

第11回スイーツ甲子園 筆記試験問題案

カテゴリー	no.	問題	選択肢A	選択肢B	選択肢C	答え記号	回答
道具知識	1	シリコーンの型の特徴として正しいものは？	耐熱性に優れているが、耐冷凍性に弱い	耐熱性・耐冷凍性どちらにも優れている	耐冷凍性に優れているが、耐熱性に弱い	B	耐熱性・耐冷凍性どちらにも優れている（-20～240℃）
	2	コンベクションオープンの特徴として正しいものは？	焼きムラがでやすい	クロワッサンやクッキーを焼くのに向く	しっとりとしたスポンジ生地を焼くのに向く	B	クロワッサンやクッキーを焼くのに向く（焼きムラはできにくく、また乾燥しやすいためしっとりとしたスポンジ生地にはむかない）
	3	ケーキ用ナイフの選び方として正しいものは？	刃が薄く刃渡りの長いナイフ	刃が薄く刃渡りの短いナイフ	刃が薄く刃渡りの長いナイフ	A	刃が薄く刃渡りの長いナイフ
	4	シェル型とはどのような形か？	貝の形	菓っぱの形	羽の形	A	貝の形
	5	大きじと小さじの分量について正しいものは？	大きじ1は小さじ5	大きじ1は小さじ4	大きじ1は小さじ3	C	大きじ1は小さじ3
	6	使いたいケーキの型のサイズがレシピのサイズと異なるときの分量の計算方法として正しいものは？	{使いたい型の体積×レシピの型の体積}×レシピの分量	{レシピの型の体積÷使いたい型の体積}×レシピの分量	{使いたい型の体積×レシピの型の体積}×レシピの分量	C	{使いたい型の体積÷レシピの型の体積}×レシピの分量
	7	コルネ型とはどのような形か？	貝の形	ラッパ、円錐形	円柱型	B	ラッパ、円錐形
	8	ケーキサーバーとは何をするとときに使う道具か？	ケーキを分配、移動	ケーキを切り分ける	ケーキにクリームを塗る	A	ケーキを分配、移動
	9	シリコーンの型に匂いが吸着したものをとる方法としてはどれが有効か？	冷蔵庫に入れる	密閉した場所にしまう	煮沸する	C	煮沸する（密閉した場所にしまう、冷蔵庫に入れるは有効ではない）
	10	計量スプーンで液体を計る正しい方法は？	液体がすりきりになるよう計る	液体が表面張力で盛り上がった状態で計る	液体が計量スプーンのふちから少し下がった水位で計る	B	液体が表面張力で盛り上がった状態で計る
	11	電動ミキサーで卵白を泡立てる際に気をつけることは？	手立てよりも早めに砂糖を加える	手立てよりも遅いタイミングで砂糖を一気に加える	卵は必ず常温で泡立て始める	A	手立てよりも早めに砂糖を加える
	12	家庭用オープンの電気オープンとガスオープンの違いとして正しいものは？	電気オープンの方が火力が強い	ガスオープンの方が乾燥しやすい	ガスオープンの方が予熱時間が短い	C	ガスオープンの方が予熱時間が短い
	13	マンケ型とはどのような特徴の型か？	型の上下に面積の差があるもの	型の中央に煙突上の空洞があるもの	球体を半分に切った形のもの	A	型の上下に面積の差があるもの
	14	ピケローラとは何をするとする道具か？	生地を波状に切っていくことのできるローラー	生地に穴を空けることのできるローラー	生地を棒状に切っていくことのできるローラー	B	生地に穴を空けることのできるローラー
	15	サントレを作る時に必ず使用する口金は？	山形に絞る口金	3mmの丸型に絞る口金	木目模様を絞る口金	A	山形に絞る口金
	16	ケーキ型表面のフッ素樹脂加工の効果として正しいものは？	生地のごびりつきを防止型離れをよくする	均一に焼き色が付くようにする	型の熱による変形を防ぐ	A	生地のごびりつきを防止型離れをよくする
	17	傷がついた時にさびやすい型の素材はどれか？	ステンレス	ブリキ	アルミニウム	B	ブリキ
	18	一般的に、IHでは使用できない鍋の素材はどれか？	ステンレス	鉄	アルミニウム	C	アルミニウム
	19	ステンレスとはどういう意味か？	汚れない、錆びない	傷つかない、刃こぼれしない	曲がらない、変形しない	A	汚れない、錆びない
	20	日本で、昔ながらの裏ごし器の網部分の素材は？	馬の毛	山羊の毛	人の毛	A	馬の毛
	21	日本と同じように、昔からお箸を使う文化の国はどこか？	モンゴル	インドネシア	マレーシア	A	モンゴル
	22	シリコーンの焼き型についての臭いを取る方法として正しいものは？	冷凍する	大鍋に湯を沸かして煮沸する	ラップに包んで置いておく	B	大鍋に湯を沸かして煮沸する
	23	ガレット・デ・ロフに入れるフェープの元の意味は？	指輪	そら豆	壘	B	そら豆
	24	伝統的に陶器製の型で作られていたお菓子はどれか？	ゴーフル	クイニー・アマン	クグロフ	C	クグロフ
	25	和菓子を食べる時に使用する「黒文字」の名前由来は？	素材の木の名前が黒文字だから	漆塗りの色からつけられた	壘で描いた「一」の文字の形をしているから	A	素材の木の名前が黒文字だから
食材知識	1	カンナードとは次のどれを指すか？	赤褐色の粗糖	黒糖	デンブんに少量の砂糖を加えて小さな球形にしたもの	A	赤褐色の粗糖
	2	打ち粉に使われる小麦粉として正しいものは？	薄力粉	中力粉	強力粉	C	強力粉（粒子が粗く、分散しやすい）
	3	一般にお菓子の本ではどのサイズの卵を基準にしているか？	Sサイズ	Mサイズ	Lサイズ	B	Mサイズ
	4	植物性クリームと乳脂肪クリームのちがいで正しいものは？	植物性クリームは乳脂肪クリームより分離しにくい	植物性クリームは乳脂肪クリームより分離しやすい	植物性クリームも乳脂肪クリームも分離のしやすさは変わらない	A	植物性クリームは乳脂肪クリームより分離しにくい
	5	バニラエッセンスとバニラオイルの使い分けで正しいものは？	バニラエッセンスは加熱しないものに使い、バニラオイルは焼き菓子に使う	バニラエッセンスは焼き菓子に使い、バニラオイルは加熱しないものに使う	特に使い分けする必要はない	A	バニラエッセンスは加熱しないものに使い、バニラオイルは焼き菓子に使う
	6	きめ細かくしっとりとしたメレンゲを作るための卵の最適な状態は次の内どれか？	よく冷えた卵白を使う	常温の卵白を使う	人肌に温めた卵白を使う	A	よく冷えた卵白を使う
	7	日本の牛乳の殺菌法として正しいものは？	日本の90%は超高温瞬間殺菌法で処理され、独特のイオウ臭がある	日本の90%は低温保持殺菌法で処理され、風味の変化がない	日本の90%は低温保持殺菌法で処理され、独特のイオウ臭がある	A	日本の90%は超高温瞬間殺菌法で処理され、独特のイオウ臭がある（ヨーロッパでは低温保持殺菌法が多く、風味の変化はない）
	8	コンパウンドクリームとはどんなものか？	脂肪分が乳脂肪、植物性脂肪両方から作られたもの	脂肪分が植物性油脂のみから作られたもの	生乳中に含まれる乳脂肪を濃縮しただけのクリーム	A	脂肪分が乳脂肪、植物性脂肪両方から作られたもの
	9	卵の鮮度の見分け方で正しいものは？	卵黄の高さが高く、卵黄膜の強いものは鮮度がよい	卵黄の高さが低く、卵黄膜の強いものは鮮度がよい	卵黄の高さが低く、卵黄膜の弱いものは鮮度がよい	A	卵黄の高さが高く、卵黄膜の強いものは鮮度がよい
	10	小豆をきれいに煮る時の最適な火加減は？	豆が湯の中で元気に踊る火加減	豆が湯の中で静かに踊る火加減	豆が湯の中で全く動かない火加減	B	豆が湯の中で静かに踊る火加減
	11	甘味以外に砂糖が持っている性質として間違っているものは？	イーストの発酵を阻害する	デンブンの老化を遅くする	ペクチンと共にジャム化する	A	イーストの発酵を阻害する
	12	日本において7～8月が旬ではない果物はどれか？	杏	イチジク	ネーブルオレンジ	C	ネーブルオレンジ
	13	エクレーなどの糖衣がけにつかうフォンダンの作り方として間違っているものは？	グラニュー糖・水・水飴を100度以上に上げないで溶かし混ぜる	40度～50度になったら木べらでまわし混ぜる	粘りがなくなりボロボロになるまで激しく攪拌する	A	グラニュー糖・水・水飴を100度以上に上げないで溶かし混ぜる
	14	マジパンの材料として間違っているものは？	アーモンド	コーンスターチ	水飴	B	コーンスターチ
	15	カカオ豆からカカオバターを絞った残りは何になる？	ココア	カカオマス	クワテルデュール	A	ココア
	16	クレームオブタータとはどんな働きをするものか？	メレンゲの泡立ちを安定させて潰れにくくする	生クリームの泡立ちをつややかに、きめ細かいものにする	全卵の泡立ちをつややかに、きめ細かいものにする	A	メレンゲの泡立ちを安定させて潰れにくくする
	17	栄養豊富な卵ですが、一般的に、含まれていないビタミンはどれか？	ビタミンD	ビタミンE	ビタミンC	C	ビタミンC
	18	卵の卵黄につながっている白いひも状のものを何と言うか？	カルギ	カラザ	カンザ	B	カラザ
	19	スイートチョコレートと成分として含まれないものはどれか？	カカオマス	乳成分	砂糖	B	乳成分
	20	白玉粉の原料はどれか？	小麦	うるち米	もち米	C	もち米
	21	国際規定のクワテルデュールチョコレートの特徴として正しいものは？	カカオバターの含有量が18%以上のもの	カカオバターの含有量が31%以上のもの	カカオバターの含有量が42%以上のもの	B	カカオバターの含有量が31%以上のもの
	22	生クリームに砂糖を加えて泡立てたものを何と言うか？	クレーム・ダマンド	クレーム・フエテ	クレーム・シャンディイ	C	クレーム・シャンディイ
	23	薄力粉と強力粉の違いで正しいものはどれか？	薄力粉よりも強力粉の方が粒子が細かい	薄力粉よりも強力粉の方がタンパク質が多い	薄力粉よりも強力粉の方がダマになりやすい	B	薄力粉よりも強力粉の方がタンパク質が多い
	24	全粒粉の特徴として正しいものはどれか？	小麦粉の表皮、胚芽、胚乳を粉にしたもの	小麦粉の胚芽、胚乳を粉にしたもの	小麦粉の胚乳を粉にしたもの	A	小麦粉の表皮、胚芽、胚乳を粉にしたもの
	25	粉寒天を溶かす際に正しい方法はどれか？	寒天と水を沸騰させないように80℃くらいを保って加熱する	寒天と水を沸騰させて2分ほど加熱する	寒天と水を沸騰させて10分以上加熱する	B	寒天と水を沸騰させて2分ほど加熱する

第11回スイーツ甲子園 筆記試験問題案

カテゴリー	no.	問題	選択肢A	選択肢B	選択肢C	答え記号	回答
技術知識	1	タルト生地で、小麦粉を加えるときの混ぜ方として正しいものは？	練るように混ぜる	ゆっくり時間をかけて混ぜる	練らないように手早く混ぜる	C	練らないように手早く混ぜる
	2	ナッパの作業として間違っているものは？	クリームやチョコレートなど菓子の表面全体にかける	ゼリーやジャムを塗りつける	型にバターを塗りつける	C	型にバターを塗りつける
	3	次のうちビクの作業を必要とする菓子は？	スポンジ生地	パイ生地	シュー生地	B	パイ生地（ビク：尖ったもので突く、刺す）
	4	共立でのスポンジ生地で、小麦粉を加える前、泡立てた全卵の状態正しいものは？	ヘラですくってたらすとたらたらと落ちる	ヘラですくってたらそうとしても落ちない	ヘラですくってたらすとリボン状に流れ落ちて重なる	C	ヘラですくってたらすとリボン状に流れ落ちて重なる
	5	ビスキュイ・ア・ラ・キユイエールの説明で間違っているものは？	別立てのスポンジ生地で作る	必ずココアの粉を入れる	主に絞りに出して焼く	B	必ずココア生地を入れる
	6	一般的にさくさくとしたタルト生地を作る際に適した砂糖は次のうちどれか？	グラニュー糖	上白糖	粉砂糖	C	粉砂糖（焼き上がりの表面がなめらかで、もろくさくさくした感じになる）
	7	泡立てた全卵にうまく小麦粉が混ざったかどうかの判断基準として間違っているものは？	生地につやが出てくる	小麦粉が見えなくなったらすぐ	小麦粉が見えなくなった直後より少し流動性が出てきた	B	小麦粉が見えなくなったらすぐ
	8	パウンドケーキの表面中央にきれいな割れ目を入れる為にする事で、間違っているものは？	焼く前の生地中央に竹串などの細い棒状のものを置く	焼いている途中にナイフで切りこみを入れる	焼く前の生地表面中央にショートニングカバターを細く塗る	A	焼く前の生地中央に竹串などの細い棒状のものを置く
	9	スポンジ生地のきめが粗く、ボソボソになってしまった原因は？	粉を混ぜすぎたため	粉がよく混ざっていないため	卵の泡立てが足りなかったため	B	粉がよく混ざっていないため
	10	ババロアを作る際に適した生クリームのはどどれか？	3分立て	5分立て	7分立て	C	7分立て
	11	ゼリー、ババロア、プリン、タンパク質の熱凝固性を利用して作るものはどれか？	プリン	ゼリー	ババロア	A	プリン
	12	チョコレート湯せんして分離してしまった原因として間違っているものは？	高温で加熱した	混ぜすぎてしまった	湯せんの水が入った	B	混ぜすぎてしまった
	13	生クリームに酸味の強いフルーツのピューレを混ぜると分離する理由は次のうちどれか？	生クリームの油分が酸によって溶けるため	生クリームの水分が酸によって分解されるため	生クリームのタンパク質が酸によって固まるため	C	生クリームのタンパク質が酸によって固まるため
	14	アングレーズソースを80～85℃以上に加熱しない理由として正しいものは？	香りが強くなるから	牛乳に火が入り固くなるから	卵黄が固まって分離するから	C	卵黄が固まって分離するから
	15	ロールケーキを巻くときに割れないようにするための方法として間違っているものは？	高温短時間で焼く	低温短時間で焼く	生地を冷ますときに紙をかける	B	低温長時間で焼く
	16	焼く前のシュー生地の仕上がり状態として正しいものは？	生地につやがあり、なめらかで適度なかさのある状態	生地につやがあるが、たらたらと柔らかい状態	生地につやはなく、もったりとかたい状態	A	生地につやがあり、なめらかで適度なかさのある状態
	17	キャラメルを作るときの最適な火加減は？	弱火	中火	強火	C	強火
	18	ゼリーを固まりにくくするタンパク質分解酵素を含まないものは次のうちどれか？	パイナップル	キウイ	ブドウ	C	ブドウ
	19	一般的に、卵黄を使わず、卵白だけで作られるお菓子はどれか？	ラングドシャ	ババロア	クロカンブッシュ	A	ラングドシャ
	20	砂糖の一部をトレハロースにおきかえる効果として間違っているものは？	しっかり濃い焼き色がつく	保湿性が上がる	上品な甘さになる	A	きれいな焼き色がつく
	21	一般的に、デコレーション用生クリームを泡立てる際の間違った方法は？	10℃以下に保って泡立てる	最初に砂糖を加えて泡立てる	アルミボールを使用して泡立てる	C	アルミボールを使用して泡立てる（ホイップが黒ずみやすい）
	22	バターケーキにきれいな割れ目を作るための方法として間違ったものは？	焼成前の生地の中央にバターを細く絞る	焼き色が付きはじめたら取り出しナイフで切れ目を入れる	焼き色がしっかりついてから取り出しバターを細く絞る	C	焼き色がしっかりついてから取り出しバターを細く絞る
	23	折込みパイ生地を作る際、包み込む瞬間のバターの固さとして適正なものは？	指がスッと入るくらいの柔らかさ	生地と同じくらいの柔らかさ	冷蔵庫から出したての固さ	B	生地と同じくらいの柔らかさ
	24	砂糖を3回に分けて加えたメレンゲと比べ、最初に砂糖を全て入れたメレンゲの特徴は？	フワツと軽い	きめが細かく、締まっている	出来上がりのボリュームが大きい	B	きめが細かく、締まっている
	25	スポンジ生地に最後に加える溶かしバターの適正な温度は？	30℃	60℃	90℃	B	60℃
菓子全般	1	ガナッシュとは次のうちどれを指すか？	生クリームにチョコレートを加えて練り上げたクリーム	バターにチョコレートを加えて練り上げたクリーム	牛乳にチョコレートを加えて練り上げたクリーム	A	生クリームにチョコレートを加えて練り上げたクリーム
	2	ドラジェとは次のうちどれを砂糖で包んだ菓子か？	くるみ	アーモンド	レーズン	B	アーモンド
	3	パン・デ・ローの特徴として間違っているものは？	カステラの原型で素焼きの丸型で焼く	卵白をたっぷりつかう	中央が半熟状	B	卵白をたっぷりつかう
	4	「猫の舌」という意味の菓子は次のうちどれか？	ペニエ	バニエ	ラングドシャ	C	ラングドシャ
	5	英語でクリームパフとは次のうちの菓子を指すか？	マカロン	メレンゲ菓子	シュークリーム	C	シュークリーム
	6	フランス語でギモーヴとは次のうちの菓子を指すか？	フルーツの砂糖漬け	マシュマロ	ドライフルーツ	B	マシュマロ
	7	クーベルチュールチョコレートとは次のうちのどのようなチョコレートを指すか？	カカオバターが多い純チョコレート	カカオバターが少ない純チョコレート	乳成分の多いチョコレート	A	カカオバターが多い純チョコレート
	8	ミルフィユの意味として正しいものは？	千枚のお札	千枚の紙	千枚の葉	C	千枚の葉
	9	米粉の特にきめが細かいものの名称は次のうちどれか？	薄力粉	上粉	片栗粉	B	上粉
	10	マドレーヌとフィナンシェの違いとして正しいものは？	マドレーヌはアーモンドブドルを主として作る	フィナンシェはアーモンドブドルを主として作る	形が違うだけで、材料は同じである	B	フィナンシェはアーモンドブドルを主として作る
	11	アフタヌーンティーの習慣は次のうちの国が起源か？	フランス	イギリス	アメリカ	B	イギリス
	12	フランス語でクレーム・ブリュレのブリュレとはどういう意味か？	とろけるような	カリカリした	焦げた	C	焦げた
	13	練り切り餡とはどのような餡か？	白餡に砂糖を加え火にかけてよく練り、つなぎを加えたもの	白餡に水飴を加え火にかけてよく練り、つなぎを加えたもの	小豆餡に砂糖を加え火にかけてよく練り、つなぎを加えたもの	A	白餡に砂糖を加え火にかけてよく練り、つなぎを加えたもの
	14	クレーム・ディプロマットとは次のうちどれか？	カスタードクリーム+バタークリーム	カスタードクリーム+泡立てる前の生クリーム	カスタードクリーム+泡立てた生クリーム	C	カスタードクリーム+泡立てた生クリーム
	15	シフォンケーキが生まれた国は次のうちどれか？	アメリカ	フランス	日本	A	アメリカ
	16	マドレーヌが貝殻の形をしている由来は次のうちどれか？	マドレーヌが作られた地域の特産物がホタテ貝だったため	ホタテ貝はキリスト教巡礼者のシンボルであったため	ホタテ貝は厄除けのシンボルであったため	B	ホタテ貝はキリスト教巡礼者のシンボルであったため
	17	生チョコが生まれた国は次のうちどれか？	フランス	イタリア	日本	C	日本
	18	ようかん（羊羹）の起源と言われているもので正しくないものはどれか？	羊肉の煮ごり（煮て、コラーゲンが固まったもの）	羊のスープ（吸い物、煮物）	羊の皮を重ねたもの	C	羊の皮を重ねたもの
	19	6月の季節の和菓子「水無月」とはどのような特徴のお菓子か？	氷を模して三角形をしている	川を模して波模様がつけられている	鮎を模して魚の形をしている	A	氷を模して三角形をしている
	20	フランスで1月6日（御公現の祝日）によく作られるお菓子はどれか？	コロンビー	クロカンブッシュ	ガレット・デ・ロワ	C	ガレット・デ・ロワ
	21	南蛮菓子ではないお菓子はどれか？	カステラ	バターキャラメル	金平糖	B	バターキャラメル
	22	チョコレートをヨーロッパへ伝えたのはどの国？	イギリス	フランス	スペイン	C	スペイン
	23	きなこの原材料は？	大豆	大麦	ひよこ豆	A	大豆
	24	ジェラートの説明として間違っているものはどれか？	イタリア語で「凍った」という意味	乳脂肪分が20%以上と高い	果汁、果肉、牛乳、砂糖などを混ぜた物を凍らせて作る	B	乳脂肪分が20%以上と高い
	25	ミントの説明として間違っているものはどれか？	和名は「ハッカ（薄荷）」	ギリシャ神話に登場するニンフの名前に由来する	原産国はアフリカ大陸	C	原産国はアフリカ大陸