

平成 29 年度製菓衛生師試験問題

三 重 県

問題は指示があるまで開いてはいけません。

【注意事項】

- 1 解答用紙（別に配布）は機械で処理しますので、汚したり折り曲げたりしないでください。
- 2 解答は必ず解答用紙へ記入してください。HB又はBの黒鉛筆を使用して記入し、書き損じたときは、消しゴムできれいに消してから記入し直してください。
- 3 解答用紙の所定の欄に、氏名(フリガナ)と受験番号を忘れずに正しく記入してください。
解答用紙の左端の受験番号記入欄には、下記の受験番号記入例にならって、必ず右に詰めて受験番号を記入後、1けたごとに該当する数字の丸枠を正確に塗りつぶしてください。
- 4 試験問題は、全部で60問です。製菓実技(56から60)は、【和菓子】【洋菓子】【製パン】の3つの分野のうちから1つの分野を選択して解答してください。2つ以上の分野を選択した場合は無効になります。
- 5 解答は該当するものを1つだけ選び、下記の解答例にならって解答用紙の該当番号の丸枠を正確に塗りつぶしてください。このとき、2つ以上選ぶと無効となりますから注意してください。
- 6 試験終了後は、解答用紙を机上に伏せて退場してください。
- 7 試験問題については、持ち帰っても結構です。

【解答用紙の記入方法】

受験番号記入例

(受験番号が123番の場合)

受 験 番 号		
1	2	3
●	●	●

受験番号記入方法

- 1 右に詰めて記入してください。
- 2 番号の前の空白部分には、何も記入しないでください。

解答例

(問題番号が1番の場合)

- 1 三重県の県庁所在地として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 桑名市
- (2) 津市
- (3) 松阪市
- (4) 伊勢市

番号	解答記入欄
1	
2	
3	
●	● ● ● ●

解答記入方法

問題1の正解は「(2)津市」ですから解答用紙の1の欄の を上の例のように正確に塗りつぶしてください。

良い例

悪い例



衛生法規

1 次のうち、製菓衛生師法に基づく製菓衛生師名簿に登録する事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 免許の取消しに関する事項
- (2) 生年月日
- (3) 住所地都道府県名
- (4) 氏名

2 次のうち、食品衛生法に規定されている事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 食品又は添加物の基準及び規格に関すること。
- (2) 食品衛生監視員による臨検検査、収去に関すること。
- (3) 菓子製造業の許可に関すること。
- (4) 製菓衛生師養成施設の指定に関すること。

3 次のうち、食品表示法に基づく食品表示基準に規定されている表示事項ではないものを1つ選びなさい。

- (1) 名称
- (2) 製造年月日
- (3) 原材料名
- (4) 添加物

公衆衛生学

4 次のWHO（世界保健機関）憲章に関する記述について、（ ）に入る語句の組み合わせとして、適切なものを1つ選びなさい。

WHO憲章では、健康の定義を「健康とは、完全な（ア）精神的及び（イ）福祉の状態であり、単に疾病又は病弱の存在しないことではない」としている。

（ア） （イ）

- (1) 肉体的 - 文化的
- (2) 肉体的 - 社会的
- (3) 衛生的 - 文化的
- (4) 衛生的 - 社会的

5 次のうち、亜硫酸ガスが原因でおこった公害病として、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 水俣病
- (2) イタイイタイ病
- (3) 四日市ぜんそく
- (4) Q熱

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」に基づく1類感染症を1つ選びなさい。

- (1) 結核
- (2) エボラ出血熱
- (3) 麻しん
- (4) コレラ

7 次の環境に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 人体が感じる温度は、気温、湿度、気流、^{ふくしゃ}輻射熱などの影響を受ける。
- (2) 空気中には、酸素が一番多く含まれており、全体の約78%を占める。
- (3) 我が国の下水道処理人口普及率は、ほぼ100%と高い。
- (4) 人間の生活に適した湿度は、一般的に20%以下であるとされている。

8 次の感染症のうち、細菌が原因ではないものを1つ選びなさい。

- (1) 結核
- (2) マラリア
- (3) 腸チフス
- (4) ジフテリア

9 次の感染症とそれを媒介する生物の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) デング熱 - ゴキブリ
- (2) 日本脳炎 - ハエ
- (3) つつが虫病 - カ
- (4) ペスト - ノミ

10 次の疾病のうち、生活習慣病に分類されないものを1つ選びなさい。

- (1) 糖尿病
- (2) 急性灰白髄炎
- (3) 高血圧症
- (4) 脂質異常症

11 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 健康寿命とは、0歳の人が今後平均で何年生きられるかを示したものである。
- (2) 乳児死亡とは、生後1年未満の死亡をいう。
- (3) 人口動態統計は、5年ごとに行われる国勢調査をもとに作られている。
- (4) 高齢化率とは、全人口に対する75歳以上の老年人口の割合である。

12 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ワクチンの種類は、生ワクチン、不活化ワクチン、トキソイドに大別される。
- (2) 狂犬病の予防には、BCGワクチンが使われている。
- (3) 感染症への罹患やワクチン接種などによって生後獲得する免疫を、先天性免疫という。
- (4) 赤痢の予防には、生ワクチンが使われている。

食品学

1 3 次の米に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 米の主成分はたんぱく質で、全体の約70%を占める。
- (2) 胚芽米とは、ぬか層を残すように搗精したものをいう。
- (3) 米の種類は、日本型とアメリカ型の2型に大別される。
- (4) もち米は、うるち米に比べ粘り気が強い。

1 4 次のいも類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ソラニンとは、じゃがいもの芽や皮の緑色になった部分に多く含まれる。
- (2) さといもの代表的な品種には、ベニアズマ、紅赤などがある。
- (3) いも類は、植物の地下茎や根の一部が肥大したものである。
- (4) こんにゃくいもに含まれるグルコマンナンは、水を加えると膨潤する。

1 5 次の食品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 緑黄色野菜とは、可食部100g当たりのビタミンD含有量が10 μ g以上の野菜をいう。
- (2) かぼちゃ、きゅうりは、野菜類のうち花菜類に分類される。
- (3) 生のきのこと類は、水分が少ないため長期保存に適している。
- (4) こんぶ、ひじきは、海藻類のうち褐藻類に分類される。

1 6 次の食品に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 牛には、血合い肉という特有の筋肉が存在する。
- (2) 魚の脂質には、ドコサヘキサエン酸(DHA)が多く含まれる。
- (3) 生後1年未満の子羊肉をラムという。
- (4) ジビエとは、シカ、イノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣又はその肉のことである。

1 7 次の加工食品とその主原料の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ゆば - 大豆
- (2) かずのこ - にしんの卵
- (3) きなこ - じゃがいも
- (4) はんぺん - 魚肉

18 次の発酵食品とそれに用いる主な微生物の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ビール - かび
- (2) 納豆 - 細菌
- (3) ヨーグルト - かび
- (4) かつお節 - 細菌

食品衛生学

- 19 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 日本では過去に、ヒ素やPCBなどの化学物質による食中毒が起きている。
 - (2) ウイルス性食中毒は、毒素型と感染型に大別される。
 - (3) 厚生労働省「食中毒統計」によると、平成28年の細菌による食中毒事件は、その過半数が6月から9月に発生している。
 - (4) 自然毒による食中毒には、神経症状を呈するものがある。
- 20 次のうち、ふぐによる食中毒の病因物質として、適切なものを1つ選びなさい。
- (1) ムスカリン
 - (2) アコニチン
 - (3) アミグダリン
 - (4) テトロドトキシン
- 21 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1つ選びなさい。
- (1) 食品を介さずに、人から人に感染することがある。
 - (2) 症状が回復すれば、便にウイルスを排出することはない。
 - (3) 主な症状は、嘔吐、下痢などであり、一般的な潜伏期間は24～48時間程度である。
 - (4) ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、食品への二次汚染の防止や、食品を中心部までしっかり加熱することが重要である。
- 22 次のボツリヌス菌に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。
- (1) 好気性菌であり、真空包装された食品では増殖しない。
 - (2) 日本では、ボツリヌス食中毒による死者はでていない。
 - (3) 1歳未満の乳児は、ハチミツを食べることによって、乳児ボツリヌス症にかかることがある。
 - (4) 食中毒の主な症状は、嘔吐、下痢などであり、神経症状はみられない。

2 3 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1つ選びなさい。

- (1) 過去に牛の生レバーや牛肉のユッケなどを原因とした食中毒事件が起こっている。
- (2) 保菌動物からの感染のほか、人から人に感染することもある。
- (3) 主な症状は、激しい腹痛、下痢、血便などであり、溶血性尿毒症症候群(HUS)を併発し、死亡することもある。
- (4) 潜伏期間は、一般的に3時間程度である。

2 4 次のカンピロバクターに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 乾燥に強く、酸素がない条件下でのみ増殖する。
- (2) 過去に鶏の生レバーや鶏肉のタタキなどを原因とした食中毒事件が起こっている。
- (3) 潜伏期間は、一般的に1～7日程度である。
- (4) 数百個程度の少ない菌量でも発症することがある。

2 5 次の食中毒菌に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ウェルシュ菌は、嫌気性菌であり、カレーなどの煮込み料理を原因とした食中毒事件が起こっている。
- (2) 腸炎ピブリオは、河川や湖沼などに存在するため、主に淡水産の魚介類を原因食品とした食中毒事件が起こっている。
- (3) サルモネラ属菌は、動物の腸管内に存在するため、肉、卵やそれらの加工品を原因食品とした食中毒事件が起こっている。
- (4) 黄色ブドウ球菌は、増殖中にエンテロトキシンを産生するが、この毒素は耐熱性であり、85℃で1分間加熱しても無毒化されない。

2 6 次の細菌に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 多くの細菌は、食品の水分活性(A_w)が0でよく増殖する。
- (2) 多くの細菌は、酸性を好み、弱アルカリ性で死滅する。
- (3) 多くの細菌は、-5℃以下で死滅する。
- (4) 細菌等の増殖により、主として食品中のたんぱく質が分解され、悪臭や有害物質などを生成した状態を腐敗という。

27 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 指定添加物は、日本国内における長年の使用実績があるものとして使用が認められたものである。
- (2) 安全性を確認するため、慢性毒性試験や発がん性試験などの試験が行われている。
- (3) 亜硝酸ナトリウムは、漂白剤として果実酒やかんぴょう等に使用される。
- (4) ソルビン酸カリウムは、調味料として食品に旨味を与えるために使用される。

28 次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 低温殺菌法は、食品の風味や栄養価を損なうことが少なく、芽胞を含む全ての微生物を殺菌できる。
- (2) 手指の消毒には、30%エタノールや1000ppm程度の次亜塩素酸ナトリウム水溶液が適している。
- (3) 消毒を効果的に行うためには、消毒前に汚れを洗浄により除去することが重要である。
- (4) 放射線殺菌法は、日本では食品の殺菌に用いる一般的な方法であるが、放射線が当たる表面にしか効果がない。

29 次のHACCPシステムに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) HACCPシステムを導入する際には、7原則12手順に沿って進める。
- (2) 取り扱う原材料や製造工程ごとに危害分析を行う。
- (3) 重要管理点として管理する工程では、管理基準や監視方法を設定する。
- (4) HACCPシステムは、日本独自のシステムであり諸外国では導入されていない。

30 次の記述に当てはまる寄生虫として、正しいものを1つ選びなさい。

幼虫が寄生している生鮮魚介類を生で食べることにより、幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こす。食中毒の主な原因食品には、サバ、カツオやイカなどがある。

- (1) 有鉤条虫
- (2) アニサキス
- (3) 住肉胞子虫
- (4) クリプトスポリジウム

栄養学

- 3 1 次のうち、人の必須アミノ酸とされているものを 1 つ選びなさい。
- (1) アスパラギン酸
 - (2) ヒスチジン
 - (3) チロシン
 - (4) セリン
- 3 2 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。
- (1) 単純脂質は、アルコールと脂肪酸が結合したものである。
 - (2) 脂質 1 g あたりのエネルギー量は、約 9 キロカロリーである。
 - (3) ステアリン酸、ラウリン酸は、飽和脂肪酸の一種である。
 - (4) バターには、オレイン酸が多く含まれている。
- 3 3 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。
- (1) グリコーゲン は、多糖類の一種で、動物性食品に多く含まれる。
 - (2) グルコースは、二糖類の一種で、麦芽の主成分である。
 - (3) スクロースは、マンノースが多数結合した多糖類である。
 - (4) 炭水化物は、窒素、塩素、水素から構成される。
- 3 4 次の無機質に関する記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。
- (1) カルシウムは、血液の凝固を妨げる。
 - (2) 食品中の鉄には、ヘム鉄と非ヘム鉄がある。
 - (3) ヨウ素は、甲状腺ホルモンの構成成分である。
 - (4) リンは、骨や歯に存在し、欠乏すると骨折しやすくなる。
- 3 5 次のビタミンのうち、脂溶性ビタミンを 1 つ選びなさい。
- (1) パントテン酸
 - (2) ビタミン C
 - (3) 葉酸
 - (4) ビタミン A

36 次の消化酵素のうち、脂質を分解するものを1つ選びなさい。

- (1) ペプシン
- (2) 膵リパーゼ
- (3) トリプシン
- (4) 膵液アミラーゼ

製菓理論

37 次の甘味料のうち、分蜜糖を1つ選びなさい。

- (1) 黒砂糖
- (2) 甘草
- (3) 三温糖
- (4) キシリトール

38 次の甘味料に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ショ糖に、酸を加えて加熱したり酵素を作用させたりすると、転化糖を生じる。
- (2) 和三盆糖は、^{てんさい}甜菜の搾り汁を煮詰めて作られている。
- (3) 蜂蜜の主成分は、ブドウ糖と果糖である。
- (4) 水飴は、でんぷんを酸や酵素で分解して作られている。

39 次の食品と一般的に使用する小麦粉の種類の見合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- (1) マカロニ - 薄力粉
- (2) 中華めん - 薄力粉
- (3) カステラ - 強力粉
- (4) パン - 強力粉

40 次のでんぷんに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ジャガイモでんぷんは、とうもろこしでんぷんに比べ、糊化の始まる温度が低い。
- (2) でんぷんの 化とは、でんぷんに水を加えて加熱し、柔らかくなる現象をいう。
- (3) でんぷんは、アミノ酸が多数結合したものである。
- (4) タピオカは、地上でんぷんに分類される。

4 1 次の原料米と米粉の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) もち米 道明寺粉
- (2) もち米 羽二重粉
- (3) うるち米 上早粉
- (4) うるち米 かるかん粉

4 2 次のうち、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令において、乳製品に規定されていないものを1つ選びなさい。

- (1) マーガリン
- (2) クリーム
- (3) チーズ
- (4) ホエイパウダー

4 3 次の鶏卵に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 卵白の起泡性は、温度が低い方が良い。
- (2) 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持っている。
- (3) 糖類と合わせて加熱すると、メイラード反応を起こして無色透明になる。
- (4) 卵白の主成分は、脂質である。

4 4 次の油脂に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 揚げ油が古くなり粘度が増すと、揚げ物の泡立ちが激しくなり、泡が消えにくくなる。
- (2) 熱や光は、油脂の変敗を促進させる。
- (3) ショートニング性とは、クッキーなどをさくさくと軽い口あたりに仕上げる性質のことである。
- (4) カカオバターは、バターに比べ可塑性範囲が広い。

4 5 次の牛乳に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 生乳とは、牛乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したものである。
- (2) 牛乳に含まれるたんぱく質は、カゼインが最も多い。
- (3) 牛乳は、酸を加えると白色の沈澱物^{でん}を生じる。
- (4) 牛乳に含まれる炭水化物は、ほとんどが乳糖である。

4 6 次のチョコレート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1つ選びなさい。

チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特のつやが消える現象を(ア)といい、製造工程の(イ)が適正に行われなかったり、湿度の(ウ)ところで作業した場合などの製品に起こりやすい。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|-----|--------|---|--------|---|-----|
| (1) | ブルーム | - | テンパリング | - | 低い |
| (2) | テンパリング | - | ブルーム | - | 低い |
| (3) | ブルーム | - | テンパリング | - | 高い |
| (4) | テンパリング | - | ブルーム | - | 高い |

4 7 次の果実類のうち、仁果類に分類されるものを1つ選びなさい。

- (1) バナナ
- (2) びわ
- (3) あんず
- (4) いちご

4 8 次の記述にあてはまる果実加工品として、適切なものを1つ選びなさい。

果実の全形又は切片を原料とし、砂糖などとともにゼリー化するまで加熱したもので、果実の原形を保持するようにしたもの。

- (1) ドライフルーツ
- (2) プレザーブ
- (3) プラリネ
- (4) フルーツソース

- 49 次の種実類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) チェスナッツの主成分は、たんぱく質や脂質である。
 - (2) ピスタチオは、「ナッツの女王」といわれ、菓子やアイスクリームなどに利用される。
 - (3) ウォールナッツは、種実類の中でリノール酸、リノレン酸の含有量が多く、菓子や和え物などに利用される。
 - (4) ピーナッツは、広く製菓材料に用いられており、食品表示法の規定により特定原材料に定められている。

- 50 次の酒類のうち、果実を原料とした蒸留酒を1つ選びなさい。
- (1) ワイン
 - (2) ラム
 - (3) ウォッカ
 - (4) ブランデー

- 51 次の凝固剤に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 寒天は、果汁などの酸を加えて加熱すると固まりにくくなる。
 - (2) ゼラチンに生パイナップル果汁を加えると、たんぱく質分解酵素により固まりにくくなる。
 - (3) カラギーナンの原料は、スギノリやツノマタなどの紅藻類である。
 - (4) ペクチンは、あらゆる動物の細胞組織を形成する単糖類である。

- 52 次の香料に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
- (1) 油性香料は、耐熱性が比較的高く、高温で加工する飴菓子などに用いられる。
 - (2) 粉末香料は、熱、紫外線に対して比較的安定であり、そのままではほとんど香気を感じないが、水に溶かすと強い香気を感じる。
 - (3) 乳化性香料は、揮発性が高いため安定性が低い。
 - (4) 水溶性香料は、加熱処理するものに使用する場合には、加熱後粗熱をとってから添加する必要がある。

5 3 次の製パンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) パン酵母は、一般的に10以下で最も活発に活動する。
- (2) 食塩を生地の5%程度加えると、酵母が活発に活動し、パン生地を適度に膨らませることができる。
- (3) モルトエキスは、とうもろこしから作られ、その主成分は乳糖である。
- (4) 小麦粉に含まれる主なたんぱく質であるグルテニンとグリアジンは、水とこねるとグルテンを形成する。

5 4 次のうち、膨張剤ではないものを1つ選びなさい。

- (1) 炭酸水素ナトリウム
- (2) 炭酸水素アンモニウム
- (3) 塩化アンモニウム
- (4) 塩化カルシウム

5 5 次の香辛料のうち、辛味性香辛料を1つ選びなさい。

- (1) しょうが
- (2) ナツメグ
- (3) シナモン
- (4) コリアンダー

製菓実技

< 注意事項 >

製菓実技（56から60）は、【和菓子】【洋菓子】【製パン】の3つの分野のうちから1つの分野を選択して解答してください。

2つ以上の分野を選択した場合や分野を選択しなかった場合は、無効になります。

【和菓子】

56 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) 金つば
- (2) 最中
- (3) むらさめ
- (4) おこし

57 次の和菓子のうち、一般的に原材料に卵を使用しないものを1つ選びなさい。

- (1) 浮島
- (2) 淡雪羹
- (3) 錦玉羹
- (4) 栗饅頭

58 次の餡とその一般的な配糖率の組み合わせのうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- (1) 並餡 - 60～70%
- (2) 並餡 - 90～100%
- (3) 最中餡 - 30～40%
- (4) 最中餡 - 200～300%

59 次の製餡（漉し餡）に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 生餡とは、豆に吸水させ、加熱して餡粒子を取り出したままの、砂糖を加えていない餡のことである。
- (2) 豆の煮上がり時間は、大納言小豆よりも青えんどう豆の方が長い。
- (3) 含糖率とは、練り上がった餡に含まれている糖類の割合のことをいう。
- (4) 本煮のあと、あくや不純物を取り除くために水さらしを行うが、ここで使う水をびっくり水という。

60 次の記述に当てはまる和菓子として、正しいものを1つ選びなさい。

すりおろしたヤマイモ（ツクネイモ、ヤマトイモなど）を使用し、特有のきめ細かさと、しっとりとした上品な風味が特徴。製法や配合などは地方により異なる。

- (1) ういろう
- (2) 蒸し羊羹
- (3) 黄味しぐれ
- (4) 薯蕷饅頭じょうよ

【洋菓子】

5 6 次の洋菓子のうち、一般的にシュー生地を使用するものを1つ選びなさい。

- (1) フィナンシェ
- (2) エクレール
- (3) タルト
- (4) サブレ

5 7 次のチョコレートに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ダークチョコレートは、ミルクチョコレートにココアパウダーを加えたものである。
- (2) ホワイトチョコレートは、ミルクチョコレートからカカオバターを取り除いたものである。
- (3) ガナッシュは、一般的にチョコレートと生クリームを混ぜて作る。
- (4) クーベルチュールは、一般的にカカオバター以外の植物油脂を使用して作られている。

5 8 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ゼリーの凝固剤の1つである寒天は、牛や豚の皮から作られる。
- (2) ムースには、泡という意味があり、泡立てた卵白や生クリームを使用しふんわりと仕上げる。
- (3) バヴァロアは、一般的に泡立てた生クリーム、ゼラチン、卵黄、砂糖、牛乳などを使用して作る。
- (4) カスタードプディングは、一般的に牛乳、卵、砂糖などを使用し、オーブンで湯煎焼きにして作る。

5 9 次のうち、一般的なクッキーの生地の仕込み形態として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) アイスボックス生地
- (2) 絞り生地
- (3) 敷き込み生地
- (4) 延ばし生地

60 次のクリームに関する一般的な記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 生クリームは、常温で泡立てると、分離しにくく扱いやすい。
- (2) 卵黄を使用したバタークリームは、口当たりが軽くあっさりとした味になる。
- (3) 卵白を使用したバタークリームは、かさは増えず、濃厚な仕上がりになる。
- (4) カスタードクリームは、卵黄、砂糖、薄力粉、牛乳などを使用し、加熱して作る。

【製パン】

5 6 次のパンの製造に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) クロワッサンを作る際、生地折り込み作業は、生地がしっかり冷えた状態で行う。
- (2) デニッシュ・ペストリーの成形には、主にスクエア、ストリング、ツイストの3タイプがある。
- (3) レズンブレッドを焼成する際は、レーズンを表面に露出させた方が焦げ付きを防ぐことができる。
- (4) カイザーゼンメルは、押し型などで付けられた表面の模様が特徴である。

5 7 次の製パン法に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 直捏法は、少量生産の際に採用されることが多い。
- (2) 中種法は、一般的に直捏法に比べ、できあがったパンの老化が早い。
- (3) 液種法は、液種を発酵させ発酵生成物を作ることが特徴で、日持ちするパンができる。
- (4) 加糖中種法は、砂糖の配合が多い菓子パンに用いられることが多い。

5 8 次のうち、パン用語とその説明に関する組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 焼減率 生地を焼成することによって、焼成前より減少した重量の割合
- (2) ホイロ 分割、丸めで硬化を起こした生地を緩和し休ませる工程
- (3) フィリング 枕型のパン型のこと
- (4) リーン 油脂や卵が多いパンのこと

5 9 次の一般的なパンの分類に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ロールパン類 あんパン
- (2) ハード系パン類 イギリスパン
- (3) 食パン類 蒸しパン
- (4) 菓子パン類 クリームパン

60 次のパンのうち、一般的に生地を茹でてから焼成するものを1つ選びなさい。

- (1) ベーグル
- (2) イングリッシュマフィン
- (3) クレセントロール
- (4) メロンパン

平成29年度製菓衛生師試験問題 正答

科目	問題番号	正答
衛生法規	1	3
	2	4
	3	2
公衆衛生学	4	2
	5	3
	6	2
	7	1
	8	2
	9	4
	10	2
	11	2
	12	1
食品学	13	4
	14	2
	15	4
	16	1
	17	3
	18	2
食品衛生学	19	2
	20	4
	21	2
	22	3
	23	4
	24	1
	25	2
	26	4
	27	2
	28	3
	29	4
30	2	
栄養学	31	2
	32	4
	33	1
	34	1
	35	4
	36	2

科目	問題番号	正答
製菓理論	37	3
	38	2
	39	4
	40	1
	41	3
	42	1
	43	2
	44	4
	45	1
	46	3
	47	2
	48	2
	49	1
	50	4
	51	4
	52	3
	53	4
	54	4
	55	1
製菓実技【和菓子】	56	1
	57	3
	58	1
	59	4
	60	4
製菓実技【洋菓子】	56	2
	57	3
	58	1
	59	3
	60	4
製菓実技【製パン】	56	3
	57	2
	58	1
	59	4
	60	1