

令和8年度

製菓衛生師試験問題

令和8年9月8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、書き間違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、製菓実技5問は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1つの分野に解答してください。

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。
 - 8 試験終了後、試験問題はお持ち帰りください。
-

衛 生 法 規

- 1 次の記述の者が製菓衛生師免許を申請する場合の申請先として、正しいものを選びなさい。

本籍地が茨城県で住所地が群馬県の者が、埼玉県の実施した製菓衛生師試験に合格した場合。

- 1 群馬県知事
- 2 茨城県知事
- 3 厚生労働大臣
- 4 埼玉県知事

- 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 製菓衛生師は、免許証をなくして再交付を受けた後、失った免許証を発見した場合は、5日以内に返納しなければならない。
- 2 この法律の目的は、菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって食品衛生の向上及び増進に寄与することである。
- 3 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。
- 4 製菓衛生師は、登録事項に変更を生じたときは、30日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。

- 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 健康増進法	飲食店の受動喫煙防止措置
2 地域保健法	保健所の設置
3 食品安全基本法	食品衛生責任者の選任
4 食品衛生法	食品等リコール情報の報告

公 衆 衛 生 学

4 次のウインスローの公衆衛生の定義に関する記述で、A ~ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

公衆衛生とは、A により、疾病を B し、寿命を延伸し、身体的・精神的健康と能率の増進を図る C である。

A	B	C
1 地域の組織的な努力	治 療	情 報 技 術
2 医師の専門的な知識	予 防	分 析 技 術
3 地域の組織的な努力	予 防	科 学 技 術
4 医師の専門的な知識	治 療	医 療 技 術

5 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 わが国では、人口動態統計として、5年ごとに国勢調査を実施している。
- 2 人口静態統計は、1年間に発生した出生や死亡、死産、婚姻、離婚の状況を把握するものである。
- 3 合計特殊出生率は、18～42歳までの女性の年齢別出生率を合計したものである。
- 4 わが国の人口は、2008（平成20）年頃にピークに達し、以降は人口減少している。

6 次のうち、環境基本法に規定されている公害として、誤っているものを選びなさい。

- 1 温暖化
- 2 振動
- 3 地盤沈下
- 4 悪臭

7 次の職業病とその原因の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

職 業 病	原 因
1 熱 中 症	高 温 作 業
2 難 聴	騒 音
3 振 動 障 害	V D T 作 業
4 下 肢 静 脈 瘤	立 位 作 業

8 次の感染症とそれを媒介する害虫の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

感 染 症		害 虫
1 日 本 紅 斑 熱	—————	マ ダ ニ
2 ペ ス ト	—————	ノ ミ
3 日 本 脳 炎	—————	蚊
4 重症熱性血小板減少症候群	—————	ゴ キ ブ リ

9 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、4類に分類され、水・飲食物を介して感染する感染症として、正しいものを選びなさい。

- 1 A型肝炎
- 2 エボラ出血熱
- 3 ジフテリア
- 4 腸チフス

10 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 脳血管疾患の死亡者数及び死亡率は、高齢化にともない、年々増加している。
- 2 令和4年におけるわが国の死因は、1位はがん（悪性新生物）、2位は心疾患である。
- 3 身長は、メタボリックシンドロームの診断基準の1つである。
- 4 健康診断は、生活習慣病の一次予防として重要である。

11 次のうち、水俣病の原因となった化学物質として、正しいものを選びなさい。

- 1 P C B（ポリ塩化ビフェニル）
- 2 カドミウム
- 3 ヒ素
- 4 メチル水銀

12 次の労働衛生に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 法定の労働時間は、原則として週40時間である。
- 2 従業員が何人であっても、産業医の雇用は義務づけられている。
- 3 事業者は、職場における労働者の安全と健康を確保する必要がある。
- 4 労働者数50人未満の事業場では安全委員会、衛生委員会のいずれも設置の義務はない。

栄 養 学

13 次のうち、五大栄養素として、誤っているものを選びなさい。

- 1 炭水化物
- 2 ビタミン
- 3 無機質（ミネラル）
- 4 水

14 次の消化に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 咀嚼^そは、生物的消化である。
- 2 胃腸のぜん動運動は、物理的消化である。
- 3 消化液（消化酵素）による栄養素の分解は、生物的消化である。
- 4 腸内細菌による発酵は、物理的消化である。

15 次の6つの基礎食品群の分類と摂取できる主な栄養素、該当する主な食品の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

分 類	主 な 栄 養 素	主 な 食 品
1 1 群	たんぱく質	魚、肉、卵、大豆
2 2 群	カルシウム	牛乳、乳製品
3 3 群	カロテン	淡色野菜、果物
4 5 群	炭水化物	米、パン、いも

16 次のビタミンに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ビタミンは、体を構成する成分であり、エネルギー源として利用される。
- 2 ビタミンB₂は、三大栄養素の代謝に関与し、特に脂質の代謝を促進する。
- 3 ビタミンCは、コラーゲンの合成に必須であり、鉄の吸収を高める作用もある。
- 4 ビタミンAは、油脂とともに調理・摂取すると吸収率が高くなる。

17 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 カルシウムは、骨や歯の構成成分である。
- 2 亜鉛は、筋肉の収縮や体液の浸透圧維持に関与する。
- 3 リンは、過剰に摂取すると骨密度の低下を引き起こす。
- 4 鉄は、赤血球のヘモグロビンや筋肉のミオグロビンに含まれる。

18 次のうち、「食事バランスガイド」において、コマを回す「ヒモ」として表現されているものとして、正しいものを選びなさい。

- 1 主食
- 2 副菜
- 3 果物
- 4 菓子・嗜好飲料^{しこう}

食 品 学

19 次の食品の褐変に関する記述で、A ～ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

メイラード反応は、パン・焼き菓子の焼き色などにみられる食品中の A と B との反応から生じる C である。

A	B	C
1 ポリフェノール	酸化酵素	酵素的褐変
2 アミノ化合物	カルボニル化合物	非酵素的褐変
3 ポリフェノール	カルボニル化合物	非酵素的褐変
4 アミノ化合物	酸化酵素	酵素的褐変

20 次の説明にあてはまる食品として、正しいものを選びなさい。

許可又は届出が不要であり、定められた基準を満たせば任意表示が可能である規格基準型の食品

- 1 特定保健用食品
- 2 機能性表示食品
- 3 栄養機能食品
- 4 特別用途食品

21 次の大豆に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 大豆に含まれる炭水化物は、多くがでんぷんである。
- 2 大豆に含まれる脂質は、多くがアラキドン酸である。
- 3 大豆に含まれるたんぱく質は、多くがグリシニンである。
- 4 大豆に含まれるビタミンは、多くがビタミンB₁₂である。

22 次のうち、緑黄色野菜として誤っているものを選びなさい。

- 1 かぼちゃ
- 2 しそ
- 3 ほうれんそう
- 4 スイートコーン

23 次の食品の呈味成分に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 クエン酸は、レモンに含まれる酸味成分である。
- 2 ピペリンは、胡椒に含まれる辛味成分である。
- 3 グリチルリチンは、甘草に含まれる甘味成分である。
- 4 ジンゲロンは、ビールに含まれる苦味成分である。

24 次の農産物のうち、遺伝子組換え食品の表示が義務づけられていないものを選びなさい。

- 1 小麦
- 2 大豆
- 3 パパイア
- 4 なたね

食 品 衛 生 学

25 次の食品群と食品衛生法に基づく食品中放射性セシウムの基準値の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

食 品 群	基 準 値
1 飲 料 水	1 0 0 ベクレル／k g
2 牛 乳	5 0 ベクレル／k g
3 一 般 食 品	1 0 ベクレル／k g
4 乳児用食品	1 0 ベクレル／k g

26 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食中毒の主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢である。
- 2 ノロウイルスに感染した調理従事者等から食品が汚染され、その食品が原因となる食中毒事例が多い。
- 3 毒素を産生するため、加熱しても食中毒を防ぐことはできない。
- 4 非常に小さい球形のウイルスで、人の小腸粘膜でのみ増殖する。

27 次の腸管出血性大腸菌に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 熱に弱く、7 5℃ 1 分以上の加熱で死滅する。
- 2 食肉に付着している菌のため、わが国では菓子原因となった食中毒は起きたことがない。
- 3 ベロ毒素を産生し、腹痛や血便などを症状とする出血性腸炎を引き起こす。
- 4 1 0 0 個程度のわずかな菌量で感染し、ヒトからヒトへの二次感染もある。

28 次の黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 菌が増殖するときに、マイコトキシンを産生する。
- 2 潜伏期間は長く、食中毒の症状がでるまでに約 3 日間かかる。
- 3 鼻、咽喉粘膜などに菌が常在するので、予防法としてマスクの着用も有効である。
- 4 産生する毒素は、加熱により容易に分解される。

29 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 食品添加物は、摂取量がA D I（1日摂取許容量）を超えないように、使用基準が定められている。
- 2 一度指定された食品添加物であっても、再評価により指定が削除されることがある。
- 3 パンの製造に使用されるイーストフードは、食品添加物である。
- 4 加工時に使用されるが完成前に除去される食品添加物は、キャリーオーバーとして表示が免除される。

30 次の植物とその有毒成分の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

植 物		有 毒 成 分	
1 青	梅	———	リ コ リ ン
2 ジャガイモ		———	ムスカリン
3 青酸含有雑豆		———	シアン化合物
4 スイセン		———	アミグダリン

31 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 アルコールは、濃度100%で強い殺菌効果を発揮する。
- 2 逆性石けんは、無味無臭で手指の消毒に用いられる。
- 3 オゾン水は、残留性が少なく、カット野菜や調理器具の殺菌に使用される。
- 4 次亜塩素酸ナトリウムは、希釈すると時間の経過により効力がなくなるため、その都度希釈して用いる。

32 次のH A C C Pに関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 大規模事業者に義務化されたもので、小規模な菓子製造業は義務化の対象とならない。
- 2 衛生管理計画に基づいて実行、点検・記録を行うものである。
- 3 最終製品の検査に重点をおいた衛生管理手法である。
- 4 「H A C C Pに基づく衛生管理」は、コーデックスのH A C C P 12原則に基づいて実施する。

33 次の食品取扱者の衛生対策に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 定期的に検便を実施して、病原菌の保菌者でないことを確認する。
- 2 私物は更衣室やロッカーの中に入れるなど、調理場に持ち込まない。
- 3 作業場内では専用の衣類や履物を使用し、作業衣で外出しない。
- 4 腸管出血性大腸菌O157の保菌者は、無症状であれば直接食品を取り扱う業務に従事してよい。

34 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 離 型 剤 | ———— | 流 動 パ ラ フ ィ ン |
| 2 保 存 料 | ———— | ステアロイル乳酸カルシウム |
| 3 甘 味 料 | ———— | 亜 硫 酸 ナ ト リ ウ ム |
| 4 着 色 料 | ———— | サ ッ カ リ ン ナ ト リ ウ ム |

35 次のうち、食品衛生法で定められた一般衛生管理基準の項目として、誤っているものを選びなさい。

- 1 施設の衛生管理
- 2 食品ロスの削減
- 3 従事者の教育訓練
- 4 廃棄物及び排水の取扱い

36 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 調理場内の衛生保持のため、菌を媒介するネズミの駆除が必要である。
- 2 食中毒の主な症状は、腹痛、下痢、発熱で、特に高熱をとまなうことが多い。
- 3 芽胞をつくらない菌であるため、食品を十分に加熱することで食中毒を予防できる。
- 4 令和元年以降、魚介類加工品による食中毒事例が多発している。

製菓理論

37 次の小麦粉に関する記述で、、 にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

小麦粉は、原料である小麦粒から外皮と を除去し、 を集めて製粉したものである。

	A		B
1	ぬか層	———	胚芽
2	胚乳	———	胚芽
3	胚乳	———	子実
4	胚芽	———	胚乳

38 次のでんぷん類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 β でんぷんは、でんぷん分子内の構造が規則性を失ったものである。
- 2 ジャガイモでんぷんは、糊化が始まると急激に粘度が高くなるが、ピークを過ぎると急激に粘度が低下する。
- 3 でんぷんは、水を加えて加熱すると、主にアミロペクチンが糊化し膨張する。
- 4 アミロースは、ヨード反応で青藍色を呈する。

39 次の製法で製造される米粉として、正しいものを選びなさい。

もち米を精米・水洗いし、煎焼した焼米を製粉したもの

- 1 上南粉
- 2 上用粉
- 3 上早粉
- 4 上新粉

40 次の甘味料に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ショ糖は、ブドウ糖と果糖からなる二糖類である。
- 2 水あめは、DE (Dextrose Equivalent) 値の低いものほど甘味が強い。
- 3 ステビアは、非糖質系天然甘味料である。
- 4 メープルシュガーは、ショ糖を主成分として芳香成分や有機酸を含み、独特な風味を持っている。

41 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 卵黄の中に含まれるレシチンの乳化力は、pHや温度に影響されない。
- 2 完全に凝固する温度は、卵黄より卵白の方が高い。
- 3 卵白を泡立てる際に、レモン汁を加えることで泡の安定性が高まる。
- 4 乾燥卵は、ほとんどが噴霧乾燥法によってつくられ、凍結卵よりたんぱく質の変性が著しい。

42 次の果実類とその種類の組合せのうち、正しいものを選びなさい。

- | 果実類 | 種類 |
|--------|----------------|
| 1 核果類 | ブドウ、イチジク、ラズベリー |
| 2 堅果類 | アズキ、モモ、サクランボ |
| 3 漿果類 | リンゴ、ナシ、ビワ |
| 4 準仁果類 | ミカン、レモン、柿 |

43 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 牛乳に含まれる無機質は、鉄が多い。
- 2 牛乳に含まれる乳脂肪は、揮発性脂肪酸の酢酸が多い。
- 3 牛乳に含まれるカゼインは、酸や酵素を加えるとゲル化する。
- 4 牛乳に含まれる乳糖は、甘みの強い糖質で、ブドウ糖とガラクトースが結合した構造をもつ。

44 次の乳製品に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 脱脂粉乳は、乳脂肪を25%以上含有しており、酸敗など劣化しやすい性質を持っている。
- 2 バターは、乳酸菌が生成するジアセチル（ジアセチル）によって、特有の芳香や風味を出す。
- 3 カマンベールチーズは、青カビによるカビ熟成を必要とする。
- 4 エバミルクは、糖분을40%以上に調整したもので、保存性が高い。

45 次の油脂の特性に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 可塑性は、揚げ油としての熱媒体性、風味や外観の良さを付与する性質である。
- 2 ショートニング性は、固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質である。
- 3 フライング性は、製品にサクサクしたもちい食感を与える性質である。
- 4 クリーミング性は、生地との混合過程で油脂が気泡を抱き込む性質である。

46 次のチョコレートの結晶型に関する記述で、A ～ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

カカオバターには6種類の結晶型が存在する。これらのうち最も安定性が高いのは A 型であるが、口どけがよくない。そのため、口どけのよい B 型の結晶に統一させるために行う操作を C という。

	A		B		C
1	Ⅲ	————	Ⅵ	————	コンチング
2	Ⅵ	————	Ⅴ	————	テンパリング
3	Ⅴ	————	Ⅳ	————	テンパリング
4	Ⅳ	————	Ⅲ	————	コンチング

47 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。

- カラギーナンは、室温でゲル化し、pH 3.5以下でゲル強度は上昇する。
- 寒天は、主成分のほとんどが食物繊維であり、ショ糖の添加によって透明感を増加させることができる。
- ゼラチンは、熱可逆性であり、ゲル化力は寒天より弱い。
- 低メトキシルペクチンは、カルシウムイオンやマグネシウムイオンと結合して、ゲル化する。

48 次の説明にあてはまる果実加工品として、正しいものを選びなさい。

果肉を煮沸して破砕し裏ごしし、クリーム状に煮詰め、可溶固形分を18～20%に仕上げたもの

- ジャム
- フルーツソース
- プレザーブ
- マーマレード

49 次の補助材料に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 着色料は、食品衛生法で食品添加物に指定されているもの以外は使用してはならない。
- 合成着色料には使用基準が定められているが、天然着色料には定められていない。
- グアーガムは、結晶析出防止作用があり、アイスクリームに使用される。
- ローカストビーンガムは、離水防止作用や泡沫安定作用があり、練り餡やホイップクリームに使用される。

50 次の酒類に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 ラム酒は、サトウキビに含まれる糖を原料とした蒸留酒である。
- 2 キルシュヴァッサーは、さくらんぼを原料とした蒸留酒である。
- 3 ワインは、ブドウの果汁をしばらく発酵させた醸造酒である。
- 4 ウオッカは、りんごを原料とした醸造酒である。

51 次の香辛料とその特性の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- | 香 辛 料 | 特 性 |
|---------|-------|
| 1 ジンジャー | 着 色 性 |
| 2 サンショウ | 辛 味 性 |
| 3 ガーリック | 脱 臭 性 |
| 4 シナモン | 芳 香 性 |

52 次の香料に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 水溶性香料は、香気成分をアルコール、グリセリンなどの混合液に溶かして水溶性にしたものである。
- 2 油性香料は、耐熱性が比較的高いので飴菓子や焼き菓子に用いる。
- 3 粉末香料は、熱や紫外線に比較的安定であり、そのままでも強いにおいを感じる。
- 4 乳化性香料は、揮発性が防止され濃厚な香料となる。

53 次の膨張剤に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 炭酸水素アンモニウムは、加熱により発生した窒素ガスで生地を膨張させる。
- 2 炭酸水素ナトリウムの水溶液は、40℃以上になると炭酸ガスの発生が活発となり、80℃になると停止する。
- 3 イスパタは、ベーキングパウダーより発泡率は低い、化学反応後はほぼ中性に保たれる。
- 4 ベーキングパウダーは、ガス発生基剤に酸性剤、緩衝剤を加えたものである。

54 次のうち、乳化剤として誤っているものを選びなさい。

- 1 グリセリン脂肪酸エステル
- 2 ショ糖脂肪酸エステル
- 3 パラオキシ安息香酸エステル
- 4 ソルビタン脂肪酸エステル

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 発酵に関与する酵素であるマルターゼは、麦芽糖をブドウ糖に分解する。
- 2 日本の製パン用標準酵母は、外国のものよりも耐糖性が強い。
- 3 酵母の活動には、 $35 \sim 38^{\circ}\text{C}$ 、 $\text{pH} 8 \sim 10$ の環境が適している。
- 4 インスタントイーストは、仕込水温が 15°C 以上の場合、直接小麦粉に添加できる。

和 菓 子 実 技

56 次の餡練りの工程に関する記述で、A ～ C にあてはまる正しい組合せを選びなさい。

- ① 鍋に砂糖と水を入れて火にかける。
- ② 沸騰したら A を入れて練る。
- ③ 基本的には B で十分な加熱を行う。
- ④ 練り上げた餡は鍋から取り出し、できるだけ C 冷ます。

	A		B		C
1	小 豆	———	強 火	———	ゆっくり
2	小 豆	———	弱 火	———	早 く
3	生 餡	———	弱 火	———	ゆっくり
4	生 餡	———	強 火	———	早 く

57 次の材料で、つくることのできる和菓子を選びなさい。

黒糖 130 g	上白糖 60 g	水 140 g	小豆並餡 40 g
重曹 4 g	卵白 40 g	薄力粉 160 g	

- 1 松風
- 2 浮島
- 3 長崎カステラ
- 4 淡雪羹

58 次の和菓子に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 カステラ饅頭は、生地や中餡に、乳製品をたくさん使用して焼き上げる。
- 2 ちゃぶくさ（つやぶくさ）には、膨張剤として炭酸アンモニウムが使用される。
- 3 大福餅は、もち米を蒸してつき上げた生地で餡を包んだ菓子である。
- 4 赤飯は、コツ水の量を増減することで硬さの調節ができる。

59 次の和菓子とその分類の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

和菓子	分類
1 塩釜、むらさめ	押し物
2 雪平、こなし	流し物
3 草餅、おはぎ	餅物
4 最中、州浜	おか物

60 次の桜餅（焼き皮）の基本配合として、 にあてはまる材料を選びなさい。

白玉粉 13 g	水 250 g	上白糖 65 g
寒梅粉 15 g	125 g	上南粉 15 g

- 1 道明寺粉
- 2 上新粉
- 3 薄力粉
- 4 かるかん粉

洋菓子実技

61 次の説明にあてはまるテンパリングの方法として、正しいものを選びなさい。

溶かしたチョコレートに、細かく刻んだテンパリング済みのチョコレートを加えて温度を下げ、最終温度を32℃（ダークチョコレートの場合）にする。

- 1 水冷法
- 2 フレーク法
- 3 フルフレーバー法
- 4 タブリール法

62 次の材料で、つくることのできる洋菓子を選びなさい。

卵黄、牛乳、砂糖、バニラビーンズ、ゼラチン、生クリーム

- 1 クレーム・ブリュレ
- 2 キャラメル
- 3 ギモーブ
- 4 バヴァロワ・ア・ラ・ヴァニユ

63 次のシュー生地の製法に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- 1 薄力粉を加えるときは、少しずつ加える。
- 2 卵を加えるときは、一度に加える。
- 3 生地の温度を下げないように、冷たい卵の使用は避ける。
- 4 焼成開始時は、上火を強くし、下火を弱くする。

64 次の洋菓子用語とその意味の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- | 用 語 | 意 味 |
|---------------------------|--------------------------|
| 1 ラ ペ ————— | 斜めに包丁を入れて筋模様を付ける |
| 2 ブランシール ————— | 卵黄に砂糖を加えて白っぽくなるまでかき混ぜる |
| 3 ド レ ————— | つやのある焼き色を付けるために生地に卵などを塗る |
| 4 ピ ケ ————— | 生地に小さな穴をあける |

65 次のうち、タルト類に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- 1 タルトの製法には、生地を焼いてから果物等をのせる方法と、果物等を生地のにせてから焼く方法がある。
- 2 タルト・タタンは、型の中に、バターや砂糖で炒めたリンゴを敷き詰め、その上から生地を被せて焼き上げたタルトである。
- 3 パート・シュクレは、砂糖を加えない生地のため、主に料理用として使われる。
- 4 パート・ブリゼは、小麦粉の中でバターを細かく刻み、フォンテーヌ状にして、食塩、冷水を加えて生地をつくる。

製パン実技

66 次の記述のうち、ベンチタイムの目的として、正しいものを選びなさい。

- 1 分割した生地を丸めて滑らかにし、グルテン構造を整える。
- 2 原材料を均一に分散して混合し、グルテンを形成させ、適度な弾性と伸展性を保つ生地を作る。
- 3 分割・丸めによって引き締まった生地を、休ませて緩ませ、成形しやすくする。
- 4 成形した生地を再度発酵させ、製品容積の70～80%まで膨張させる。

67 次のパンのうち、発酵させた生地を成形し、ゆでてから焼き上げるものとして、正しいものを選びなさい。

- 1 バゲット
- 2 ベーグル
- 3 デニッシュ
- 4 バターロール

68 次の製パン法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- 1 直捏法は、老化が遅くボリュームのある製品をつくることができるが、工程所要時間が長い。
- 2 発酵種法は、フロアタイムを短くでき、安定した製品が作りやすい。
- 3 液種法は、製品品質の安定性に欠けるが、軟らかい食感に仕上げるができる。
- 4 自家製酵母種法は、パンを膨らませるのに必要なガス量を得るために、長時間の発酵が必要である。

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

強力粉	100%	パン酵母	4%	砂糖	12%
食塩	2.1%	卵	65%	バター	50%

- 1 クロワッサン
- 2 ブリオッシュ
- 3 イングリッシュマフィン
- 4 カイザーゼンメル

70 次の製パンに関する用語とその意味の組合せのうち、誤っているものを選びなさい。

- | | 用 語 | 意 味 |
|---|-------|------------------------------|
| 1 | リ ー ン | ——— 油脂や卵が多いパンのこと |
| 2 | 窯 伸 び | ——— 焼成中にガスの発酵により生地が急激に膨張すること |
| 3 | ク ー プ | ——— 焼成する前に生地に入れる切込みのこと |
| 4 | 腰 折 れ | ——— いったん膨張した製品の表面や側面がくぼむこと |