

# 平成24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、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、下の記入例にならって、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<sup>かんとく</sup>に提出してください。

【記入例】

受 験 番 号			
2	0	1	2
①	①	●	①
●	②	②	●
③	③	③	③
④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥
⑦	⑦	⑦	⑦
⑧	⑧	⑧	⑧
⑨	⑨	⑨	⑨
⑩	●	⑩	⑩

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

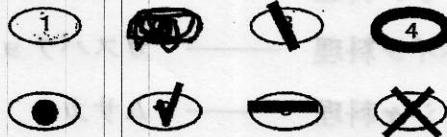
【 解答欄 】

(良い例)

問1    ①    ②    ●    ④

(悪い例)

次のようなマークでは、得点になりません！



# 食文化概論

1 次の記述のうち誤っているものを1つ選びなさい。

1. 本膳料理は室町時代に武家社会の饗応食（儀式料理の一部）として確立したものであり、一汁三菜が基本となる。
2. わが国は近代化によって、和・洋・中国3様式の混合型、折衷型の料理が、米を基盤とする伝統的な主食中心の食事パターンの上に作られた。
3. 家庭内で作られていた食事が、外出や中食といった外部の厨房主導の食事へと移行する現象を食の二極分化という。
4. 高齢社会の到来により、独居老人等を対象とした福祉分野における給食サービスや宅配サービスが拡充している。

2 次の中で、2010年(平成22年)のわが国の食料自給率が70%以下のものを1つ選びなさい。

1. 野菜
2. 鶏卵
3. 小麦
4. 米

3 人の食事に求められている機能は、生命維持機能と付加価値機能があるが、次の生命維持機能のうち、制限要素にあたるものを1つ選びなさい。

1. 安全性
2. 経済性
3. 栄養性
4. 嗜好性

4 次の、西洋料理の代表的な組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. イギリス料理 —— ボルシチ
2. イタリア料理 —— ミネストローネ
3. スペイン料理 —— ガスパチョ
4. ギリシャ料理 —— ムサカ

## 衛生法規

- 5 次の文は、調理師法第1条の条文です。( )に入る、正しいものを1つ選びなさい。

この法律は、調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより調理技術の合理的な発達を図り、もって( )に資することを目的とする。

1. 国民の健康の保護
2. 国民の栄養指導の徹底
3. 公衆衛生の向上、増進
4. 国民の食生活の向上

- 6 調理師免許を与えない要件には、絶対的欠格事由と相対的欠格事由がありますが、いずれにも該当しないものを1つ選びなさい。

1. 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者
2. 調理の業務に関し、食中毒その他衛生上<sup>えいせいじょう</sup>重大な事故を発生させたことにより免許の取消処分を受けた後、1年を経過しない者
3. 飲食店などで調理の業務に現に従事していない者
4. 罰金以上の刑に処せられた者

- 7 次の法律名と規定されている事項の組合せで、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 栄養士法 ————— 管理栄養士
2. 地域保健法 ————— 市町村保健センター
3. 労働基準法 ————— 年次有給休暇
4. 学校給食法 ————— 一般廃棄物

- 8 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食品衛生法では、飲食店など34業種の営業を営もうとする者は営業許可を受けなければならないと規定している。
2. 消費者基本法では、製造者に過失がなくとも、製造物の欠陥により人の生命、身体等に被害が生じた場合の被害者の救済を規定している。
3. 健康増進法は、多くの人が利用する施設を管理する者は、利用者の受動喫煙を防止するために必要な措置を講ずるよう努めなければならないと規定している。
4. 予防接種法では、急性灰白髄炎(ポリオ)など予防接種を行う疾病を規定している。

# 公衆衛生学

9 日本国憲法第 25 条はわが国の公衆衛生活動のもとになっている。条文の抜粋の 、 に入る言葉の組合せとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

は健康で文化的な最低限度の生活を営む  を有する。

- |    | A     |   | B  |
|----|-------|---|----|
| 1. | 日本国政府 | — | 権利 |
| 2. | 日本国政府 | — | 義務 |
| 3. | すべて国民 | — | 権利 |
| 4. | すべて国民 | — | 義務 |

10 次の記述の( )に入る語句として、正しいものを 1 つ選びなさい。

こうらい高齢者や身体障害者が生活をする上で支障がないよう、設計された設備やシステムを( )という。

1. WHO    2. バリアフリー    3. アウトリーチ    4. ヘルスプロモーション

11 次の記述について、誤っているものを 1 つ選びなさい。

1. 死亡率(粗死亡率)は、人口の高齢化が進むと高くなる。
2. わが国の老年(65 歳以上)人口の割合は、2009 年(平成 21 年)に 22.7%であるが、国立社会保障・人口問題研究所によると、2052 年には 40%に達すると推計されている。
3. わが国の平均寿命は、じゅんみょう世界でも最高水準に達している。
4. わが国の平均健康寿命(心身ともに健康で活動できる年齢)は、寝たきりや認知症が多いため、世界の水準では中くらいである。

12 次のうち、一般的に蚊が媒介しない感染症を1つ選びなさい。

- |                     |         |
|---------------------|---------|
| 1. ウエストナイル熱         | 2. デング熱 |
| 3. 後天性免疫不全症候群 (エイズ) | 4. 日本脳炎 |

13 国が策定した各施策の名称とその内容の組合せのうち正しいものを1つ選びなさい。

- |                 |                                     |
|-----------------|-------------------------------------|
| 1. 健康日本 21      | 21世紀における国民の健康づくりの総合的な推進を図るための基本的な方針 |
| 2. 新ゴールドプラン     | 自治体が運営する結婚相談事業の推進                   |
| 3. エンゼルプラン      | 高齢者保健福祉推進十か年戦略                      |
| 4. 子ども・子育て応援プラン | 21世紀の母子保健の取り組みの方向性の指針               |

14 生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 平成 22 年の日本人の死亡原因の約 6 割を、悪性新生物(がん)、心疾患、脳血管疾患が占めている。
- 悪性新生物(がん)による死亡率の中では、日本は欧米に比べ胃がんによる死亡率が低い。
- 日本高血圧学会が提唱する正常血圧の目安は、最高血圧が 130mmHg 未満かつ最低血圧は 85mmHg 未満である。
- 生活習慣病予防の観点から、特定健診及び特定保健指導を実施している。

15 母子保健に関する記述の 、 に入る言葉の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

母子健康手帳が  の届出により  から交付され、母子の一貫した健康記録になるとともに、保健指導の際に重要な資料として利用される。

- | <input type="text" value="A"/> | <input type="text" value="B"/> |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. 出産                          | 都道府県                           |
| 2. 妊娠                          | 都道府県                           |
| 3. 出産                          | 市区町村                           |
| 4. 妊娠                          | 市区町村                           |

16 次の学校保健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. 学校長は感染症の予防上必要があるとき、臨時に、学校の全部又は一部の休業を行うことができる。
2. 学校における食育推進の観点から、「生きた教材」としての学校給食の重要性が高まっている。
3. 学校においては毎学年6月30日までに、定期健康診断を行わなければならない。
4. 平成22年度の学校保健統計で、被患率の高い疾病・異常として、むし歯、裸眼視力1.0未満があった。

17 次の介護保険に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 介護保険から給付を受けるためには、都道府県窓口へ要介護認定の申請を行う。
2. 介護施設入所者の食費・居住費も介護保険給付の対象となる。
3. 第1号被保険者は75歳以上の者、第2号被保険者は75歳未満の者である。
4. 要介護度は介護サービスの必要量の指標であり、要支援1～2、要介護1～5に区分される。

## 栄 養 学

18 次のホルモンとその作用に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. グルカゴンは血糖値を低下させる作用がある。
2. インスリンは血糖値を上昇させる作用がある。
3. アドレナリン（エピネフリン）は、血圧を上昇させる作用がある。
4. 甲状腺ホルモンは新陳代謝を低下させる作用がある。

19 次の脂質の消化に関する記述の  A  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。

食物中のトリグリセライド(中性脂肪)は、十二指腸で  A により乳化する、 B によって分解される。

- | <input type="checkbox"/> A |      | <input type="checkbox"/> B |
|----------------------------|------|----------------------------|
| 1. ペプシン                    | ———— | 胆汁酸                        |
| 2. 膵液リパーゼ                  | —    | 胆汁酸                        |
| 3. 胆汁酸                     | ———— | ペプシン                       |
| 4. 胆汁酸                     | ———— | 膵液リパーゼ                     |

20 糖尿病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. インスリンの供給が不足することにより発症する。
2. インスリンに対する感受性が低下することにより発症する。
3. 2型(インスリン非依存型)糖尿病は、生活習慣病の1つである。
4. 2型(インスリン非依存型)糖尿病には、運動療法は効果が無い。

21 BMIを算出する式として、正しいものを1つ選びなさい。

1.  $BMI = \text{体重(kg)} \times \text{体重(kg)} \div \text{身長(m)}$
2.  $BMI = \text{体重(kg)} \div \text{身長(m)} \div \text{身長(m)}$
3.  $BMI = \text{身長(m)} \times \text{身長(m)} \div \text{体重(kg)}$
4.  $BMI = \text{身長(m)} \div \text{体重(kg)} \div \text{体重(kg)}$

22 次の①~③の全ての性質をもつ栄養素を1つ選びなさい。

- ① エネルギー源となる。
- ② 人体の筋肉、骨、血液などに多く含まれる。
- ③ 元素として炭素、酸素、窒素、水素を必ず含んでいる。

1. 炭水化物
2. 脂質
3. たんぱく質
4. 無機質

23 「日本人の食事摂取基準 2010 年版」において、食塩相当量に換算して示される 18 歳以上のナトリウムの目標量として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 男女とも 6.0 g/日未満
2. 男女とも 1.5 g/日未満
3. 男性 9.0 g/日以上、女性 7.5 g/日以上
4. 男性 9.0 g/日未満、女性 7.5 g/日未満

24 炭水化物の吸収と代謝について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 糖質はエネルギーとして利用される。
2. 糖質は脂質に再合成され体脂肪となる。
3. ぶどう糖は血糖として各組織に供給される。
4. 小腸からリンパ管に吸収される。

25 人体と水分に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 発汗していると感じなくても皮膚と肺から水分は常に失われている。
2. 成人の身体の 80%以上は水分である。
3. 体内で不要となった水分と共に、たんぱく質の代謝最終産物であるアミノ酸は尿中に排出される。
4. 運動時に発汗によって失われる主な成分は水分と糖分である。

26 次の記述の  A  B に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

A は糖質の代謝に関与するビタミンであり、 B はアミノ酸、たんぱく質の代謝に重要なはたらきをしている。

- | <input type="checkbox"/> A |   | <input type="checkbox"/> B |
|----------------------------|---|----------------------------|
| 1. ビタミンB <sub>1</sub>      | — | ビタミンK                      |
| 2. ビタミンB <sub>1</sub>      | — | ビタミンB <sub>6</sub>         |
| 3. ビタミンD                   | — | ビタミンK                      |
| 4. ビタミンD                   | — | ビタミンB <sub>6</sub>         |



# 食 品 学

27 日本食品標準成分表について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 最新版として、日本食品標準成分表 2010 が公表されている。
2. 炭水化物の成分値には、食物繊維は含まれない。
3. ナトリウムに関しては、食塩相当量としても示されている。
4. 可食部 100g 当たりの量が示されている。

28 植物性食品について、正しいものを1つ選びなさい。

1. 大豆は豆類のうちでたんぱく質とでんぷんが多いという特徴がある。
2. さやいんげんなどの未熟な豆は、全て淡色野菜に分類される。
3. にんにくの刺激臭は、硫化アリル類に起因する。
4. 米に含まれるたんぱく質はグルテンである。

29 なんしょうかせいとうるい 難消化性多糖類（食物繊維）であるグルコマンナンが主成分である食品を1つ選びなさい。

1. 寒天
2. さつまいも
3. こんぶ
4. こんにゃくいも

30 次の製法によって作られる乳製品として、正しいものを1つ選びなさい。

せいにゅう 生乳等にびようこ 乳酸菌や酵素を加えて凝固させた後、にゅうせい 乳清を除去しじやくせい 成形・熟成する。

1. ナチュラルチーズ
2. バター
3. ヨーグルト
4. プロセスチーズ

31 次のはっこう 発酵食品のうち、製造時にこうじ 麹カビを使用していないものを1つ選びなさい。

1. みそ
2. しょうゆ
3. 清酒
4. りんご酢

32 食品の貯蔵法に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 生鮮野菜は、通常より酸素の多い環境下でより長く品質を保持できる。
2. 容器包装詰加圧加熱殺菌食品(レトルトパウチ食品等)は保存料を添加することで保存性を高めている。
3. 果汁を濃縮して貯蔵する目的の1つは、水分活性を高くして保存性を高めるためである。
4. 急速凍結は、緩慢凍結に比べて精肉や鮮魚等の細胞膜の破壊が起こりにくく、品質低下が小さい。

## 食 品 衛 生 学

33 カンピロバクター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. 潜伏期間は30分以内と他の細菌性食中毒より短く、激しい嘔吐を特徴とする。
2. カンピロバクターは、家畜、ペット等の腸管内に存在し、保菌率は鶏が高い。
3. 予防方法の1つとして、食肉の生食を避け、十分加熱調理することが重要である。
4. カンピロバクターは、4℃以下の低温でも長い間生存し、菌数が少なくても発病する。

34 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. 感染力は強く、少しのウイルス(10~100個程度)でも発病する。
2. ノロウイルスの不活性化にはアルコール(エタノール)消毒が有効である。
3. 人が唯一の感受性動物であり、人の小腸のみで増殖する。
4. 嘔吐物や糞便からの二次感染、ヒトからヒトへの直接感染、飛沫感染などもあり、必ずしも食品が原因とはならない。

35 異物混入防止対策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. 清潔な帽子または三角きん、ネットなどの着用
2. 厨房設備及び調理器具の清潔保持
3. 厨房の窓への網戸の設置
4. 原材料の温度管理

36 次の寄生虫と媒介生物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. アニサキスは、サバやイカに寄生する。
2. 旋尾線虫幼虫は、豚に寄生する。
3. 横川吸虫は、アユやウグイなどの淡水魚に寄生する。
4. 無鉤条虫は、牛に寄生する。

37 食品の保存法に関する記述の  A  B に入る組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

塩、砂糖の濃厚液は、浸透圧が  A ため、食材の水分が脱水され、また、酢ではそのpHが低くなり、 B に傾くことから微生物の発育が阻止される。この原理を利用して食品の保存性を高めたものが漬物である。

- | <input type="checkbox"/> A |     | <input type="checkbox"/> B |
|----------------------------|-----|----------------------------|
| 1. 高い                      | ——— | アルカリ性                      |
| 2. 高い                      | ——— | 酸性                         |
| 3. 低い                      | ——— | アルカリ性                      |
| 4. 低い                      | ——— | 酸性                         |

38 加熱調理食品に関する記述の ( ) に入る、正しいものを1つ選びなさい。

腸管出血性大腸菌による食中毒を予防するために、加熱調理食品は、中心温度計を用いることにより、食品の中心部が ( ) °C、1分以上加熱されていることを確認する。

1. 75
2. 70
3. 65
4. 60

39 逆性せっけん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. 殺菌力はほとんどないが、洗浄力が強い。
2. 刺激性がなく、人に対する毒性は極めて弱い。
3. においがいいので、手指の消毒薬として使用される。
4. 普通のせっけんや中性洗剤と混ぜると効果がなくなる。

40 アルコール(エタノール)消毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 殺菌力が強く、すばやく組織<sup>しんどう</sup>に浸透して効果を示す。
2. 食品添加物<sup>しょくひんてんかぶつ</sup>に指定されている。
3. 対象物が水でぬれていると効果が低下する。
4. 殺菌効果が最も高いのは100%濃度のものである。

41 厨房の衛生を保持する上で効果的な対策として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 関係者以外立ち入り禁止とする。
2. 天井や壁は、汚れが目立たないように黒色又は暗色にする。
3. 下処理と仕上げ調理で使用するシンクを区別する。
4. 冷蔵庫・氷温庫・冷凍庫は清潔にし、温度管理をしっかりと行う。

42 牛海綿状脳症(BSE)<sup>うしかいめんじょうのうししょう</sup>対策として、食肉処理時の特定部位の除去、焼却が法令上義務付けられている。特定部位として誤っているものを一つ選びなさい。

1. 舌と頬肉<sup>ほほ</sup>を除いた頭部
2. 脊髄<sup>せきずい</sup>
3. 回腸遠位部<sup>かいちようえんいぶ</sup>
4. ~~肝臓~~

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基準値に関する記述の( )に入る、正しいものを一つ選びなさい。

( )の放射性セシウムの基準値は10ベクレル/kgに設定された。

1. 牛肉
2. 牛乳
3. 飲料水
4. 乳児用食品

## 調理理論

44 次の米の調理に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

1. もち米とうるち米を合わせて強飯を炊く場合、加水量は米重量の1.0倍とし、  
浸漬せずに加熱する。
2. ご飯は加熱が終了したら、すぐに軽くかき混ぜてから蓋をして蒸らす。
3. 粥は水分が多く、飯粒が膨潤しているため、糊化が完了してから強くかき  
混ぜると飯粒が崩れて粘り、糊のようになる。
4. 米粒のでんぷんの糊化が完了するためには、90℃以上の温度を20分程度  
保つ必要がある。

45 次の記述の( )に入る、正しいものを1つ選びなさい。

栗の甘露煮は、煮くずれを防ぎながらムラなく味をしみ込ませるため、( )  
を加えて細胞膜を強化したり、紙ぶたを用いたりする。

1. みょうばん
2. くちなしの実
3. 重曹
4. 食塩

46 調理の適温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. ステーキのレア ——— 55～65℃以下 (中心温度)
2. イーストの発酵 ——— 5～10℃
3. 鶏の卵白の完全凝固 ——— 80℃以上
4. 砂糖のカaramel化 ——— 170～190℃

47 次の文の( )に入る、正しいものを1つ選びなさい。

茶碗蒸し、卵豆腐、プディングは、蒸し器の蓋をずらすなど、蒸し器内の温度  
を( )℃に保つと「すだち」を起こさず熱凝固する。

1. 50～55
2. 60～65
3. 85～90
4. 95～100

48 次の野菜の色を生かす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. れんこん、ごぼうを茹でるときに酢を加えるとフラボノイドが無色になり、白く煮上がる。
2. なすの漬け物にみょうばんを入れると色が鮮やかになる。
3. ほうれんそうに含まれるカロテノイドは長い加熱と酸により退色する。
4. 赤しそに多く含まれるアントシアニンは酸性では赤色になる。

49 肉・魚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. 肉の筋繊維は魚より長いので、一般的に、繊維に直角方向に切る。
2. 魚肉を刻んで食塩を添加してから「する」と、粘性のあるすり身になる。
3. シチューなどは、すね肉を用い長時間煮込むと、コラーゲンのゼラチン化により肉はやわらかくなる。
4. カレイやふぐの刺身は、肉質が硬いので、平作り、角作りなど厚く切る。

50 調理における酢の作用に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. たんぱく質の熱凝固を遅らせて、やわらかく固める。
2. 酸化酵素のはたらきを抑えて、りんごや野菜の褐変を防止する。
3. 水によく溶け、味つけは容易で、加熱によって味・香りが変化することはない。
4. 酵素作用を助け、大根おろしでは、ミロシナーゼによる辛味を増加させる。

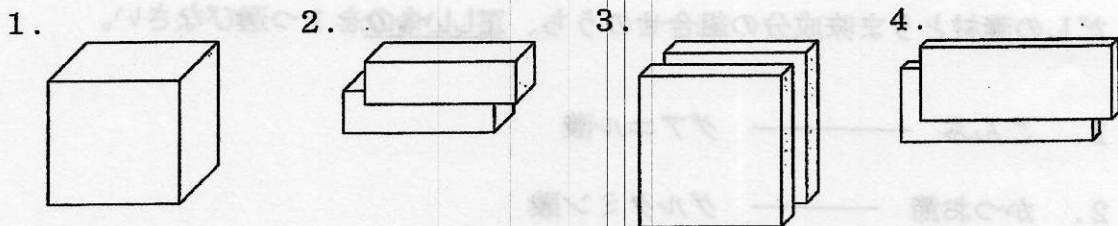
51 次の調理操作のうち、「切碎・成形」に分類されないものを1つ選びなさい。

1. 切る
2. つぶす
3. むく
4. 削る

52 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 真空調理法とは、食品を調味液と一緒に専用の袋に詰め真空包装し、低温(58~95℃)で一定時間加熱する方法で、一般に肉類はやわらかい仕上がりになる。
2. 大量調理では、少量調理と比べて加熱中の蒸発率が高いため、煮物では加える水(だし汁)の量が多く、加熱の度合いや調味の不均一がおこりやすい。
3. クックチルシステムとは、食材を加熱調理後、冷水または冷風により急速冷却し(90分以内に中心温度3℃以下)、冷蔵により運搬・保管し、提供時に再加熱する調理方式である。
4. 大量調理では少量調理と比べて余熱が大きいいため、余熱を考慮した加熱条件にする必要がある。

53 次の図の中で<sup>ひょうしぎ</sup>拍子木切りと呼ばれる切り方を1つ選びなさい。



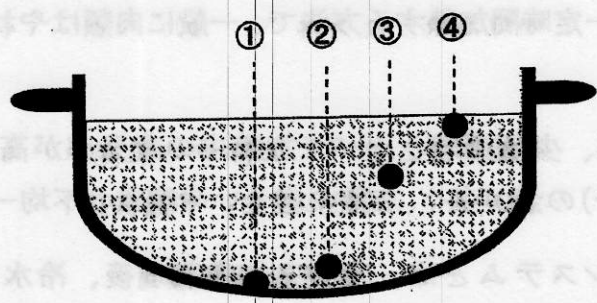
54 次のうち、<sup>じかび</sup>直火焼き(直接焼き)に用いる器具として誤っているものを1つ選びなさい。

1. 竹串      2. 金網      3. 金属板      4. 焼き網

55 味付け以外の砂糖の役割として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. アミノカルボニル反応により、よい色と香りを出す。
2. たんぱく質の<sup>ぎょうこ</sup>熱凝固を促進する。
3. 卵白の泡を安定させる。
4. でんぷんの老化を防ぐ。

56 てんぷらの衣による揚げ油の温度の判定で、次の図のうち、油温が180°C程度ではどの段階で浮き上がるか、正しいものを1つ選びなさい。

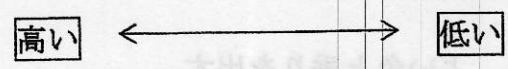


1. 鍋底に沈み、なかなか浮き上がってこない。(図中①)
2. 下まで沈み、ゆっくり浮き上がる。(図中②)
3. 少し沈み、すぐに浮く。(図中③)
4. 沈まずに表面に散る。(図中④)

57 だしの素材とうま味成分の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. こんぶ ———— グアニル酸
2. かつお節 ———— グルタミン酸
3. 干しいたけ ———— コハク酸
4. 煮干し ———— イノシン酸

58 鍋によく使われる金属素材を<sup>ねつでんどうりつ</sup>熱伝導率の高い順に並べたものはどれか、1つ選びなさい。



1. 銅 > アルミニウム > 鉄 > ステンレス
2. 銅 > 鉄 > アルミニウム > ステンレス
3. アルミニウム > ステンレス > 鉄 > 銅
4. 鉄 > ステンレス > 銅 > アルミニウム



59 次の味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. 甘味は主に炭水化物の中の単糖類、二糖類やその誘導体ゆうどうたいの示す味で、その代表的な物質はしょ糖である。
2. 酸味は食酢や果物などに含まれる有機酸の持つ味で、代謝を促進させる物質の信号であると同時に、古くなった食品などへの警告信号けいこくであるといわれる。
3. 純粋な塩味は塩化カリウムのみであり、食塩として調理の味に欠かせない調味料のひとつである。
4. 苦味は有毒物質のシグナルとして警戒する味であるが、ごくわずかに含まれる場合には食べ物の嗜好性しこうせいを高める場合がある。

60 食べ物側にあるおいしさの要因のうち、物理的要因として誤っているものを1つ選びなさい。

1. 香り
2. 温度
3. 触感しよつかん
4. 粘弾性ねんだんせい

平成24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)

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

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

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