

指示があるまで開いてはいけません

令和2年度製菓衛生師試験問題

令和2年9月2日(水)

佐賀県

【注 意 事 項】

- 1 答案用紙には、「受験番号」と「氏名」を忘れずに記入してください。
- 2 解答は、答案用紙にHB又はBの鉛筆(シャープペンシル)で記入してください。
- 3 試験問題は、全60問です。
- 4 「製菓理論及び実技」については、共通問題(問37～問54)と選択問題(問55～問60)に分かれています。

選択問題については、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択し、答案用紙の選択科目欄に○印を記入してください。選択科目欄が未記入や2つ以上に○印を記入した場合、解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので注意してください。

(例)洋菓子を選択した場合：洋菓子に ○印を記入し、その問題のみ解答する。

製菓理論及び実技(選択問題)					
和菓子	55	1	2	3	4
	56	1	2	3	4
洋菓子	57	1	2	3	4
	58	1	2	3	4
製パン	59	1	2	3	4
	60	1	2	3	4

- 5 1つの問題には、それぞれ4つの選択肢があります。1つを選び解答してください。
- 6 答案用紙の記入方法は、解答欄の番号を1つだけ「○印」で囲んでください。2つ以上の番号を囲むと、その解答は無効となります。

(例) 選択肢から1を選び解答する場合

問	解 答 欄			
1	①	2	3	4

【衛 生 法 規】

問1 製菓衛生師法の目的に関する記述の()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

この法律は、製菓衛生師の資格を定めることにより(ア)に従事する者の資質を向上させ、もって(イ)の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- | (ア) | | (イ) |
|---------|-------|------|
| 1 飲食業 | ----- | 感染予防 |
| 2 菓子製造業 | ----- | 公衆衛生 |
| 3 食品販売業 | ----- | 公衆衛生 |
| 4 食品製造業 | ----- | 衛生管理 |

問2 製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 製菓衛生師の免許を受けようとする者は、必要書類を添え、これを住所地の都道府県知事に提出しなければならない。
- 2 製菓衛生師免許を受けたのち、婚姻などによる氏名の変更が生じたときは、60日以内に必要な書類を添え、免許を与えた都道府県知事に名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。
- 3 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、製菓衛生師免許を与えないことがある。
- 4 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。

問3 食品衛生法において、不衛生な食品又は添加物の販売等の禁止が定められているが、その記述のうち誤っているものはどれか。

- 1 腐敗したり、変敗したり又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康をそこなうおそれがなく、飲食に適すると認められているものは除かれる。
- 2 有毒・有害な物質を含んだり、付着しているもの、又はこれらの疑いがあるもの。したがって、すべてのフグは食用として認められない。
- 3 病原微生物により汚染され、又はその疑いがある、人の健康をそこなうおそれがあるもの。
- 4 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康をそこなうおそれがあるもの。

【公衆衛生学】

問4 地域保健法に定められている保健所の業務内容として、誤っているものはどれか。

- 1 児童虐待防止対策に関する事項
- 2 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- 3 歯科保健に関する事項
- 4 人口動態統計その他地域保健に係る統計に関する事項

問5 わが国の2016(平成28)年の死因別死亡順位の組み合わせで正しいものはどれか。

- | | (第1位) | (第2位) | (第3位) |
|---|---------|---------|---------|
| 1 | 悪性新生物 | 心疾患 | 脳血管疾患 |
| 2 | 心疾患 | 悪性新生物 | 肺炎 |
| 3 | 悪性新生物 | 心疾患 | 肺炎 |
| 4 | 脳血管疾患 | 悪性新生物 | 心疾患 |

問6 感染症発生動向調査に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 食中毒の事件数、患者数及び死者数を、原因食品等の発生原因別に集計している。
- 2 医療機関の受診状況や自覚症状などを明らかにする標本調査である。
- 3 全国の医療機関を無作為に抽出し、指定した1日に利用する患者の受診状況等を調査する。
- 4 診断した医師が保健所に届け出る全数把握の疾患と指定医療機関からの届出を受けて、発生数から感染症の流行動向を把握する疾患がある。

問7 シックハウス症候群の原因として、誤っているものはどれか。

- 1 ダニ
- 2 ホルムアルデヒド
- 3 カビ
- 4 急激な温度変化に伴う血圧の変動

問8 検疫法における検疫感染症で、誤っているものはどれか。

- 1 コレラ
- 2 エボラ出血熱
- 3 中東呼吸器症候群 (MERS)
- 4 鳥インフルエンザ (H5N1)

問9 メタボリックシンドロームの診断基準の項目に含まれないものはどれか。

- 1 腹囲
- 2 体重
- 3 血圧
- 4 空腹時血糖

問10 吐物・排泄物による汚染への消毒薬の選択で、次の消毒薬のうち最も適しているものはどれか。

- 1 アルコール
- 2 ポピドンヨード
- 3 両性界面活性剤
- 4 次亜塩素酸ナトリウム

問1 1 受水槽の衛生管理について、誤っているものはどれか。

- 1 受水槽の水質管理は水道事業者の責任において行う。
- 2 受水槽設備の点検を月1回実施する。
- 3 受水槽の清掃を年1回以上実施する。
- 4 受水槽から供給される水道水について、濁りや臭いの有無、残留塩素濃度を確認する。

問1 2 労働安全衛生法に基づき、従業員が10人以上50人未満の菓子製造施設で、選任が義務づけられているものはどれか。

- 1 産業医
- 2 衛生管理者
- 3 衛生推進者
- 4 総括安全衛生管理者

【 食 品 学 】

問13 食品の種類と成分に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品は、固形分と水分に分けられる。
- 2 固形分は、有機物と無機物（無機質）に分けられる。
- 3 有機物は、含窒素物、無窒素物、ビタミン類に分けられる。
- 4 無機物（無機質）は、カルシウム、鉄、脂質などがある。

問14 食品の分類と特性に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 植物性食品は、動物性食品と比べ脂質は少ないが必須脂肪酸は多く、糖質、食物繊維ともに多い。また、消化吸収はよい。
- 2 五訂増補日本食品標準成分表では、食品の分類は、栄養成分の似たものどうしを一つの類にまとめ、18群に分類している。
- 3 もち米とうるち米では、もち米の方がねばり気があるのは、もち米がアミロペクチンをほとんど100%含むためである。
- 4 そばは、穀類に不足しがちな必須アミノ酸を含み栄養価が高い。

問15 次の大豆製品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 木綿豆腐は、豆乳に澄まし粉やにがりを加えて軽く固め、次に穴のあいた四角い型箱にもめん布を敷いて移し入れ、軽い重しをかけて固めたものである。
- 2 湯葉は、豆乳を平たい鍋に入れて強火で加熱し、表面にできた膜をひきあげたもので、生と乾燥させたものがある。
- 3 味噌は、蒸した大豆に麹、塩を加えて発酵熟成させたもので、塩分が10%以下のものを甘味噌、それ以上のものを辛味噌という。
- 4 糸引き納豆は、蒸した大豆に納豆菌を作用させて粘質発酵を起こさせたものである。

問16 食中毒のような急性毒性を示す有害成分のうち、誤っているものはどれか。

- 1 テトロドトキシン
- 2 オカダ酸
- 3 テオブロミン
- 4 ソラニン

問17 炭水化物7g、たんぱく質2.5g、脂質18gを含む食品がある。この食品のエネルギーで正しいものはどれか。

- 1 110 kcal
- 2 200 kcal
- 3 300 kcal
- 4 400 kcal

問18 わが国の食料自給率の推移に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 平成10年以降、鶏卵の自給率は90%台を推移しており、米の自給率は70%台である。
- 2 大豆は自給率が3～7%程度であり、豆腐、味噌、醤油の原料は、ほとんど輸入品でまかなわれている。
- 3 輸入食品は、農産食品、農産加工食品、畜産食品が多く、上位輸入国は、アメリカ、カナダ、中国、オーストラリア、タイである。
- 4 供給熱量自給率は、昭和45年度には60%であったが、平成27年度は39%である。

【食 品 衛 生 学】

問19 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 医師は食中毒又はその疑いがある患者を診断した場合、保健所長に届け出ることになっている。
- 2 近年、食中毒の発生件数・患者数ともに夏に発生のピークが見られるようになってきている。
- 3 国は、学校給食等の集団給食施設に対しては、検食を冷蔵で2週間以上保存することを求めている。
- 4 食中毒のうち、飲食物を摂取後比較的短時間で発病するものを慢性食中毒、長期間連続摂取して発病するものを急性食中毒という。

問20 細菌による食中毒のうち、毒素型に分類されるものはどれか。

- 1 腸炎ビブリオ
- 2 ボツリヌス菌
- 3 病原性大腸菌
- 4 カンピロバクター

問21 次のうち HACCP の7原則に含まれないものはどれか。

- 1 重要管理点（CCP）の設定
- 2 チームの編成
- 3 記録と保存手順の設定
- 4 危害分析（危害リストの作成）

問22 ノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品を媒介し、食中毒となることはあるが、人から人へ感染することはない。
- 2 潜伏時間は、通常1時間～2時間と短時間である。
- 3 芽胞をつくるので熱に強いが、産生された毒素は熱に弱く、80℃で30分加熱すると無毒になる。
- 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。

問23 製餡(あん)材料として輸入される雑豆に含まれることがある自然毒の名称として正しいものはどれか。

- 1 アマニタトキシン
- 2 ソラニン類
- 3 青酸(シアン)化合物
- 4 テトロドトキシン

問24 次の食品添加物とその主な用途及びその使用が認められている食品の組み合わせとして、正しいものはどれか。

(食品添加物)	(主な用途)	(食品)
1 タール色素	----- 着色料 -----	野菜類
2 ソルビン酸	----- 保存料 -----	食肉製品
3 サッカリンナトリウム	----- 酸味料 -----	チーズ
4 オルトフェニルフェノール (OPP)	----- 防カビ剤 -----	バナナ

問25 次の文章は、ある化学物質についての記述である。この記述に該当する化学物質として、正しいものはどれか。

電気機器の耐熱絶縁油、熱媒体、あるいは感圧紙に広く使われ、油症（米ぬか油の事故）のような食品直接の汚染の他、廃棄や漏洩によって広汎な環境汚染を起こした。そのため、わが国では、昭和49年に特定化学物質の第1号に指定され、製造、輸入、使用、廃棄が厳しく制限されるようになった。

- 1 メチル水銀
- 2 カドミウム
- 3 PCB
- 4 BHC

問26 微生物による食中毒予防の三原則に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 できるだけ手早く調理し、速やかに供食すること。
- 2 微生物をつけないためには、食品や食材などの保管・取扱いを厳重にし、器具・容器・手指等の洗浄消毒を確実に行うことである。
- 3 加熱調理できる食品は十分な加熱により微生物を殺すこと。
- 4 有毒部分を完全に除く。

問27 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 調理場の中に私物を持ち込んでも問題ない。
- 2 作業場では、衣服やはきものは専用のものを使用し、作業衣で外出することは避けなければならない。
- 3 調理・製造担当者の健康状態は取扱う食品の安全性に大きな影響を与えるので、健康管理に十分気を配らなければならない。
- 4 手洗いを正しく、できるだけ何回も行うことが必要である。

問28 次の消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 消毒とは、病原微生物を死滅させて感染症や食中毒の危険をなくすることである。
- 2 逆性石けんは、有機物（汚れなど）が存在しても殺菌効果は変わらない。
- 3 アルコールによる消毒では、一般にエチルアルコール100%のものが用いられる。
- 4 パスツリゼーションとは120～135 で数秒間加熱する超高温瞬間殺菌法のことである。

問29 食品取扱設備、食品の取扱い、給水に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水道水以外の水を使用する施設では、5年に1回は水質検査を実施し、「飲用適」を確認する
- 2 仕込み用と調理済みの食品を取り扱う器具・容器は区別する。
- 3 食品を保管する際には、「先入れ先出し」を励行する。
- 4 -15 以下に保存しなければならない冷凍食品や、10 以下に保存しなければならない牛乳は、これらの温度の基準を必ず守り、温度計を正しくセットしてチェックする。

問30 アレルギー物質を含む食品の表示について、表示が義務づけられている特定原材料はどれか。

- 1 さば
- 2 卵
- 3 アーモンド
- 4 まつたけ

【栄 養 学】

問3 1 次のうち、「必須アミノ酸」ではないものはどれか。

- 1 バリン
- 2 ペクチン
- 3 トリプトファン
- 4 イソロイシン

問3 2 食品成分中エネルギーを発生する、三大栄養素の組み合わせで、正しいものはどれか。

- 1 たんぱく質 --- 脂質 --- ビタミン
- 2 たんぱく質 --- 炭水化物 --- ビタミン
- 3 たんぱく質 --- 脂質 --- 炭水化物
- 4 炭水化物 --- 脂質 --- ビタミン

問3 3 高血圧症予防のための食事のポイントとして誤っているものはどれか。

- 1 高血圧の原因として食塩の過剰摂取があげられるため、減塩を心がける。
- 2 エネルギーのとりすぎは肥満をきたし、心臓の負担を大きくし、血圧を上昇させるため、間食などのとりすぎを避ける。
- 3 アルコールは血行が良くなるため、量を気にせずたくさん飲む。
- 4 毎日規則正しい排便を習慣づけるため、食物繊維の多い野菜、海藻類などが不足しないようにする。

問34 栄養成分表示が義務付けられたものの組み合わせで正しいものはどれか。

- 1 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量
- 2 熱量、炭水化物、脂質、ビタミン、食塩相当量
- 3 熱量、たんぱく質、脂質、食物繊維、食塩相当量
- 4 熱量、炭水化物、たんぱく質、コレステロール、食塩相当量

問35 エネルギー代謝に関する組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- 1 活動代謝 ---- 年齢、性、ホルモン、気温、疾病などに影響を受ける
- 2 活動代謝 ---- 食品を摂ったときに高まる代謝
- 3 基礎代謝 ---- いつでも活動をすることができるような状態で待機しているときの代謝
- 4 基礎代謝 ---- 生きていくために必要な最低のエネルギー代謝量

問36 体内の水に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 体内にとり入れた栄養素の運搬と、老廃物の排泄の役目を担う。
- 2 発汗作用により体温を調節する。
- 3 体内での化学反応の基盤となる。
- 4 水は成人で体重の90%以上を占めている。

【製菓理論及び実技】

【共通問題：製菓理論】

問37 砂糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 砂糖の原料は、甘蔗（さとうきび）と甜菜（さとう大根）が主である。
- 2 砂糖は精製工程の多いものほど、水分、転化糖、灰分の含有量が少なく、味も濃厚でくせが強い。
- 3 上白糖は、粒子が細かくて使いやすく、日本での精製糖では生産量が一番多い。
- 4 黒砂糖は、含蜜糖の代表製品で、別名大島糖ともいう。

問38 甘味料分類で非糖質甘味料に該当しないものはどれか。

- 1 楓糖（メープルシュガー）
- 2 甘草（リコリス）
- 3 サッカリンナトリウム
- 4 アスパルテーム

問39 次の製パン改良剤に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 製パン改良剤はイーストの栄養、パンの風味、色つきの改善などに役立つ。
- 2 日本の水は硬水が多く、水質改善の目的で製パン改良剤が使われる。
- 3 製パン改良剤は少量でも効果が大きい。
- 4 製パン改良剤は正確に計量して生地均一に分散させなければならない。

問40 次の小麦粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 小麦粉の主成分は、でん粉である。
- 2 小麦粒のうち、胚芽部分が占める割合は、約20%である。
- 3 小麦粒の約30%は表皮で、ふすまとなって家畜の飼料に使われる。
- 4 小麦粉は小麦を粉砕、ふるい分けして、皮部を取り去り、胚芽部を集めたものである。

問41 米粉の種類とその原料米の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | | |
|--------|-------|--------------------------|
| 1 上用粉 | ----- | <small>もち</small>
糯米 |
| 2 白玉粉 | ----- | <small>もち</small>
糯米 |
| 3 道明寺粉 | ----- | <small>うるち</small>
粳米 |
| 4 早並粉 | ----- | <small>もち</small>
糯米 |

問42 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 殻つき卵のほか、割卵して流通する液状卵、凍結卵などがある。
- 2 殻つき卵は産卵直後から品質の低下がはじまる。
- 3 卵黄は脂質が多く、卵黄固形物の約80%を占めている。
- 4 卵は加熱すれば凝固するが、卵白と卵黄では、熱に対する変化が異なる。

問43 次の鶏卵に関する記述の()に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

卵は糖類、特に転化糖などと加熱すると、(ア)反応を起こして着色する。また、卵を主体とした製品で注意することは、pHが(イ)になると、風味が劣ったり、着色が強くなることである。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-------|-------|-----|
| 1 | 加水分解 | ----- | 高く |
| 2 | メイラード | ----- | 高く |
| 3 | 酵素 | ----- | 低く |
| 4 | メイラード | ----- | 低く |

問44 油脂の加工適性とそれらに関する性質の記述の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|----------|-------|-----------------------|
| 1 | 可塑性 | ----- | 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質 |
| 2 | ショートニング性 | ----- | 製品にモチモチした食感を与える性質 |
| 3 | クリーミング性 | ----- | 生地との混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質 |
| 4 | フライング性 | ----- | 揚がり具合、風味などの性質 |

問45 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 牛乳の主要成分は、脂肪、たんぱく質、ぶどう糖、灰分である。
- 2 牛乳の脂肪は乳脂肪あるいはバター脂と呼ばれる。
- 3 乳糖は牛乳特有の甘味の多い糖質である。
- 4 牛乳のたんぱく質は乳たんぱくといわれ、主なものはカゼイン、ラクトアルブミン、ラクトグロブリンの3種で、このうちカゼインがもっとも少ない。

問46 原料チョコレート類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カカオ豆のカカオ・ニブ（果肉）から調整された素材を、原料チョコレート類という。
- 2 チョコレートを口に入れるとすぐ溶ける性質は、ココアバターの特徴による。
- 3 ココアパウダーの品質で大事なことは色と香りとココアバターの含入率である。
- 4 純チョコレートには異種脂肪が入っているので、風味はきわめて良好で、高級チョコレートに使用される。

問47 果実の分類とその組み合わせのうち、誤っているものはどれか。

- | | | |
|------------|-------|-----|
| 1 仁果類 | ----- | ぶどう |
| 2 核果類 | ----- | もも |
| 3 種実類（堅果類） | ----- | くるみ |
| 4 果菜類 | ----- | いちご |

問48 次のジャム類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 マーマレードは、果皮または果肉を入れたもので果実が主体となっている。
- 2 プレザーブは、果汁に砂糖を加え加熱・冷却して凝固させたものである。
- 3 フルーツソースは、果肉を煮沸して破碎し裏漉しし、煮詰めてクリーム状にしたものである。
- 4 ジャム類は、果実の果肉を煮詰めた加工品で、ジャム、プレザーブ、フルーツソースなどを総称したものである。

問49 次の寒天に関する記述の()に入る語句として、正しいものはどれか。

主成分は() アガロペクチンからなる糖質で、水分15%、たんぱく質2%、灰分3.5%、脂質0.5%以下である。

- 1 アガロース
- 2 レシチン
- 3 ナイアシン
- 4 ゼラチン

問50 酒の分類とその組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- 1 醸造酒 ----- ラム
- 2 蒸留酒 ----- シェリー
- 3 混成酒 ----- ポートワイン
- 4 蒸留酒 ----- ビール

問51 次の香辛料(スパイス類)に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 香辛料(スパイス類)には辛味性のものと芳香性のものがある。
- 2 辛味性香辛料には、ジンジャー、レッドペッパーなどがある。
- 3 芳香性香辛料には、ナツメグ、シナモンなどがある。
- 4 香辛料(スパイス類)は、花、茎葉、根、樹皮、果実、種子などから香気成分を抽出した精油である。

問5 2 次の香料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 水溶性香料は、香気成分をアルコール、グリセリン、水などの混合液に溶かしたものの。
- 2 油性香料は、フレーバー・ベースともいうが、一般的にはオイルといわれる。
- 3 乳化性香料は、香料を天然ガム、ゼラチン、寒天など数種類を使用して混合し、水を加えて乳化状態にしたものの。
- 4 粉末香料は、クラウディーまたはコンクと呼ばれるものと、エマルジョンフレーバーと呼ばれる2種類がある。

問5 3 次の食塩に関する記述の()に入る語句として、正しいものはどれか。

食塩は製パンにおけるイーストの発酵を(ア)して、作業工程のコントロールができる。食塩添加量は1～2%以内であるが、その範囲を超えると酵母発酵を(イ)することになる。

- | | (ア) | | (イ) |
|---|-----|-------|-----|
| 1 | 抑制 | ----- | 阻害 |
| 2 | 抑制 | ----- | 促進 |
| 3 | 促進 | ----- | 阻害 |
| 4 | 促進 | ----- | 抑制 |

問5 4 次のうち、食品添加物として指定されている乳化剤に含まれないものはどれか。

- 1 グリセリン脂肪酸エステル
- 2 ソルビタン脂肪酸エステル
- 3 プロピレングリコール脂肪酸エステル
- 4 イスパタ

次の選択問題、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択し、答案用紙の選択科目欄に 印を記入してください。選択科目欄が未記入の場合、解答欄に記入があっても、その解答はすべて無効となりますので注意してください。

【選択問題：製菓実技（和菓子）】

問55 次の豆類のうち、煮上り時間が最も長い品種はどれか。

- 1 えりも小豆
- 2 紅金時
- 3 大納言小豆
- 4 大手亡

問56 次のうち、餡の配糖率を求める式として、正しいものはどれか。

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

問57 次の製餡（漉し餡）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 水漬けした小豆は、容積で約2.5倍、重量で約2倍となる。
- 2 練り上がり餡の名称は、加える砂糖の量のみで決められる。
- 3 渋切りとは、タンニンなどの渋味・苦味成分を加熱分解することである。
- 4 餡練りは、基本的には弱火で行う。

問58 次の「生菓子」の和菓子のうち、「焼き物・オープン物」に分類されないものはどれか。

- 1 あんドーナツ
- 2 栗饅頭
- 3 カステラ饅頭
- 4 桃山

問59 次の「蒸し物」の和菓子のうち、イスパタを使用するものとして、正しいものはどれか。

- 1 村雨(高麗餅、村雨時雨)
- 2 葛桜(葛饅頭)
- 3 蒸し羊羹
- 4 蒸しかすてら

問60 半生・干菓子とその原材料の組み合わせのうち、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|------------|-------|----------|
| 1 | ねき餡 | ----- | イスパタ |
| 2 | 石衣仕上 | ----- | 卵黄 |
| 3 | 焼松葉 | ----- | 炭酸アンモニウム |
| 4 | 寒氷(かngoおり) | ----- | 小豆並餡 |

【選択問題：製菓実技（洋菓子）】

問55 スイートチョコレート(ダーク)に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 カカオマスからカカオバターを取り除き、植物性油脂と砂糖を加えたもの
- 2 カカオ豆の外皮や胚芽を取り除き、砕いて潰したもの
- 3 カカオマスからカカオバターを3分の2取り除いて粉末にしたもの
- 4 カカオマスに砂糖、カカオバター（7～10%程度）、レシチン、バニラなどを加えたもの

問56 次のクリームに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 シロップを使った卵黄使用のバタークリームは、かさが増えず、味も濃厚である。
- 2 イタリアンメレンゲを使った卵白使用のバタークリームは、ほかのクリームより日持ちがよい。
- 3 カスタードクリームを使った卵黄使用のバタークリームは、味が濃厚なのでケーキの仕上用に適している。
- 4 ホイップクリーム(クレーム・シャンティイ)は温めながら十分に泡立てないとバサバサになってしまう。

問57 次のバターケーキの仕込工程の名称として、正しいものはどれか。

薄力粉とバターを十分に攪拌する。
砂糖を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
全卵を少しずつ加えて混ぜ合わせる。

- 1 シュガーバター法
- 2 共立法
- 3 フラワーバター法
- 4 オールインワン法

問58 次のゼリーの凝固剤のうち、主成分がたんぱく質であるものはどれか。

- 1 寒天
- 2 ゼラチン
- 3 カラギーナン
- 4 ペクチン

問59 次のシュー・ア・ラ・クレームの基本配合で、()に入る分量として、最も適切なものはどれか。

水	100ml	バター	50g
薄力粉	50g	食塩	1g
全卵	約()位		

- 1 2個
- 2 5個
- 3 7個
- 4 9個

問60 「バターで生地を包む方法」で作られるパイ生地として、正しいものはどれか。

- 1 フィユタージュ・ラピド
- 2 フィユタージュ・ノルマル(パート・フィユテ・オルディネール)
- 3 フィユタージュ・アンヴェルセ
- 4 シュー・ア・ラ・クレーム

【選択問題：製菓実技（製パン）】

問55 次のパンの分類で、正しいものはどれか。

- | | | |
|----------|-------|----------|
| 1 食パン | ----- | ドックロール |
| 2 ハード系パン | ----- | ホワイトブレッド |
| 3 ロールパン | ----- | レーズンブレッド |
| 4 蒸し物 | ----- | 肉まん |

問56 製パン工程の焼成に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 イーストのガス発生が活発になる。
- 2 生地をオーブンで加熱し、完全に膨張させパンのボリュームを形成する目的がある。
- 3 でん粉を 化して消化をよくする。
- 4 たんぱく質の熱変性によりグルテンが凝固する。

問57 製パン工程のミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）のうち、「結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる。」段階として、正しいものはどれか。

- 1 最終結合段階
- 2 麩切れ段階
- 3 つかみどり段階
- 4 水切れ段階

問58 次のカイザーゼンメルの基本配合(ベーカース・パーセント)で()に入る語句として、正しいものはどれか。

フランス粉	100%	パン酵母(イースト)	4%	食塩	2%
()	2%	モルト	0.5%		
イーストフード	0.1%	水	63%		

- 1 全卵
- 2 オリーブ油
- 3 砂糖
- 4 ビタミンC液

問59 次のうち、基本配合で全卵を使用するパンとして、正しいものはどれか。

- 1 食パン(中種法)
- 2 レーズンブレッド
- 3 菓子パン(直捏法)
- 4 フランスパン

問60 次のパンの種類と基本的なホイロ条件に関する組み合わせのうち、誤ったものはどれか。

(種類)		(温度)	(湿度)	(時間)
1 レーズンブレッド	38	、 85%	、 50分
2 クロワッサン	30	、 80%	、 70分
3 イースト・ドーナツ	27	、 85%	、 50分
4 ベーグル	32	、 75%	、 30分

【 答 案 用 紙 】
令和2年度 製菓衛生師試験解答

佐賀県

識別		試験区分		
H	5	0	0	1

受験番号				氏 名	

科目	問	解答欄
(01) 衛生法規	1	2
	2	2
	3	2
(02) 公衆衛生学	4	1
	5	3
	6	4
	7	4
	8	1
	9	2
	10	4
	11	1
	12	3
	13	4
(03) 食品学	14	1
	15	2
	16	3
	17	2
	18	1
	19	1
(04) 食品衛生学	20	2
	21	2
	22	4
	23	3
	24	2
	25	3
	26	4
	27	1
	28	1
	29	1
	30	2

科目	問	解答欄
栄養学 (05)	31	2
	32	3
	33	3
	34	1
	35	4
	36	4
(共通問題)	37	2
	38	1
	39	2
	40	1
	41	2
	42	3
	43	2
	44	2
	45	2
	46	4
	47	1
	48	2
	49	1
	50	3
	51	4
	52	4
	53	1
	54	4
(選択問題) 1		
和菓子	55	2
	56	2
	57	1
	58	1
	59	4
	60	3
洋菓子	55	4
	56	4
	57	3
	58	2
	59	1
	60	3
製パン	55	4
	56	1
	57	1
	58	2
	59	3
	60	3

製菓理論及び実技 (06)