

平成21年度 第2回 調理師試験問題

神奈川県

指示があるまで開いてはいけません。

(注意事項)

- 1 この問題用紙とは別に、解答用紙を1枚配っておりますので、問題の解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 2 記入は、すべてBまたはHBの鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。
- 3 解答用紙に氏名、フリガナ、受験番号を正しく記入してください。
* 受験番号のマークも忘れずにしてください。
- 4 それぞれの問題には、正解は1つしかありませんので、4つの中から1つを選び、下の解答例にならって、解答用紙にマーク(番号を塗りつぶす)してください。
1問に2つ以上マークすると、その問題の答えは得点になりません。
- 5 解答を訂正する場合は、消しゴムで完全に消してから、マークし直してください。
- 6 退出する場合は、静かに解答用紙を教室正面の試験監督者^{かんとく}に提出してください。

解答例

【 問題 】

- 1 次の都市のうち、日本の首都を1つ選びなさい。

1. 神奈川県 2. 大阪府 3. 東京都 4. 京都府

【 解答用紙 】

問1

1

2

4

食文化概論

1 次の文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 明治時代「文明開化」により、西洋料理店が開業した。
2. 鎖国が始まる江戸時代初期までの南蛮貿易により、天ぷら、鶏の水炊き、カステラ、金平糖などの南蛮料理が日本に入ってきた。
3. 江戸時代、長崎で生まれた卓袱料理は、和・洋（主にオランダ）・中の料理が折衷したものである。
4. 室町時代、武家社会の饗応食として、膳を重ねていく会席料理が広まった。

2 次の郷土料理の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

1. 滋賀県 --- ふなずし
2. 熊本県 --- 割子そば
3. 秋田県 --- ほうとう
4. 北海道 --- きりたんぼ

3 次の文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 上海料理は、揚子江下流で発達した料理であり、蒸蟹や東坡肉が有名である。
2. 北欧料理のスモーガスボードは、日本ではバイキングやビュッフェの名で知られている。
3. ガスパチョは野菜の冷たいスープであり、イタリア料理である。
4. トムヤムクンは酸味があって辛味の強いスープであり、タイの代表的な料理である。

4 次のうち、3月3日の桃の節句の行事食に、一般的によく使われる食材を1つ選びなさい。

1. 春の七草
2. うなぎ
3. はまぐり
4. そうめん

衛生法規

5 次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

「調理師」とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として、の免許を受けた者をいう。

1. 内閣総理大臣 2. 厚生労働大臣 3. 都道府県知事 4. 保健所長

6 食品衛生法で示される食品等事業者の責務に、含まれていないものを1つ選びなさい。

1. 健康増進事業の積極的推進
2. 販売食品等の原材料の安全性の確保
3. 食中毒等危害発生防止に必要な情報の記録と保存
4. 事故原因食品の廃棄などの必要な措置

7 法律名と規定されている事項の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

1. 食育基本法 ----- 食品安全委員会
2. 地域保健法 ----- 保健所の設置
3. 食品安全基本法 ---- 定期健康診断
4. 学校保健安全法 ---- 食育推進基本計画

8 次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、、12月31日現在における氏名、住所などを就業地の都道府県知事に、翌年の1月15日までに届け出なければならない。

1. 毎年 2. 2年ごとに 3. 3年ごとに 4. 5年ごとに

公衆衛生学

9 次の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

わが国の少子化対策として、「エンゼルプラン」「新エンゼルプラン」「健やか親子21」が策定された。

さらなる少子化社会対策に基づく重点施策として、平成16年には が策定された。

1. 子ども・子育て応援プラン
2. 母子保健プラン
3. 子育てプラン
4. 乳幼児応援プラン

10 平成19年に発表された国の「新健康フロンティア戦略」として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 子どもの健康、女性の健康は含まれている。
2. メタボリックシンドロームの克服、がん克服は含まれている。
3. こころの健康、食育、運動・スポーツは含まれている。
4. 介護予防、歯の健康は含まれていない。

11 学校保健の記述の中で、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 学校保健は、保健教育と保健管理に大別され、学校教育の場での児童生徒の健康達成を目的としている。
2. 健康診断には定期健康診断と臨時健康診断がある。
3. 学校医は、感染症（伝染病）予防のため、児童生徒の出席停止や臨時休業（学級閉鎖など）を行う。
4. 調理師は学校給食を通して、児童生徒の栄養管理、栄養教育、食品安全に関わっている。

12 健康教育に関する記述の中で、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 情報の伝達方法は、マスコミュニケーション(大衆、大量伝達)とパーソナルコミュニケーション(個人的、私的伝達)に大別される。
2. 高齢者への健康教育には介護予防の一つとして認知症予防講演会も含まれる。
3. 健康増進法に基づき、市町村が実施する高齢者への個別の生活習慣相談も健康教育の一つである。
4. 学校における教育の場を利用した保健教育は、健康教育には含まれない。

13 次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

ウインスローは、「公衆衛生とは、地域社会の 努力により疾病を予防し、生命を延長し、肉体的・精神的健康と能率の増進をはかる科学であり、技術である。」と述べている。

1. 政治的な
2. 経済的な
3. 文化的な
4. 組織的な

14 わが国の死亡率についての記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 死亡率(粗死亡率)は、第二次世界大戦後に急速に低下し、その後も現在まで低下し続けている。
2. 平成19年における死亡原因の1～3位までの疾患は、すべて生活習慣病である。
3. 乳児死亡率は、年間の出生1,000人に対する1歳未満乳児の死亡数であらわす。
4. 近年の乳児死亡率の低さは、世界でもトップクラスの水準である。

15 インフルエンザの説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 呼吸器系感染症である。
2. 病原体は細菌である。
3. 飛沫感染をする。
4. 感染力が強い。

16 次の感染症のうち、「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(感染症予防法)」に基づく、1類感染症を1つ選びなさい。

1. 結核
2. コレラ
3. エボラ出血熱
4. エイズ

17 空調に関連する説明文のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 外気温と空調された室内の温度差は、大きい方がよい。
2. 人が快適だと感じる環境温度（至適温度）には、季節差がある。
3. 空調機を用いても、外気を取り入れていれば、自然換気である。
4. 室内空気の酸素濃度は、外気と同じく、50%以上になるよう調整するのがよい。

栄 養 学

18 ライフステージと栄養についての説明で、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 一般的に、分娩後数日間の母乳は初乳、4週目以降の母乳は成熟乳と呼ばれる。
2. 平成17年の国民健康・栄養調査結果によると、20歳代の朝食の欠食率は、男性が女性より高い。
3. 平成17年の国民健康・栄養調査結果によると、朝食の欠食率は20歳代より60歳代が高い。
4. 高齢者は、機能低下により誤嚥を起こしやすくなる。

19 糖尿病についての説明で、正しいものを1つ選びなさい。

1. インスリンの過剰により起こる代謝障害である。
2. インスリンは肝臓から分泌されるホルモンである。
3. 糖尿病の合併症には神経障害、網膜症、腎症がある。
4. 糖尿病の食事療法では、摂取エネルギー量を少なくするほどよい。

20 貧血に関する説明で、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 貧血は、赤血球の数や、ヘモグロビン量が不足することが原因である。
2. 貧血の多くは、鉄分が不足する鉄欠乏性貧血である。
3. 鉄の吸収率を高めるビタミンKを多めに摂取すると、貧血の改善に効果的である。
4. 赤血球にはヘモグロビンがあり、酸素を運搬する。

21 高齢期の栄養についての説明で、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 高齢者は味覚の低下が著しいので、塩味の濃いものを食べる方がよい。
2. 一般に高齢期では、低栄養が問題になることが多い。
3. 料理は食べやすいように刻んだり、つぶしたりする工夫が必要となる。
4. 基礎代謝量は、加齢によって低下する。

22 食物の消化吸収に関する説明文のうち、消化器官において、最も早い段階でおこなわれるものを1つ選びなさい。

1. 胆汁により脂質が乳化され、分解されやすくなる。
2. たんぱく質がペプチド、さらにアミノ酸にまで分解される。
3. 細菌が食物繊維を分解し、ビタミンなどを合成する。
4. 強酸性の消化液を分泌し、消化を助け、細菌などを殺菌する。

23 体重や体表面積が同じくらいの大人の基礎代謝量（安静時の最小エネルギー代謝量）を比較したとき、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 体脂肪率が低い人の方が、高い人より基礎代謝量が高い。
2. 体温が高い人の方が、低い人より基礎代謝量が高い。
3. 暑い場所に居る人の方が、寒い場所に居る人より基礎代謝量が高い。
4. 男性の方が、女性より基礎代謝量が高い。

24 コレステロールに関する説明文のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. コレステロールはホルモンや胆汁酸の原料となる。
2. コレステロール値が異常に高いと、動脈硬化の原因となる。
3. 空腹時の血中でHDLコレステロール値が140ml/dlを越えると、脂質異常症の目安とされている。
4. コレステロール値が高い場合に積極的に摂るべき食品成分は食物繊維、控えるべき成分は動物性脂肪である。

25 次の **ア** と **イ** に入る語句の組み合わせのうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

水溶性^{すいようせい}ビタミンのうち、ビタミンB₁ (チアミン) は **ア** の代謝^{たishや}に関わり、
ビタミンB₆ (ピリドキシン) は **イ** の代謝^{たishや}に関与している。

- | | |
|-------------------|----------------|
| 1. ア 脂質 | イ 糖質 |
| 2. ア 糖質 | イ たんぱく質 |
| 3. ア たんぱく質 | イ 脂質 |
| 4. ア たんぱく質 | イ 糖質 |

26 日本人の栄養と健康づくりに関する説明文のうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- 昭和50年以降、日本人のエネルギー^{せつしゆ}摂取量^しに占める穀類^{こくゐい}の割合は50%以下である。
- 3色食品群では、卵・牛乳などは、力や体温のもとになる黄色群に分類される。
- 食事^{じしょく}摂取^{しゆ}基準^{きんじゆん}では、エネルギーおよび栄養素の摂取すべき最小^{せうじん}限量を示している。
- 食事バランスガイドは、主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物をバランスよく食べるための指針であるが、適正な量までは示されていない。

食 品 学

27 味とその成分として、**誤った組み合わせ**を1つ選びなさい。

- | | | |
|--------|-----|--------|
| 1. 甘味 | --- | しょ糖 |
| 2. 酸味 | --- | アラキドン酸 |
| 3. 苦味 | --- | カフェイン |
| 4. うま味 | --- | グアニル酸 |

28 次の文の に入る、**正しいもの**を1つ選びなさい。

食品への微生物^{びせいぶつ}の関与^{かんよ}の中で、私たちに都合^{つごう}のよい有益^{ゆうえき}な食品ができることを という。

- | | | | |
|----------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| 1. 酵素 ^{こうそ} | 2. 変敗 ^{へんぱい} | 3. 発酵 ^{はっこう} | 4. 腐敗 ^{ふはい} |
|----------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|

29 乳製品についての説明で、正しいものを1つ選びなさい。

1. チーズは、牛乳からクリームを作り、^{せいけい}成形・^{じゅくせい}熟成させたものである。
2. ^{れんにゅう}練乳は、牛乳を^{のうしゅく}濃縮して^{ふんむかんそう}噴霧乾燥させたものである。
3. クリームは、牛乳を^{えんしんぶんり}遠心分離して^{じよきよ}乳脂肪分を除去したものである。
4. バターは、クリームを^{かくはん}攪拌して脂肪を固まらせたものである。

30 次のチーズのうち、カビで熟成させるナチュラルチーズを1つ選びなさい。

1. カッテージチーズ
2. プロセスチーズ
3. カマンベールチーズ
4. パルメザンチーズ

31 加工食品とその直接の原料となる一次加工品の組み合わせで、正しいものを1つ選びなさい。

1. ビーフン ----- コーンスターチ
2. ふ ----- 大豆たんぱく質
3. スポンジケーキ ---- 薄力小麦粉
4. スパゲティ ----- 精白大麦

32 食品保存についての説明文のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. ^{つけもの}漬物や^{えんぞうひん}水産塩蔵品では、^{びせいぶつ}食塩が^{うば}微生物の生育に必要な水分を奪うため、保存性が高まる。
2. 食品を急速に凍結すると、^{とうけつ}解凍時に^{かいたうじ}液汁（ドリップ）の^{えきじゅう}流出による味の低下が起りやすい。
3. 缶詰やレトルトパウチ食品は、^{てんか}保存料を添加することにより、長期保存を可能にした食品である。
4. CA貯蔵とは、^{せいせん}生鮮野菜などに^{さんそ}酸素を十分に与え、^{あた}鮮度を^{せんと}保持する^{ほじ}方法である。

食品衛生学

33 次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

食品安全基本法の施行に伴い発足したは、内閣府に設置されており、厚生労働省や農林水産省に対し、食品の安全確保に関する施策などについて勧告を行う権限を持ち、リスク評価（食品健康影響評価）、リスクコミュニケーションの実施、緊急の事態への対応などを行う機関である。

1. WHO（世界保健機関）
2. 食品安全委員会
3. 食品衛生監視委員会
4. 食品衛生研究機関

34 腐敗するときに產生される物質は食品によって異なり、その多くは悪臭を放つが、次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. 肉の腐敗臭 ----- ヒスタミン
2. 魚の腐敗臭 ----- トリメチルアミン
3. 卵の腐敗臭 ----- 硫化水素
4. 野菜の腐敗臭 ----- メチルメルカプタン

35 腸炎ビブリオ食中毒について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 牛肉や鶏肉の生食と深い関係がある。
2. 海水温が20℃以上になると、海水中で原因菌が大量に増殖する。
3. 調理する前に、魚介類を飲用適の流水でよく洗うと予防になる。
4. 予防のため、迅速に調理し、調理済のものは喫食まで冷蔵保管する必要がある。

36 ノロウイルスの食中毒の予防について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 汚染されている可能性のある二枚貝の生食を避ける。
2. ウイルスは、食品の中心温度85℃、1分以上の加熱で不活性化する。
3. 消毒用アルコールや逆性せっけんは、ノロウイルスの消毒に特に有効である。
4. 下痢などの症状が治まった後も、ウイルスを排出することがあるので、二次感染に注意が必要である。

37 次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

じゃがいもには通常毒性はないが、発芽時にはその芽に という毒成分を持っている。発芽したものは、芽の部分を十分えぐり取り、皮を厚くむき、十分に水洗いした後、調理するとよい。

1. ソラニン 2. ムスカリン 3. アミグダリン 4. チクトキシソ

38 食品から感染する寄生虫症について、誤っている組み合わせを1つ選びなさい。

寄生虫	媒介物 (中間宿主)	ヒトにおける寄生部位
1. アニサキス	サバ、アジ、タラ	胃壁、小腸粘膜
2. トキソプラズマ	牛乳、卵	脳、眼、リンパ節
3. 施尾線虫	ホタルイカ	皮下組織、食道、小腸
4. ウェステルマン肺吸虫	モクズガニ、サワガニ	肺

39 次の文の A B に入るものの、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

食品衛生法では、 A は、食品の取り扱いに際して、一般的に使用される調理機器や食器等のことをいい、 B は、一般的に食品の保存から提供までに使用される瓶や缶などをはじめ、食品を包む紙や合成樹脂などをいう。

A		B	
1. 機械	-----	器具	
2. 器具	-----	容器包装	
3. 器機	-----	製品	
4. 器械	-----	什器	

40 冷凍庫または冷蔵庫の温度管理について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 冷凍庫内の温度は-15℃以下、冷蔵庫内の温度は-2~10℃に常時保つ。
2. 温度は、隔測温度計などを用い、毎日午前と午後に関らず定期的に測定する。
3. 食品は庫内容積の90%以上になるように隙間なく詰め込むと、冷却効率がよい。
4. 扉の開閉は、迅速に行い、かつ必要最小限にとどめる。

41 缶詰食品の良否の簡単な見分け方について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 缶が膨らんだものが良品で、缶の上下両面がへこんでいるものは腐敗している可能性がある。
2. 果実類など酸を含む食品は、水素ガスで膨らむことがあるが、これは缶の金属が溶出している可能性がある。
3. 外部がひどく錆びているものは、小孔が開いて汁がこぼれたり、細菌が入った可能性がある。
4. 缶が変形していたり、傷があるものは不良である。

42 食品調理施設における衛生管理について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 原材料の入っていたダンボール箱やポリ袋は、そのまま保管庫に持ち込むと汚染の恐れがあるので、専用の容器に移し替える。
2. 冷蔵設備の庫内は、食材ごとに区分し、整頓して相互汚染が起こらないようにする。
3. 井戸水や受水槽の水を使用する場合、遊離残留塩素は0.1mg/l未満であることを確認する。
4. 衛生害虫の駆除で一番重要なのは、害虫の住めない環境を作ることである。

43 食品に混入する恐れのある異物について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 昆虫の破片、卵、排泄物、毛髪などは、「動物性異物」という。
2. 種子の殻、紙片、木片などは、「植物性異物」という。
3. 砂、ガラス、金属などは、「鉱物性異物」という。
4. 食品の増量の目的や添加物として加えられたものは、「添加物性異物」という。

調理理論

44 調理中の栄養素の損失について、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

1. ビタミンB₁はアルカリに弱く、豆を煮るときに重曹を加えると40~90%も損失する。
2. ミキサーにかけた野菜や果実では、ビタミンCの酸化は急速に進む。
3. にんじんを混ぜただいこんおろしは、にんじんに含まれるアスコルビナーゼにより、ビタミンAが30分で90%酸化される。
4. 無機質は調理で破壊されることはなく、ゆで汁や煮汁に溶け出して損失がおこる程度である。

45 次の文と、その例の説明で、正しいものを1つ選びなさい。

1. 食塩はたんぱく質の熱凝固をはやめる。
・・・例) 落とし卵を作る湯の中に塩を加えておくと固まりやすい。
2. 牛脂(ヘット)の融点は40~50℃で、冷えて固まると口中で融けない。
・・・例) 牛肉は冷たい料理に向く。
3. でんぷんの糊化が終わった直後に急速冷凍すると老化が防げる。
・・・例) せんべい、ビスケット、即席めんなどのアルファ化食品
4. コラーゲンはカルシウムやマグネシウムの存在で凝固する。
・・・例) 大豆の絞り汁ににがり(塩化マグネシウム)を加え凝固させると豆腐になる。

46 調理による色の変化について、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

1. えびやかにを加熱すると、アスタシンにより鮮やかな赤色になる。
2. クロロフィルは水溶性色素であり、食酢を加えると色が安定化する。
3. 野菜、果物、いも類のポリフェノール系物質は、酸化、褐変しやすい。
4. 中華めんが黄色いのは、小麦粉のフラボノイドがアルカリ性のかん水のために黄色くなるからである。

47. ^{ていみ}呈味物質の味の性質について、正しいものを1つ選びなさい。

1. うま味 — ^{そっこうせい}即効性のエネルギー源となる。
2. ^{あまみ}甘味 — ^{けいかいしんごう}もともと食べられないものへの警戒信号である。
3. ^{しぶみ}渋味 — ^{げんえんこうか}食物の塩味を強調させて減塩効果を高める。
4. ^{からみ}辛味 — ^{ごうしんりょう}香辛料の刺激成分で口中に熱さと痛さが複合された刺激を^{あた}与える。

48. 味の^{こんごうこうか}混合効果について、に入る、正しいものを1つ選びなさい。

すいかに塩をかけると甘味が強まるなど、2種以上の異なる味を混合したとき、一方または両方の味が強められる現象を効果という。

1. ^{そうじょう}相乗
2. ^{よくせい}抑制
3. ^{たいひ}対比
4. ^{へんちよう}変調

49. スチームコンベクションオープンに関する説明のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. ^{じりよくせん}磁力線を発生する一種のコンロで、^{じせいたい}トッププレート上に磁性体を置くと発熱がおこる。
2. ^{じょうきはっせいそうち}蒸気発生装置を組み込み、「焼く」「蒸す」の作業を同時に行えるオープンで、^{かんそう}食材の乾燥、^{にくず}煮崩れが少ない点が特徴である。
3. マグネトロンから発生するマイクロ波を食品に^{しょうしゃ}照射し、そのエネルギーが食品中で熱に変わり、非常な速度で発熱が起こる。
4. 円形の^{ちゅうてつ}鋳鉄製もしくはアルミ製の^{かま}釜で、大型フライパン機能を^{そうび}装備している。

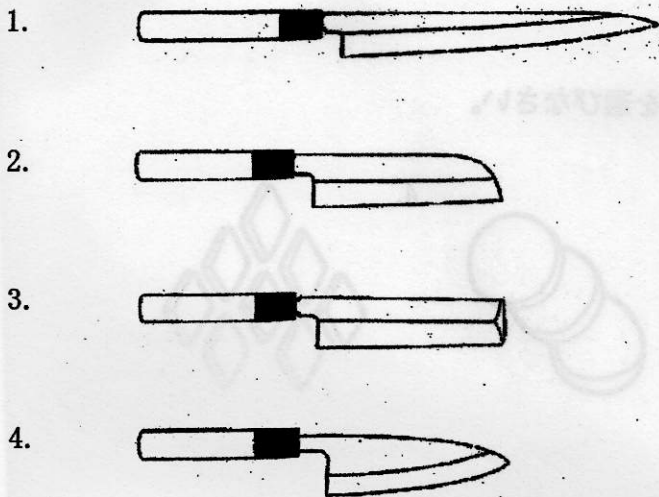
50. 次の文について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 14.5℃の水1gの温度を1℃上昇させるのに必要な熱エネルギー量を1calという。
2. 物質の温度が、ある^{げんがい}限界を超えて^{ねんしょう}燃焼が始まる温度を着火温度という。
3. ^{ねつこうりつ}熱効率は、^{ねつげん}熱源の種類、器具の種類、材質、形、大きさ、熱を受ける食品の量や性質によって変わる。
4. 加熱調理における熱の移動は、^{いどう}対流と^{たいりゅう}伝導の2つが^{でんどう}組み合わせられたもので、^{ふくしゃ}輻射は関わらない。

51 次の材質の中で、最も比熱が小さく、熱伝導率が最も大きく、鍋に使用した場合、温まりやすく、温度ムラが少ないものを1つ選びなさい。

1. ステンレス 2. 銅 3. 鉄 4. 磁器

52 次の絵の中で、刺身包丁はどれか、正しいものを1つ選びなさい。



53 次の文について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 洗米の初めの1～2回は少量の水を加え、手の平で力を入れて米を研ぐ。
2. 洗米後、吸水をさせずにすぐに加熱すると、炊き上がりの米飯にムラができる。
3. 炊飯するときの水かげんは、重量で米の1.4～1.5倍である。
4. もち米は粘りが強いので、炊飯するよりも蒸した方がよい。

54 次の文の に入る、正しいものを1つ選びなさい。

茶碗蒸しやカスタードプディングを調理する際には、 を起こさないようにするために、蒸し器内の温度が85～90℃になるように火力を調整する。

1. 鬆だち 2. 胴切れ 3. 酸化 4. 煮崩れ

55 肉の調理について、正しいものを1つ選びなさい。

1. 肉も魚同様に、新鮮なものほどうま味成分が多く味がよい。
2. 煮込み料理のときも、高価ではあるが、ヒレ肉を使えば、より軟らかく仕上げることができる。
3. 肉を焼くときには、初め強火で両面を焼き、内部のうま味の流出を防ぐようにするとよい。
4. 肉は焼く20～30分前に、塩・こしょうをする。

56 次の食品の切り方の中で、ジュリエヌを選びなさい。

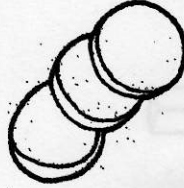
1.



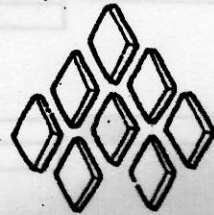
2.



3.



4.



57 酢の作用として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. たんぱく質の熱凝固を遅らせ、軟らかく仕上げる。
2. フラボノイド色素に作用し、色を白くする。
3. 酵素の働きを抑え、だいこんの辛味を防ぐ。
4. 微生物の発育を抑える。

58 次の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-----------------------------------|-------|----------|
| 1. カラメル <small>せいやい</small> の生成温度 | ----- | 120～130℃ |
| 2. レアステーキの中心温度 | ----- | 80～90℃ |
| 3. 卵白 <small>ぎょうこ</small> の凝固温度 | ----- | 45～55℃ |
| 4. コロッケの揚げ温度 | ----- | 190～200℃ |

59 次の文について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. さつまいもは、ゆっくり加熱した方が甘味が強くなる。
2. マッシュポテトを作る際に、いもが熱いうちに裏ごすと粘りが出てしまうので、冷めてから行う。
3. 生のいもは、空気中にさらしておくとか褐変するため、切ったら水中に入れて、褐変を抑える。
4. やつがしらの含め煮では、煮崩れを防ぐために、みょうばんを加えることがある。

60 ゲル化食品であるゼラチン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. ゼラチンは、動物の皮や骨からとったたんぱく質である。
2. ゼラチンで固めたゼリーは、寒天で固めたゼリーより離漿（液体が自然に分離する現象）しやすい。
3. ゼラチンで固めたゼリーは、融けやすいので、冷蔵庫内で保存する。
4. 生パイナップルの汁を加えると、固まらなくなることがある。

平成21年度第2回調理師試験問題正解

(正解は1問5点、総合点300点)

食文化概論	問1	正解	4
	問2		1
衛生法規	問3		3
	問4		3
	問5		3
	問6		1
	問7		2
公衆衛生学	問8		2
	問9		1
	問10		4
	問11		3
	問12		4
	問13		4
	問14		1
	問15		2

衛生学	問16	正解	3
	問17		2
栄養学	問18		3
	問19		3
	問20		3
	問21		1
	問22		4
	問23		3
	問24		3
	問25		2
	問26		1
	問27		2
食品学	問28		3
	問29		4
	問30		3

食品学	問31	正解	3
	問32		1
食品衛生学	問33		2
	問34		1
	問35		1
	問36		3
	問37		1
	問38		2
	問39		2
	問40		3
	問41		1
	問42		3
調理学	問43		4
	問44		3
	問45		1

調理理論	問46	正解	2
	問47		4
	問48		3
	問49		2
	問50		4
	問51		2
	問52		1
	問53		1
	問54		1
	問55		3
	問56		2
	問57		1
問58		4	
問59		2	
問60		2	

* 試験の結果、試験の問題及び解答についてのお問い合わせにはお答えできません。