

令和6年度

製菓衛生師試験問題

令和6年9月3日

群馬県

注意事項

- 1 係員の指示があるまで、試験問題を開いてはいけません。
 - 2 この問題とは別に、解答用紙を1枚配付してあります。
 - 3 解答は、各問題の中から正解を1つ選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入してください。
 - 4 解答の記入には鉛筆を使用し、書きまちがえたときはよく消して書きなおしてください。
 - 5 願書提出時に「製菓理論及び実技」の免除を申請した方は、「製菓理論及び実技」は解答しないでください。（免除される問題番号は、問37～問70です。）
 - 6 (ア) 問題は、6科目で70問出題されています。（解答は、60問です。）

(イ) 「製菓理論及び実技」の科目のうち、和菓子、洋菓子、製パンの実技5問は、選択問題となっています。いずれか1つの分野を選択してください。

解答用紙の選択欄に選択した分野の番号を必ず記入してください。記入のない場合は、製菓実技の得点を無効とします。

2分野以上に解答した場合は、製菓実技の得点を無効とします。
 - 7 解答用紙には、受験票に記入してある「受験番号」と「氏名」を、忘れずに記入してください。
-

衛生法規

1 次の製菓衛生師免許に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 名簿の登録事項に変更が生じたときは、60日以内に名簿の訂正を申請しなければならない。
- 2 氏名の変更が生じた場合、免許証の書換え交付申請を行えば、名簿の訂正申請を省略できる。
- 3 免許証を紛失して再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、15日以内に返納しなければならない。
- 4 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者のみが、製菓衛生師名簿に登録されることによって与えられる。

2 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 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。
- 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 都道府県知事は、製菓衛生師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に該当するとき、その免許を取り消すことができる。
- 4 免許証は、破ったり、汚したりした場合に、再交付を申請できない。

3 次の法律と規定内容の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

	法律	規定内容
1	食品衛生法	————— HACCPに沿った衛生管理
2	食品安全基本法	————— 食品健康影響評価（リスク評価）
3	製菓衛生師法	————— 菓子製造業の営業許可
4	健康増進法	————— 特別用途表示制度

公衆衛生学

4 次の疾病予防の対策のうち、二次予防に該当するものを選びなさい。

- 1 生活習慣の改善
- 2 予防接種
- 3 リハビリテーション
- 4 健康診断

5 次のわが国における令和4年度の死因別死亡順位の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

	1位		2位		3位
1	悪性新生物	————	脳血管疾患	————	肺炎
2	脳血管疾患	————	悪性新生物	————	心疾患
3	悪性新生物	————	心疾患	————	老衰
4	心疾患	————	悪性新生物	————	老衰

6 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で3類感染症に指定され、飲食物に直接接触する業務に就業制限がある感染症として誤っているものを選びなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌感染症
- 2 細菌性赤痢
- 3 腸チフス
- 4 E型肝炎

7 次の感染症と媒介害虫の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

	感染症		媒介害虫
1	デング熱	————	蚊
2	赤痢	————	マダニ
3	フィラリア症	————	ゴキブリ
4	日本紅斑熱	————	ハエ

8 次の職業病とその原因の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

職業病	原因
1 じん肺	粉じん
2 熱中症	高圧作業
3 白内障	一酸化炭素
4 潜水病	高温作業

9 次の公害に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 PM_{2.5}（微小粒子状物質）は、呼吸器系疾患への影響が懸念されている。
- 2 カドミウムは、水俣病の原因物質である。
- 3 ダイオキシン類は、蓄積性が高く体内では分解されない。
- 4 環境基本法における公害には、騒音や土壤汚染が含まれる。

10 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 糖尿病は、肝臓から分泌されるホルモンの不足により発病する。
- 2 動脈硬化は、動脈の壁が硬く、もろくなる状態である。
- 3 近年では、胃がんが減少し、大腸がんが増加傾向にある。
- 4 アルコール摂取過多による脂肪肝は、肝硬変に移行することがある。

11 次の感染症のうち、病原体が細菌であるものを選びなさい。

- 1 結核
- 2 カンジダ症
- 3 風疹
- 4 インフルエンザ

12 次の水道法の水質基準項目のうち、基準が「検出されないこと」とされているものを選びなさい

- 1 一般細菌
- 2 鉄及びその化合物
- 3 ナトリウム及びその化合物
- 4 大腸菌

栄 養 学

13 次の無機質（ミネラル）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ナトリウムは、細胞内液よりも細胞外液に多く含まれ、体液の浸透圧を調節する働きがある。
- 2 鉄は、ビタミンDにより吸収が促進される。
- 3 カルシウムは、体内では約99%が骨や歯に存在している。
- 4 ヨウ素は、甲状腺ホルモンの構成成分である。

14 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 脂質は、脂溶性ビタミンの吸収を促す。
- 2 脂質1gは、7kcalのエネルギーを供給する。
- 3 リノール酸、 α -リノレン酸、アラキドン酸は、必須脂肪酸である。
- 4 バターには、飽和脂肪酸が多く含まれている。

15 次のビタミンとその欠乏症に関する組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- | | ビタミン | 欠乏症 |
|---|--------------------|-------------------------------|
| 1 | ビタミンA | くる病 |
| 2 | ビタミンB ₁ | 壊血病 |
| 3 | ナイアシン | ペラグラ |
| 4 | ビタミンC | 脚 ^か 気 ^っ |

16 次の食事バランスガイドに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 イラストによって、一日に「何を」「どれだけ」食べたらよいか、大まかな量を表現している。
- 2 食事を主食、副菜、汁物、牛乳・乳製品、果物の5つに区分している。
- 3 厚生労働省と農林水産省が共同で策定した。
- 4 水分摂取や運動の必要性についてもイラストで示されている。

17 次の消化に関する記述で、 ~ にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

たんぱく質は、胃液に含まれる 、次いで に含まれるトリプシン及びキモトリプシンにより分解され、ペプチドとなる。

でんぷんは、唾液等に含まれる によりマルトースに分解される。

	A		B		C
1	ペプシン	_____	膵液	_____	アミラーゼ
2	リパーゼ	_____	膵液	_____	マルターゼ
3	ペプシン	_____	腸液	_____	ラクターゼ
4	リパーゼ	_____	腸液	_____	アミラーゼ

18 次のアミノ酸のうち、必須アミノ酸でないものを選びなさい。

- 1 イソロイシン
- 2 フェニルアラニン
- 3 アルギニン
- 4 トリプトファン

食 品 学

19 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 卵殻表面には、たんぱく質の卵殻膜が存在する。
- 2 食用にする鶏卵は、一般的に有精卵である。
- 3 卵黄の色は、カロテノイド色素によるものである。
- 4 脂質は、卵黄よりも卵白に多く含まれる。

20 次の食品表示に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 栄養成分のうち、食物繊維については表示することが義務付けられている。
- 2 さばは、アレルギー表示が義務付けられている特定原材料である。
- 3 ばれいしょは、遺伝子組換え表示の対象農産物である。
- 4 賞味期限は、製造日から2ヶ月を越える食品は「年月」で表示し、2ヶ月以内の食品は「年月日」で表示する。

21 次の果実類に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 果実に含まれる水分は、55～70%である。
- 2 ビタミン類のうち、特にビタミンB₁を多く含んでいる。
- 3 核果類の果実は、子房の外果皮が果皮に、中果皮が果肉になったものである。
- 4 一般にグルコマンナンを含み、砂糖とともに煮るとゼリー状に固まる。

22 次の大豆加工品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 豆腐は、豆乳に凝固剤を加えて凝固させたものである。
- 2 湯葉は、豆腐を凍結乾燥させたものである。
- 3 納豆は、蒸した大豆に納豆菌を接種して発酵させたものである。
- 4 塩納豆（寺納豆）は、大豆に麹菌を接種して食塩水を加え、長時間発酵させたものである。

23 次のチーズに関する記述で、**A** ~ **D** にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

牛乳のたんぱく質である **A** に **B** という凝固酵素を加えて凝固させたもので、**C** チーズと **D** チーズに大別される。**D** チーズは **C** チーズを原料として加熱を行い、再成型したものである。

	A		B		C		D
1	カゼイン	—	レンネット	—	ナチュラル	—	プロセス
2	レシチン	—	ラクトース	—	ナチュラル	—	プロセス
3	グルテン	—	スターター	—	プロセス	—	ナチュラル
4	ミオシン	—	トリプシン	—	プロセス	—	ナチュラル

24 次の動物性食品に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 白身魚は、赤身魚よりもミオグロビンを多く含んでいる。
- 2 牛から採取したままの乳は、生乳という。
- 3 生後1年未満の仔羊の肉は、マトンという。
- 4 豚肉は、脂溶性ビタミンであるビタミンCを多く含む。

食 品 衛 生 学

25 次の微生物に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 細菌は、形状から球菌、桿菌、らせん菌に大別される。
- 2 真菌類には、カビや酵母などがある。
- 3 ウイルスは、生きている細胞の中で増殖する。
- 4 原虫は、マイコトキシンを産生する。

26 次の食中毒菌と主な原因食品の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

	食中毒菌		主な原因食品
1	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	——	鶏 刺 し
2	黄色ブドウ球菌	——	シュークリーム
3	セレウス菌	——	スパゲティ
4	ボツリヌス菌	——	生 カ キ

27 次のサルモネラ属菌に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 芽胞形成菌であるため、乾燥に比較的強い。
- 2 卵加工品が食中毒の原因となったことがある。
- 3 ねずみ侵入防止は、サルモネラ食中毒予防の対策である。
- 4 食中毒の予防方法として、手指や器具等の洗浄、消毒のほか、食品の十分な加熱調理が有効である。

28 次の黄色ブドウ球菌食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 潜伏期間は、およそ30分から6時間と短い。
- 2 原因となる毒素（エンテロトキシン）は、120℃、20分間の加熱で無毒化される。
- 3 手指に傷（化膿瘡）がある人は、食品を取り扱わないことが食中毒対策の1つである。
- 4 握り飯が原因食品となったことがある。

29 次の食中毒の分類と病因物質の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

食中毒の分類		病因物質
1 寄生虫	——	クドア・セプテンpunkタータ
2 動物性自然毒	——	ア ニ サ キ ス
3 植物性自然毒	——	ヒ ス タ ミ ン
4 化学物質	——	ア フ ラ ト キ シ ン

30 次の植物とその有毒物質の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

植物		有毒物質
1 青 梅	——	アミグダリン
2 スイセン	——	アマニタトキシシン
3 ジャガイモ	——	ソ ラ ニ ン
4 青酸含有雑豆	——	シアン化合物

31 次のリステリア・モノサイトゲネスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 pH 4.4未満の環境で増殖を抑えることができる。
- 2 チーズや生ハムなどを原因食品として、欧米で食中毒が発生している。
- 3 冷蔵保管中に増殖することはない。
- 4 妊婦が感染した場合、胎児や新生児に感染することがある。

32 次の食品添加物の使用目的に関する記述において、 A B にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

A は、食品の成分と反応して色調を安定させる。

B は、水と油の分離を防止し、均一で安定な状態に保つ。

	A		B
1 保存料	——	皮膜剤	
2 着色料	——	品質保持剤	
3 発色剤	——	乳化剤	
4 安定剤	——	酸化防止剤	

33 次の食品添加物の用途名と物質名の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

	用途名		物質名
1	保存料	————	イ マ ザ リ ル
2	発色剤	————	ソ ル ビ ン 酸
3	甘味料	————	チ ア ベ ン ダ ズ ール
4	乳化剤	————	グリセリン脂肪酸エステル

34 次の消毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 殺菌灯は、紫外線が直接あたらない部分は殺菌できない。
- 2 オゾン水は、強力な酸化力による殺菌作用を示す。
- 3 食品添加物の次亜塩素酸ナトリウムは、食品に直接使用できる。
- 4 逆性せっけんは、洗浄力は強いが、殺菌力は弱い。

35 次の食品取扱いの衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品取り扱いの三原則は、微生物を「つけない」、「増やさない」、「死滅させる」である。
- 2 食品取扱者は、検便を実施するなど、定期的に保菌状況を確認することが大切である。
- 3 調理作業時は、清潔な仕事着を着用し、指輪や腕時計などをはずす。
- 4 調理用作業着での外出は、配送等業務の範囲内であれば問題ない。

36 次の衛生管理の手順のうち、H A C C Pの7原則でないものを選びなさい。

- 1 危害要因の分析
- 2 重要管理点の設定
- 3 食品衛生責任者の設置
- 4 改善措置の設定

製菓理論

37 次の糖類に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 上白糖は、白双糖しろぎらとうに比べ水分、転化糖、灰分の割合が少ない。
- 2 グラニュー糖は、粒子が細かく固まりやすいので、表面に「ビスコ」(転化糖)を噴霧している。
- 3 黒砂糖は、含蜜糖に分類される。
- 4 白餡や白羊羹には、ブドウ糖が多く使用される。

38 次の米粉の種類に関する組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | 原材料 | | 米 粉 |
|------------|------|------|
| 1 生のうるち米 | ———— | 羽二重粉 |
| 2 生のもち米 | ———— | 上新粉 |
| 3 糊化したうるち米 | ———— | 上早粉 |
| 4 糊化したもち米 | ———— | 道明寺粉 |

39 次の凝固剤に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ゼラチンは、80℃以上に加熱すると凝固力が弱まる。
- 2 寒天は、食物繊維を多く含み、硬い弾力性を持ったゲルを形成する。
- 3 ペクチンは、寒天やゼラチンと同様に、温度差によってゲルに変わる。
- 4 カラギーナンは、たんぱく質分解酵素を含む生果実を加えても凝固する。

40 次の小麦粉に関する記述で、 A ~ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

小麦粉の主成分は A であるが、加工適性を左右するのは、 B である。
小麦粉の B はグルテニン、グリアジンが主であり、水を加えてこねることで C を形成する。

- | | A | | B | | C |
|---|-------|------|-------|----|---------|
| 1 | でんぷん | ———— | たんぱく質 | —— | グルテニン |
| 2 | たんぱく質 | ———— | でんぷん | —— | アミロペクチン |
| 3 | でんぷん | ———— | たんぱく質 | —— | アミロペクチン |
| 4 | たんぱく質 | ———— | でんぷん | —— | グルテニン |

41 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 もち米のでんぷんは、ほぼ100%がアミロペクチンである。
- 2 タピオカのでんぷんは、地上でんぷんに分類される。
- 3 でんぷんの老化は、温度が30～60℃、水分が0～5%のときに最も進みやすい。
- 4 ジャガイモでんぷんは、トウモロコシでんぷんより糊化開始温度が高い。

42 次の卵白の起泡性に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 卵白の温度が低いと、起泡性は悪いが、メレンゲの安定性は良好になる。
- 2 サラダ油やバターは、卵白の泡立ちを阻害する。
- 3 卵白に砂糖を加えて泡立てると、メレンゲの安定性が高まる。
- 4 卵白は、新鮮なほど泡立ちやすいが、メレンゲの安定性は悪くなる。

43 次の牛乳の成分に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 固形分のうち、最も多い成分は脂質である。
- 2 乳糖は、グルコースとフルクトースが結合したものである。
- 3 カゼインは、酸を加えるとゲル化する。
- 4 脂質のうち、最も多い成分は、ラクトグロブリンである。

44 次の香辛料とその特性に関する組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- | 香 辛 料 | 特 性 |
|-----------|-----|
| 1 オールスパイス | 辛味性 |
| 2 サンショウ | 辛味性 |
| 3 コリアンダー | 芳香性 |
| 4 カルダモン | 芳香性 |

45 次の果実と分類の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- | 果 実 | 分 類 |
|---------|-----|
| 1 モ モ | 仁果類 |
| 2 ブ ド ウ | 核果類 |
| 3 リ ン ゴ | 漿果類 |
| 4 アーモンド | 堅果類 |

46 次のショートニングに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 アメリカでラードの代用品として開発された。
- 2 水分や乳成分を含んでいる。
- 3 動植物油脂や硬化油を主原料として製造する。
- 4 固形状だけでなく、液状、粉状のものもある

47 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 鶏卵は、卵殻：卵黄：卵白＝1：6：3の重量比率からなる。
- 2 卵黄に含まれるレシチンは、乳化性をもつ。
- 3 凍結卵は、乾燥卵よりもたんぱく質の変性が著しい。
- 4 凍結卵は、1～2時間で素早く解凍する。

48 次の乳製品に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 全粉乳は、生乳から乳脂肪を除去した脱脂乳を乾燥したものである。
- 2 クリームは、生乳中の乳脂肪を分離して集めたものである。
- 3 練乳は、牛乳または脱脂乳を濃縮したものである。
- 4 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させてつくる。

49 次のチーズのうち、カビによる熟成を必要としないものを選びなさい。

- 1 ロックフォールチーズ
- 2 カマンベールチーズ
- 3 ゴーダチーズ
- 4 エメンタールチーズ

50 次の酒類のうち、醸造酒を選びなさい。

- 1 ブランデー
- 2 ラム
- 3 キルシュヴァッサー
- 4 ミード

51 次の製パンにおける食塩の役割に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 味を引き締め、砂糖の甘味を引き立たせる。
- 2 メイラード反応により、美しい焼き色を付ける。
- 3 発酵の段階で雑菌の繁殖を抑える。
- 4 小麦粉のグルテンに作用し、弾力のある生地を作る。

52 次の甘味料のうち、糖質であるものを選びなさい。

- 1 ステビア
- 2 アスパルテーム
- 3 グリチルリチン
- 4 ソルビトール

53 次のカカオバターに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 脂肪酸は、主にパルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸の3種類が含まれている。
- 2 風味成分のテオブロミンを豊富に含む。
- 3 温度に対する可塑性範囲が狭く、物性変化が顕著である。
- 4 カカオ豆に含まれている脂肪である。

54 次の製菓で使用する補助材料とその用途に関する組合せのうち、正しいものを選びなさい。

	補助材料		用途
1	イ ス パ タ	——	製パン改良剤
2	グ ア ー ガ ム	——	増粘安定剤
3	ショ糖脂肪酸エステル	——	膨張剤
4	アルギン酸ナトリウム	——	着色料

55 次のパン酵母（イースト）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 酵母の活動には、35～38℃、pH4～6の環境が適している。
- 2 標準的なドライイーストの使用量は、生酵母の1/2量である。
- 3 生酵母は、食塩、砂糖と一緒に溶解する必要がある。
- 4 生酵母を溶解する水は、50℃を超えないようにする。

和菓子実技

56 次のいろいろ（上生菓子用）の基本配合として、 にあてはまる材料を選びなさい。

<input type="text"/>	210 g	餅粉	45 g
葛粉	45 g	上白糖	420 g
水	約360 g		

- 1 小麦粉
- 2 上南粉
- 3 片栗粉
- 4 上用粉

57 次の製餡（こしあん）に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 浸漬後の豆は、浸漬前に比べて重量が約5倍、容積が約10倍になる。
- 2 渋切りは、実施するタイミングや回数で、餡の色や香りが異なってくる。
- 3 餡練りは、焦げないように極弱火の火加減で練る。
- 4 練り上げた餡は、鍋のままできるだけゆっくり冷ます。

58 次の材料で、つくることのできる和菓子を選びなさい。

全卵	280 g	上白糖	240 g
蜂蜜	12 g	みりん	6 g
薄力粉	240 g	水	約60 g
倍割り求肥	適量		

- 1 あゆ焼き（中花種）
- 2 浮島
- 3 練切
- 4 長崎カステラ

59 次の和菓子とその分類の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

和菓子	分類
1 桃山	—— オープン物
2 おこし	—— 打ち物
3 薯蕷饅頭	—— 蒸し物
4 有平糖	—— 飴物

60 次の雪平に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 練り物に分類される。
- 2 白並餡を入れると、弾力が弱くなるが成形しやすくなる。
- 3 細工をしたり、焼きごてで焼きめを入れたりして仕上げることもある。
- 4 白く仕上げるために大和芋を加えている。

洋菓子実技

61 次のロール生地の焼成工程に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 薄く焼く生地は、全体的に弱めの温度（約160℃）で時間をかけて焼き上げる。
- 2 上火をきかせ、先に表面に焼き色をつける。
- 3 下火が強すぎると、巻くときにひび割れが生じやすくなる。
- 4 焼成後の生地は、直ちに天板からはずす。

62 次の材料で、つくることのできる洋菓子を選びなさい。

砂糖、全卵、薄力粉、ベーキングパウダー、レモン表皮、溶かしバター

- 1 バヴァロワ
- 2 クレーム・ブリュレ
- 3 フィナンシェ
- 4 マドレーヌ

63 次の説明にあてはまるテンパリングの方法を選びなさい。

溶かしたチョコレートの2/3～3/4量をマーブル台に取り出し、薄く広げて練りながら冷却する。やや粘りが出てきたら残りのチョコレートに戻して混ぜ、全体の粘りが出てきたら31～32℃（ダークチョコレートの場合）に再加熱する。

- 1 水冷法
- 2 タブリール法
- 3 フレーク法
- 4 中種法

64 次のクレーム・シブーストに使用する材料として、、 にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

<input type="text" value="A"/>	40 g	グラニュー糖	15 g
薄力粉	20 g	牛乳	200 g
<input type="text" value="B"/>	6 g		
卵白	60 g	水	25 g
グラニュー糖	60 g		

- | | A | | B |
|---|-------|-------|---|
| 1 | 卵黄 | バター | |
| 2 | 生クリーム | 板ゼラチン | |
| 3 | 卵黄 | 板ゼラチン | |
| 4 | 生クリーム | バター | |

65 次のうち、洋菓子の用語である「dorer（ドレ）」の意味として、正しいものを選びなさい。

- 1 卵黄に砂糖を加えて、白っぽくなるまでかき混ぜること。
- 2 砂糖を焦がして、カラメルにすること。
- 3 酒に火を入れて、アルコール分を飛ばすこと。
- 4 つやのある焼き色を付けるため、生地に卵などを塗ること。

製パン実技

66 次の直捏法（ストレート法）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 少量の製品を作る製パン法として、広く採用されている。
- 2 発酵が十分に行われるため、風味や食感に優れた製パン法である。
- 3 小麦粉の一部に酵母、水を混合して発酵させた後、残りの材料とともにミキシングする方法である。
- 4 発酵時間は、2時間程度が標準である。

67 次のパン・ド・ミに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 外側のクラストを重視し、クラストの比率が高い。
- 2 フランス語で「中身のパン」という意味である。
- 3 水分と卵が多めに配合された生地にレーズンを加えて焼き上げた軟らかいパンである。
- 4 グラハム粉を用いて作ったパンである。

68 次の配合（ベーカーズパーセント）で、つくることのできるパンを選びなさい。

フランス粉	100%	パン酵母	5%
グラニュー糖	10%	食塩	1.8%
脱脂粉乳	4%	バター	8%
全卵	10%	水	40%
ロールイン油脂	70%		

- 1 パン・トラディショナル
- 2 デニッシュ
- 3 パン・ド・カンパーニュ
- 4 ブリオッシュ

69 次の丸め工程の目的に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 小麦粉のでんぷんやたんぱく質を水和させ、ほかの材料を吸着させる。
- 2 分割によって広がった生地グルテン構造を整える。
- 3 硬化を起こした生地を緩和し、休ませる。
- 4 生地に含まれるガスを抜きながら、形を整える。

70 次の焼成に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 でんぷんの α 化とグルテンの凝固が進むと、パンの骨格ができる。
- 2 表面温度160℃前後から、クラストに色がつき始める。
- 3 全焼成時間の最初の25～30%の間におきる急激な熱膨張を「窯伸び」という。
- 4 焼減率は、一般的に4%以下である。