂質 → 炭水化物 → 熱量 → 食塩相当量

【問26】 次のうち、保健機能食品に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 特定保健用食品の表示に関しては、消費者庁長官の許可が必要である。
- 2 栄養補助食品、健康補助食品、栄養調整食品は保健機能食品に含まれる。
- 3 栄養機能食品は、1日に必要な栄養成分の補給・補充を目的とした食品である。
- 4 機能性表示食品は、食品関連業者の責任において消費者庁長官に届出を行うものである。

【問27】 次のうち、果実加工品に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 瓶・缶詰類で使用されるライトシロップは、糖度22%以上である。
- 2 乾燥果実は、常圧乾燥のみで製造される。
- 3 ジャム類は、産業標準化法（JIS法）により規格が定められている。
- 4 コンフィは、砂糖漬けにした後、砂糖の中で保存したものである。

【問28】 次のうち、増粘安定剤の作用と種類の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 乳たんぱく安定作用 ——— グアーガム
- 2 増粘作用 ————— キサンタンガム
- 3 乳化作用 ————— プルラン
- 4 泡沫安定作用 ————— 大豆多糖類

【問29】 次のうち、バター製造における工程として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 殺菌 → ワーキング → エイジング → チャーニング
- 2 エイジング → チャーニング → ワーキング → 殺菌
- 3 殺菌 → エイジング → チャーニング → ワーキング
- 4 エイジング → 殺菌 → チャーニング → ワーキング

【問30】 次のうち、国内における主な食品の動向に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 国産ばれいしょの生産量は、増加傾向にある。
- 2 米の消費量は、減少傾向にある。
- 3 鶏肉の生産量は、増加傾向にある。
- 4 冷凍野菜の消費量は、増加傾向にある。

5 栄養学

【問3 1】 次のうち、ビタミンの名称とその化学名の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンA ——— シアノコバラミン
- 2 ビタミンD ——— リボフラビン
- 3 ビタミンE ——— トコフェロール
- 4 ビタミンC ——— レチノール

【問3 2】 次のうち、多価不飽和脂肪酸として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 酪酸
- 2 パルミチン酸
- 3 ステアリン酸
- 4 エイコサペンタエン酸

【問3 3】 次のうち、複合たんぱく質に分類されるたんぱく質として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ラクトアルブミン
- 2 グルテニン
- 3 ヘモグロビン
- 4 ゼラチン

【問34】 次のうち、ミネラルとその欠乏症の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ナトリウム ――― 甲状腺機能低下症
- 2 カルシウム ――― 骨軟化症
- 3 鉄 ―――――― 貧血
- 4 亜鉛 ―――――― 味覚障害

【問35】 次のうち、日本人の食事摂取基準（2020年版）で、過剰摂取による健康障害の回避を目的とした栄養素の指標として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 耐容上限量
- 2 目安量
- 3 推奨量
- 4 推定平均必要量

【問36】 次のうち、身体活動強度が6.0メッツ値以上の身体活動として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 炊事
- 2 山登り
- 3 入浴
- 4 読書

6 製菓理論

【問37】 次のうち、小麦粉の主要たんぱく質として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 グリシニン
- 2 グルテニン
- 3 ミオシン
- 4 リゾチーム

【問38】 次のうち、でんぷんの構成糖として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 果糖
- 2 ショ糖
- 3 ブドウ糖
- 4 乳糖

【問39】 次のうち、米に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 うるち米のでんぷんは、アミロペクチン約80%、アミロース約20%である。
- 2 もち米のでんぷんは、ほとんどがアミロースである。
- 3 上新粉の原料は、うるち米である。
- 4 白玉粉の原料は、もち米である。

【問40】 次のうち、鶏卵に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 卵白は、約60℃で完全に凝固する。
- 2 卵黄に含まれるレシチンには、乳化作用がある。
- 3 卵黄の約50%は、固形分である。
- 4 卵白の約88%は、水分である。

【問41】 次のうち、メレンゲに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 メレンゲは、卵白たんぱく質の起泡性と空気変性を利用したものである。
- 2 メレンゲの安定性を高めるには、新鮮な卵白を使用するとよい。
- 3 銅製のボウルを使用して作ると、きめ細かく、なめらかなメレンゲができる。
- 4 スイスメレンゲは、泡立ての過程で、加熱しないメレンゲである。

【問42】 次のうち、牛乳に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 乳糖分解酵素が不足すると、乳糖不耐症の原因となる。
- 2 ノンホモ牛乳とは、均質化処理を行っていない牛乳のことである。
- 3 ヨーグルトは、カゼインミセルが塩基によって、ゲル化するという特性を利用したものである。
- 4 キモシンは、チーズ製造に利用されるたんぱく質分解酵素である。

【問4 3】 次のうち、凝固材料に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ゼラチンは、牛や豚の骨や皮に含まれるコラーゲンを分解・精製して作られる。
- 2 ショ糖の添加は、寒天ゼリーの離水を促進する。
- 3 凝固剤の種類によって、凝固温度やpHが変わることはない。
- 4 柿は、リンゴやオレンジに比べると、ペクチン含有量は高い。

【問4 4】 次のうち、乳化食品と乳化の状態の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 牛乳 ————— 水中油滴型
- 2 生クリーム ——— 水中油滴型
- 3 マヨネーズ ——— 油中水滴型
- 4 バター ————— 油中水滴型

【問4 5】 次のうち、でんぷんの種類とその特徴の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

	(でんぷんの種類)	(粒の大きさ (μm))	(糊化温度 (°C))
1	タピオカ	4～35	64～79
2	トウモロコシ	2～10	55～67
3	米	5～60	80～93
4	ジャガイモ	6～30	70～80

【問46】 次のうち、甘味料に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 水あめは、ショ糖の結晶化を防止する。
- 2 異性化糖では、メイラード反応が起こらない。
- 3 蜂蜜を配合した生地は、しっとり仕上がります。
- 4 トレハロースは、果実の褐変を防止する。

【問47】 次のうち、甘味料に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 三温糖は、固結防止のため、コーンスターチが添加されている。
- 2 転化糖は、ショ糖に酸や酵素を反応させてできた、混合物である。
- 3 ショ糖は、ステビアの50倍の甘味がある。
- 4 水あめは、DE（糖化度）の低いものほど、甘味が高い。

【問48】 次のうち、チョコレートに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ミルクチョコレートは、ダークチョコレートに粉乳を加えたものである。
- 2 ホワイトチョコレートには、カカオ固形分が含まれない。
- 3 パータ・グラッセは、テンパリングの必要がない。
- 4 ココアバターは、ココアパウダーに油脂と砂糖を加えたものである。

【問49】 次のうち、クリマクテリック（クライマクテリック）型果実として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 リンゴ
- 2 モモ
- 3 バナナ
- 4 日本ナシ

【問50】 次のうち、果実に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 サクランボは、準仁果類である。
- 2 渋柿に含まれるタンニン、熟すと水溶性になり渋みを失う。
- 3 果実に含まれる果糖は、低温で β 型に変化するため、甘味が増す。
- 4 かんきつ類には、リンゴ酸が多く含まれる。

【問51】 次のうち、種実類に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 白ゴマは、黒ゴマの皮をむいたものである。
- 2 ココナッツの、完熟果の胚乳を乾燥させたものを、コブラという。
- 3 チェスナッツは、ナッツの女王といわれる。
- 4 ピーナッツと砂糖をペースト状に加工したものを、マジパンという。

【問52】 次のうち、和菓子の材料に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 うぐいす粉は、青大豆が原料である。
- 2 麦焦がしは、大麦を焙煎して粉にしたものである。
- 3 西洋カボチャは、日本カボチャ（東洋カボチャ）と比較して、粘質で甘味が少ない。
- 4 抹茶は、遮光栽培された茶葉を蒸し、もまずに乾燥させた碾茶を茶臼でひいたものである。

【問53】 次のうち、洋菓子の材料に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 卵黄を加える前に、バターと薄力粉をサブラージュすると、グルテンが形成されにくい。
- 2 凝固剤であるカラギーナンは、pHが低いと強固なゲルを形成する。
- 3 生クリームは、室温で泡立てると、きめ細かく泡立つ。
- 4 パータ・ジェノワーズには、強力粉を使用する。

【問54】 次のうち、製パン改良剤（イーストフード）とその使用目的の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 アンモニウム塩 ————— 発酵の促進
- 2 カルシウム塩 ————— 水の硬度調整
- 3 L-アスコルビン酸 ———— グルテンの強化
- 4 L-システイン ————— 酸化の促進

(製菓実技：分野別問題)

A. 和菓子

【問55和】 次のうち、寒天を使用しない和菓子として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 水羊羹
- 2 淡雪羹
- 3 栗むし羊羹
- 4 錦玉羹

【問56和】 次のうち、糖度が最も低い餡として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 小豆並餡
- 2 中割餡
- 3 練切餡
- 4 上割餡

【問57和】 次のうち、どら焼きを焼く作業で使用しない調理器具として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 平鍋
- 2 セイロウ
- 3 どらさじ
- 4 起こし金

【問58和】 次のうち、大福餅の生地につき上げ温度として、正しいものを一つ
選びなさい。

- 1 20～25℃
- 2 40～45℃
- 3 60～65℃
- 4 80～85℃

【問59和】 次のうち、黄身時雨に関する記述として、誤っているものを一つ選
びなさい。

- 1 黄身火取餡が主原料である。
- 2 上新粉（または上用粉）を使用する。
- 3 表面にできる、ひび割れ模様を特徴とする。
- 4 180℃のオーブンで焼成する。

【問60和】 次のうち、和菓子とその分類の組み合わせとして、誤っているもの
を一つ選びなさい。

- 1 小麦饅頭 —— 蒸し物類
- 2 栗饅頭 —— 焼き物類
- 3 最中 —— 押し物類
- 4 求肥 —— 練り物類

(製菓実技：分野別問題)

B. 洋菓子

【問55洋】 次のうち、パート・サブレに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 のぼし生地のビスケットである。
- 2 砂のようなもろい生地を意味する名前である。
- 3 原料には、卵が含まれない。
- 4 生地をまとめた後、冷蔵庫で休ませる。

【問56洋】 次のうち、一般的にイーストを使用していない洋菓子として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 サヴァラン
- 2 ブリオッシュ
- 3 シュトレン
- 4 パルミエ

【問57洋】 次のうち、フィナンシェの材料として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 卵白
- 2 ブールノワゼット
- 3 アーモンドプードル
- 4 ベーキングソーダ

【問58洋】 次のうち、ロールケーキに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 三同割の配合である。
- 2 生地を均一にのし、高温のオーブンで焼成する。
- 3 生地の製法には、共立て及び別立てがある。
- 4 クレーム・シャンティエや、クレーム・オ・ブール等を使用する。

【問59洋】 次のうち、カスタードプディングの一般的な焼成条件として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 150℃のオーブンで、直焼きする。
- 2 150℃のオーブンで、湯煎焼きする。
- 3 180℃のオーブンで、直焼きする。
- 4 180℃のオーブンで、湯煎焼きする。

【問60洋】 次のうち、アップルパイに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 生地は、パート・シュクレを用いる。
- 2 リンゴは硬く、酸味のあるものが適している。
- 3 成形後は、すぐに焼成する必要がある。
- 4 低温のオーブンで焼成する。

(製菓実技：分野別問題)

C. 製パン

【問55パ】 次のうち、小麦粉のふるい掛けに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 異物の除去ができる。
- 2 小麦粉の中に空気を抱き込むことで、生地のがりが良くなる。
- 3 小麦粉の温度を上げる効果がある。
- 4 固まりになった粉を細かくして、ダマになりにくくする効果がある。

【問56パ】 次のうち、下表の配合割合でパンを製造する場合、()に当てはまる数字として、正しいものを一つ選びなさい。

材料名	配合割合 (%)	使用量 (g)
小麦粉 (強力粉)	100	2000
イースト	2	40
砂糖	3	60
食塩	1.8	36
ショートニング	2	40
脱脂粉乳	2.5	50
水	69	()

- 1 2000
- 2 1380
- 3 200
- 4 690

【問57パ】 次のうち、チャバッタに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 チャバッタとは、スリッパ等の意味があり、平べったいパンの形からきている。
- 2 クラストはクリスピーで、クラムはややもっちりとした食感である。
- 3 生地の水分量が多いことが特徴である。
- 4 アメリカが発祥の地である。

【問58パ】 次のうち、ベンチタイムに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ベンチタイムの間、生地は冷やした方がよい。
- 2 ベンチタイムは、分割、丸めの後、生地を休ませる時間である。
- 3 ベンチタイムは、中間発酵ともいう。
- 4 ベンチタイムの間、生地表面の乾燥を防ぐことが重要である。

【問59パ】 次のうち、製パン工程の焼成に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 焼成の第1段階では、ガスの発生に伴い、急激な熱膨張が起こるが、これを「窯伸び」という。
- 2 焼成の第2段階では、100℃前後でクラストが形成され、黄金褐色の焼き色とパン特有の風味がつくられる。
- 3 焼成の第3段階は、中心部まで熱を通す時期で、最も焼成時間が短い。
- 4 焼成の最後に余熱焼きをすると製品にムラがでる。

【問60パ】 次のうち、製パン工程でパンチを行う目的として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 生地の弾力性を高める。
- 2 生地温度を高くする。
- 3 発酵の途中で膨張した生地のガスを抜く。
- 4 イーストの働きを活発にする。

