

平成24年度 第1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枚配ってありますので、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。その他のものでマークすると、その問題の答えは得点になりません。
- 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 次のうち、東北地方の郷土料理ではないものを1つ選びなさい。

1. きりたんぽ 2. ずんだ 3. わんこそば 4. ふなずし

2 次の食文化史に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 明治時代に庶民の間に定着した「牛なべ」は、関東・関西でそれぞれ異なる「カレーライス」に発達した。
2. 江戸時代に貿易を行っていた中国とオランダの料理が折衷して、長崎名物の「普茶料理」となった。
3. 中国の明代の「本草綱目」には、日常の食物等の薬効が記されている。
4. 15世紀のヨーロッパでは、アメリカから伝来したとうもろこし、トマト、唐辛子などを利用し、パンやビールを作るようになった。

3 次の文の()に入る、正しいものを1つ選びなさい。

市販の惣菜や持ち帰り弁当のように、家庭外で調理されたものを購入して持ち帰り、家庭の食卓にそのまま提供するという形態を、()という。

1. 内食 2. 配食 3. 中食 4. 外食

4 次の行事食の組合せで誤っているものを1つ選びなさい。

1. 桃の節句 —— ひしもち、しろざけ、はまぐりの吸い物
2. 春の彼岸 —— おはぎ、甘茶
3. 端午の節句 —— ちまき、かしわもち
4. 冬至 —— かぼちゃ料理、小豆がゆ

衛生法規

5 調理師法第8条の3に規定される「調理技術の審査」の実技試験科目は、6科目のうち1科目をあらかじめ選択することになっているが、次のうち、この試験科目として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 韓国料理 2. タイ料理 3. 中国料理 4. インド料理

6 次の文の()に入る正しいものを1つ選びなさい。

飲食店等において調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに、12月31日現在における氏名、住所などを()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. 就業地 2. 出生地 3. 住所地 4. 本籍地

7 食品衛生法に規定される事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 内閣府に食品安全委員会を置き、食品健康影響評価を行わなければならない。
2. この法律で食品とは、薬事法に規定する医薬品及び医薬部外品を除く全ての飲食物をいう。
3. 食品等に起因して中毒した患者を診断した医師は、ただちに保健所長にその旨を届け出なければならない。
4. 病原微生物に汚染され、またはその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがある食品を販売してはならない。

8 次の法律のうち、食品の表示について規制していないものを1つ選びなさい。

1. 製菓衛生師法
2. 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）
3. 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）
4. 食品衛生法

公衆衛生学

9 平成 12 年(2000 年)から展開されている「健康日本 21」では、壮年期死亡の減少、健康寿命の延伸、生活の質の向上を目指すべき指標として掲げ、重要な課題となる対象分野を 9 つ設定している。

次のうち、この対象分野として誤っているものを 1 つ選びなさい。

1. 栄養・食生活 2. 糖尿病 3. たばこ 4. 感染症

10 平成 22 年の国民健康・栄養調査の結果に関する次の記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

1. 1 日の食塩摂取量は減少傾向にある。
2. 朝食を食べない者の割合は男女とも 60 歳代が高い。
3. 肥満者 (BMI \geq 25) は成人男性の 30.4% であり、前年に比べてその割合は変わらない。
4. 習慣的に喫煙している者の割合 (20 歳以上) は男女とも減少している。

11 近年のわが国の死亡率に関する記述について、() に入る語句として 正しいものを 1 つ選びなさい。

死亡率(粗死亡率)は、戦後の公衆衛生の発展、医療水準の進歩により、諸外国と比べて低く、平成 22 年 (2010 年) には 9.5 となっているが、昭和 58 年 (1983 年) ころからは人口の高齢化にともない() 傾向を示している。

1. 急激な上昇 2. 緩やかな上昇 3. 横ばい 4. 緩やかな低下

12 次の感染症のうち、病原体に汚染された水や食物の経口摂取により引き起こされ、腹痛、下痢、嘔吐などの症状よりも高熱、悪寒、頭痛などの症状を示すことが多い疾患として、正しいものを 1 つ選びなさい。

1. 腸チフス 2. ペスト 3. 鳥インフルエンザ 4. 結核

13 わが国の精神保健に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. わが国の自殺者数は年々増加しており、平成22年(2010年)人口動態統計^{どうたい}によると、死因順位の第3位となっている。
2. 平成13年(2001年)に調理師法が改正され、調理師免許の交付について、精神障害者に係る欠格事由が廃止されている。
3. 認知症の高齢者に対する支援の1つとして、認知症対応型共同生活介護事業所(グループホーム)が増加している。
4. わが国は世界有数の長寿国の1つになったものの、寝たきり、認知症の高齢者の数の増加が指摘されている。

14 次の労働衛生に関する記述の A と B に入る語句の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

労働衛生に関する法律としては A と B の2つがあり、 A で労働時間や休憩、休日、女性や年少者の労働などについて規定し、 B で衛生教育、作業環境の維持、定期健康診断などについて規定している。

- | <input type="checkbox"/> A | <input type="checkbox"/> B |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. 労働環境衛生法 | 労働基準法 |
| 2. 労働基準法 | 労働環境衛生法 |
| 3. 労働安全衛生法 | 労働基準法 |
| 4. 労働基準法 | 労働安全衛生法 |

15 高齢者の医療の確保に関する法律による保健対策に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 特定健康診査及び特定保健指導にかかる費用は、主に医療保険者が負担するが、その一部を自己負担とする場合もある。
2. 特定健康診査及び特定保健指導は、糖尿病等の生活習慣病、とりわけ、メタボリックシンドロームの有病者・予備群の減少を目指している。
3. 特定健康診査及び特定保健指導は、50歳以上の者を対象に、医療保険者が実施することを努力義務としている。
4. 医療保険者は、特定健康診査及び特定保健指導にかかる指針・計画を作成しなければならない。

16 ガス瞬間湯沸かし器によるガス中毒事件や、中国製冷凍餃子による食中毒事件などを受け、縦割り行政の弊害を取り除き、消費者・生活者が主役となる社会の実現に向けて、平成21年(2009年)に発足した行政機関として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 厚生労働省 2. 消費者庁 3. 環境省 4. 観光庁

17 上水道についての記述です。AとBに入る語句の組合せで正しいものを1つ選びなさい。

水道事業者は、水源の水を沈殿→ろ過→A消毒し、人の飲用に適する水として家庭・事業所などに供給している。

なお、給水栓における水の遊離残留A濃度はBと定められている。

- | A | B |
|--------|------------|
| 1. フッ素 | 0.1mg/L 以上 |
| 2. フッ素 | 0.1mg/L 以下 |
| 3. 塩素 | 0.1mg/L 以上 |
| 4. 塩素 | 0.1mg/L 以下 |

栄 養 学

18 日本人の食事摂取基準2010年版に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 使用期間は2010年から2019年までの10年間である。
2. 食塩相当量の目標量は、成人で男女とも10g/日未満である。
3. 推奨量とは、ある母集団に属する人の50%が必要量を満たすと推定される1日の摂取量である。
4. 目標量とは、生活習慣病の1次予防を目的として、現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量である。

19 次のホルモンとその生理作用の組合せで、正しいものを1つ選びなさい。

1. インスリン ————— 血糖を低下させる。
2. アドレナリン ————— 血圧を低下させる。
3. こうじょうせん甲状腺ホルモン ————— しんちん新陳代謝を抑制する。
(サイロキシン)
4. ガストリン ————— 消化液の分泌を抑制する。

20 次の消化酵素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. だ唾液アミラーゼは、でんぷんを分解する。
2. 胃液のペプシンは、たんぱく質を分解する。
3. すい膵液のリパーゼは、中性脂肪を分解する。
4. ラクターゼは、ショ糖を分解する。

21 次の学童期・思春期の栄養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. エネルギーや栄養素の不足につながるので、欠食をしてはいけない。
2. 鉄欠乏性貧血予防のため、鉄が豊富な食品に、鉄の吸収を促進するビタミンCが豊富な野菜や果物を組み合わせるとよい。
3. 日本人の食事摂取基準 2010年版では、総エネルギーに占める脂質由来のエネルギーの割合は、20～30%程度を目標としている。
4. 骨形成のため、カルシウムの吸収を促進するビタミンEの摂取が重要である。

22 次のうち、亜鉛の欠乏症として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 味覚障害
2. 皮膚炎
3. 成長障害
4. 血圧上昇

23 ビタミンに関する記述の()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

()は体内での抗酸化作用があり、生体膜の安定により^{ようけつ}溶血を防止するはたらきがある。

1. ビタミンA 2. ビタミンC 3. ビタミンD 4. ビタミンE

24 次の食事療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. 痛風では、プリン体を多く含むものを避ける。
2. 弛緩性便秘では、十分な食物繊維を摂取する。
3. 腎炎では、たんぱく質の摂取を制限する。
4. 糖尿病では、炭水化物(糖質)の摂取を避ける。

25 次の生体反応のうち、満腹中枢を刺激するものを1つ選びなさい。

1. 胃が収縮する。
2. 寒冷により体温がわずかに下がる。
3. 動脈の血糖値が静脈に比べ上がる。
4. 血中遊離脂肪酸が増加する。

26 次の中性脂肪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. グリセロールに3つの脂肪酸が結合している。
2. 皮下脂肪として体内に蓄えられる。
3. 複合脂質の一種である。
4. 食品中の脂質の大部分をしめる。

食 品 学

27 次の文の **A** と **B** に入る栄養素の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

一般の植物性食品に比べ、大豆には **A** と **B** が多いのが特徴で、畑の肉ともいわれている。

A

B

1. 糖質 ————— 脂質
2. たんぱく質 ————— 脂質
3. 糖質 ————— 食物繊維
4. たんぱく質 ————— 食物繊維

28 次の玄米と白米とを比較した記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食物繊維は、玄米より白米に多く含まれる。
2. 消化吸収率は、玄米より白米の方が高い。
3. ビタミンB₁は、白米より玄米に多く含まれる。
4. 脂質は白米より玄米に多く含まれる。

29 次の食品に含まれる成分に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. クエン酸 — かんきつ類に含まれる酸味成分
2. ペクチン — 果実類等に含まれ、砂糖、酸とともに煮るとゼリー状になる成分
3. ムチン — 柿に含まれる渋み成分
4. ソラニン — 緑変したじゃがいもの皮に含まれる成分

30 日本食品標準成分表 2010 に掲載されたある食品について、廃棄率が 50%、たんぱく質が 10 g である場合、この食品を 200 g (廃棄分含む)使用したときのたんぱく質の量はどれほどとなるか。正しいものを 1 つ選びなさい。

1. 20 g 2. 10 g 3. 5 g 4. 2 g

31 健康増進法に規定される栄養表示基準に関する次の記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

1. 販売者が特に表示したい栄養成分を 1 番目に表示してよい。
2. すべての加工食品において、熱量は必ず表示しなくてはならない。
3. 「カルシウムリッチ」と表示した場合、カルシウムだけではなく、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの量並びに熱量も表示しなければならない。
4. 「脂肪分ひかえめ」など栄養成分が低いことを示す表示がある場合、その栄養成分の量は表示しなくてもよい。

32 次の食品とその食品中に含まれる主なうま味成分の組合せで誤っているものを 1 つ選びなさい。

1. こんぶ —— グルタミン酸
2. トマト —— グアニル酸
3. かつお節 —— イノシン酸
4. 貝類 —— コハク酸

食 品 衛 生 学

33 ペロ毒素を産生する菌は、次のうちどれか、正しいものを 1 つ選びなさい。

1. サルモネラ属菌
2. 腸炎ビブリオ
3. 腸管出血性大腸菌
4. ウエルシュ菌

34 食品とその腐敗臭の原因となる物質の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 肉 ————— プリオン
2. 魚 ————— トリメチルアミン
3. 卵 ————— 硫化水素
4. 野菜 ————— メチルメルカプタン

35 次のうち、細菌性食中毒予防の三原則として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 細菌を付けない
2. 細菌をふき取る
3. 細菌を増やさない
4. 殺菌する

36 次のうち、ふぐが本来もっている毒素であり、食中毒をおこすものとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. エンテロトキシン
2. テトロドトキシン
3. テトラミン
4. ヒスタミン

37 次の寄生虫のうち、魚介類に寄生するものとして正しいものを1つ選びなさい。

1. ^{せんもうちゅう}旋毛虫(トリヒナ)
2. ^{むこうじょうちゅう}無鉤条虫
3. アニサキス
4. トキソプラズマ

38 食品添加物とその用途に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. キシリトール ————— 着色料
2. ソルビン酸 ————— 保存料
3. ^{あしょうさん}亜硝酸ナトリウム ————— 発色剤
4. *dl*- α -トコフェロール ————— 酸化防止剤

39 魚介類の衛生的な取り扱いに関する記述のうち、不適切なものを1つ選びなさい。

1. 生食用鮮魚介類は、15℃以上 20℃以下で保存する。
2. 調理器具は、下処理用と刺身用に分ける。
3. 生の魚介類を扱った後は、必ず手指の洗浄、消毒を行う。
4. 冷凍魚介類を解凍するときは、ドリップ(解凍時に浸出する液)が他の食品を汚染しないよう注意する。

40 消毒に用いられる薬品に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 逆性せっけん ————— 手指の消毒薬として用いる。
2. 次亜塩素酸ナトリウム じあえんそさん ——— 食器の消毒に用いるが、金属は腐食するので避ける。
3. エチルアルコール ————— 純アルコールより約70%の溶液の方が消毒力は強い。
4. クレゾールせっけん液 ——— 食品の消毒に適している。

41 次の食品の保存方法とその特徴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. 低温保存法
 - .. 低温で保存することにより、細菌の活動を抑え、酵素による分解も抑えるが、細菌を死滅させることはできない。
2. 乾燥法
 - .. 食品を乾燥させることで、水分活性を低くし、微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
3. 放射線照射法
 - .. じゃがいもの発芽防止に用いることが認められている。
4. 無酸素状態による保存法
 - .. 真空包装など、無酸素状態にして、品質の劣化や全ての細菌の増殖を抑える方法である。

42 食器等に使用される素材に関する記述の **A** と **B** に入る語句の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

メラミン樹脂は、**A** の一種で、再加熱により軟化はしないが、**B** とされる。

A

B

1. 熱硬化性樹脂 ———— 電子レンジ使用不適
2. 熱硬化性樹脂 ———— 耐熱温度 60℃以下
3. 熱可塑性樹脂 ———— 電子レンジ使用不適
4. 熱可塑性樹脂 ———— 耐熱温度 60℃以下

43 平成 24 年 4 月に施行された、食品衛生法に基づく食品中の放射性セシウムの新たな基準値に関する食品と基準値の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ほうれんそう ———— 100 ベクレル/kg
2. 牛乳 ———— 50 ベクレル/kg
3. ミネラルウォーター ———— 50 ベクレル/kg
4. 乳児用調製粉乳 ———— 50 ベクレル/kg

調理理論

44 次の調理操作や調理中におこる現象の説明として正しいものを1つ選びなさい。

1. 胴割れ
 - ・ いも類を加熱したときに、でんぷんの糊化がすすみ、半分に折れてしまうこと。
2. 隠し包丁
 - ・ 煮崩れを防ぐため、輪切りまたは角切りにした材料の角をそぎ取ること。
3. あら熱をとる
 - ・ 冷蔵庫に入れる前等に、熱いものを水等で予備冷却をすること。
4. 離漿
 - ・ ゼラチンの凝固で、たんぱく質分解酵素を含むものを加えると分解し、固まらなくなること。

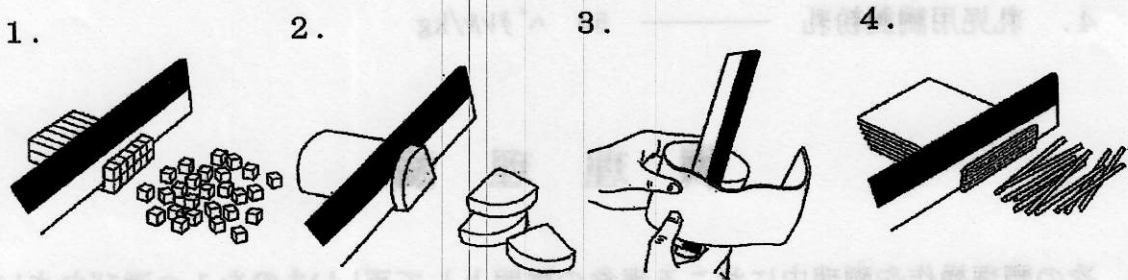
45 白米の調理について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 洗米の目的は、米粒の表面に残留している糠を洗い流すことにある。
2. 浸漬は、でんぷんの糊化に必要な水分を吸収させる予備操作として行われる。
3. でんぷんの糊化を完了させるには、88℃、10分加熱する必要がある。
4. 火を止めた後、ふたを開けずに10～15分間そのままにして蒸らすことで、飯粒の表面に残った水分が内部にまで浸透する。

46 食品の洗浄についての記述で、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 洗米の1回目のように、あまり水を吸収しては困るものは手早く洗う。
2. 切り身の肉は、組織が丈夫で壊れにくいいため、ブラシでよく洗う。
3. あくの強いたけのこなどは、加熱後に洗う。
4. ゆで上げたそうめんなど、表面を引き締めたいものは冷水で洗う。

47 次の図の中で「ジュリエヌ」または「糸(スウ)」と呼ばれる切り方を1つ選びなさい。



48 加熱の方法とその目的に関する組合せで、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 重曹を加えて茹でる(わらび、ぜんまいなど)
—— 重曹のアルカリにより、繊維をやわらかくし、緑を鮮やかにする。
2. 蒸し焼きする(焼餃子など)
—— 中心部まで加熱し、食べられる状態にした上で適度な焦げ色をつける。
3. 落しぶた・紙ぶたを使用して煮る(煮魚など)
—— 少ない汁で材料全体にうま味つける。
4. 二度揚げする(魚介の天ぷらなど)
—— 高温短時間で揚げることにより衣と中心部との温度差を大きくする。

49 和・洋・中3つの伝統的な調理様式の特徴を比較した次の記述の [A] ～ [C] に入る語句の組合せで、もっとも適切なものを1つ選びなさい。

日本料理は季節の魚介類や野菜類を主材料としており、味は比較的 [A] であり、素材の持ち味を生かした料理が多い。

一方、西洋料理では香辛料が使用され、家庭や地方によって各種の [B] が作られている。中国料理では、様々な材料と調理法を組み合わせた料理があるが、 [C] を主材料にした多様な調理は特徴の1つである。

- | A | B | C |
|-------|------|-----|
| 1. 淡泊 | こしょう | 乳製品 |
| 2. 濃厚 | こしょう | 乾物 |
| 3. 淡泊 | ソース | 乾物 |
| 4. 濃厚 | ソース | 乳製品 |

50 だしのとり方に関する次の記述の () に あてはまる食品 を1つ選びなさい。

一般的に日本料理では、短時間に目的のうま味成分を汁のほうへ引き出す。例えば、() は薄く削って沸とうした水に入れ、すぐに加熱を止め、沈んだらこす。

1. こんぶ 2. 干ししいたけ 3. かつお節 4. 豚骨

51 電磁調理器 (IH 調理器) の説明の中で 誤っているもの を1つ選びなさい。

1. マイクロ波を食品に照射し、そのエネルギーが熱に変わり、食品が発熱する。
2. 二酸化炭素などを発生しないので、周囲の空気を汚さない。
3. 鍋自体に熱が発生するので、通常のガスに比べて熱効率がよい。
4. 鉄、ほうろうなど磁石に吸い着く金属の鍋を置くと発熱が起こる。

52 次の大豆の煮豆の作り方に関する記述の () に入る、正しいもの を1つ選びなさい。

調味料を一度に加えると、急激な () で、しわが寄りやすいため、数回に分けて加えるとよい。

1. 脱水 2. 浸透 3. 軟化 4. 膨張^{ぼうちょう}

53 蒸し器を使った蒸し調理の特徴を述べた次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 蒸し水が沸とうしている限り、120℃という一定温度を保つことができる。
2. 沸とうした水から発生する水蒸気^{せんねつ}の潜熱で食品を加熱する。
3. 加熱中に自由に味つけするのに適している。
4. 長時間の加熱により煮くずれたり、栄養成分が失われやすい。

54 主な調理器具と使用目的の組合せで、正しいものを1つ選びなさい。

1. ミキサー _____ ろ過
2. 巻きす _____ 洗淨
3. 回転釜^{がま} _____ 加熱
4. スチームコンベクションオーブン _____ 切碎^{きっさい}

55 次の調味料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 最終的に適度と感じる調味料の濃度は、ヒトの体液の浸透圧に近いものといわれる。
2. 加熱した食品（野菜など）は細胞内外の浸透圧に応じて、調味料の浸透と材料からの脱水が起こる。
3. 食品内外の味の分布を均一にしたい煮物は、加熱開始と同時に調味料を加える。
4. 砂糖は食塩よりも分子量が大きいため、食塩の約4倍の速度で材料に浸透する。

56 野菜の香りを利用する場合の食品名と用途の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 三つ葉 _____ 素材そのものの香りを賞味する。
2. たで _____ 香味野菜として、好ましくない香りを消したりマスキングする。
3. あさつき _____ 薬味として、めん類、鍋料理のつけ汁に加えたり、さしみのあしらいにする。
4. しょうが _____ 吸い口として、椀盛り、吸い物、汁物に芳香を添える。

57 次の魚介類の調理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. 魚介類のあらいは、新鮮な魚肉をそぎ切りなどにして、氷水、冷水などの中で洗うことで、こりこりとした歯ざわりになったところを賞味するものである。
2. 魚介類の塩締めしおじの方法には、振り塩法、立て塩法、紙塩法などがある。
3. 酢漬け魚は、生魚を食酢に漬けた後、塩締めを行うことにより、魚臭を抑え、うま味を出し、歯ごたえをよくするものである。
4. 煮魚は、煮汁を煮立ててから魚を入れることにより、魚のうま味が煮汁に溶けるのを防ぐことができる。

58 次の牛乳に含まれる成分の特徴に関する記述の()に入る、正しいものを1つ選びなさい。

牛乳中の()は、卵のたんぱく質の凝固やペクチンによるゲル化の形成を強める作用がある。

1. カゼイン 2. 乳清たんぱく質 3. 乳脂肪 4. カルシウム

59 鶏卵けいらんで温泉卵を作る際の温度と時間について、正しいものを1つ選びなさい。

1. 58℃以下の湯で25～35分 2. 約65℃の湯で20～30分
3. 約85℃の湯で10～20分 4. 98℃以上の湯で10分

60 食品や調味料を計量する際に使う器具に関する次の文の と に入る組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

計量用のスプーンやカップで正確に計量するためには、粉末状のものにはすり切り用のヘラ等を使い、液状のものは水平な状態で液面がスプーン等より とする必要がある。なお、1杯の分量は、小さじが5ml、大さじが15ml、1カップは mlである。

- | <input type="text" value="A"/> | <input type="text" value="B"/> |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. 盛り上がるくらい | 200 |
| 2. 盛り上がるくらい | 180 |
| 3. へこんだところ | 200 |
| 4. へこんだところ | 180 |

平成24年度第1回調理師試験問題正解 (正解は1問5点、総合点300点)

		正解
食文化概論	問1	4
	問2	3
	問3	3
	問4	2
衛生法規	問5	3
	問6	1
	問7	1
	問8	1
公衆衛生学	問9	4
	問10	2
	問11	2
	問12	1
	問13	1
	問14	4
	問15	3
	問16	2
	問17	3
栄養学	問18	4
	問19	1
	問20	4

		正解
栄養学	問21	4
	問22	4
	問23	4
	問24	4
	問25	3
	問26	3
食品学	問27	2
	問28	1
	問29	3
	問30	2
	問31	3
	問32	2
食品衛生学	問33	3
	問34	1
	問35	2
	問36	2
	問37	3
	問38	1
	問39	1
	問40	4

		正解
食品衛生学	問41	4
	問42	1
	問43	3
調理理論	問44	3
	問45	3
	問46	2
	問47	4
	問48	4
	問49	3
	問50	3
	問51	1
	問52	1
	問53	2
	問54	3
	問55	1
	問56	2
	問57	3
	問58	4
	問59	2
	問60	1

* 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。