

平成25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。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^{かんとく}に提出してください。

【記入例】

受 験 番 号			
2	0	1	3
①	①	●	①
●	②	②	②
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 日本の料理様式について述べた次の文の()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

()は、江戸時代に長崎で起こった和洋中の折衷料理で、現代の日本における日常食の食事様式のルーツといわれている。

1. 本膳料理 2. 普茶料理 3. 卓袱料理 4. 南蛮料理

- 2 西洋料理様式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. コンチネンタルブレックファスト:

カフェオレ、紅茶、クロワッサン、ブリオッシュ、バゲット、バター、ジャムなど簡素な組み合わせである。

2. カクテルパーティー:

アルコール飲料とソフトドリンク、簡単なオードブルやサンドイッチで、大勢が気軽に歓談するパーティー。

3. ティーパーティー:

コーヒー、紅茶、クッキー、サンドイッチなどで、午後のひと時を楽しむパーティー。

4. カフェテリア:

セルフサービスによる立食のこと。狭い場所で大勢の人が会食でき、好きな料理を自由にとれる。

- 3 次に挙げる欧州の国と各国の特徴的料理との組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ドイツ — ピロシキ

2. スイス — チーズフォンデュ

3. イタリア — パスタ料理

4. スペイン — パエリア

- 4 次の文が説明している用語として、正しいものを1つ選びなさい。

食品の生産、加工、流通などの履歴を把握する「追跡可能性」を指す。わが国では米・米加工品、国産牛肉について制度化されている。

1. フードマイレージ

2. スローフード

3. トレーサビリティ

4. コールドチェーン

衛生法規

- 5 次の文は、調理師法第2条の条文です。()に入る語句として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

この法律で「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. 保健所長 2. 都道府県知事 3. 厚生労働大臣 4. 内閣総理大臣

- 6 次の条文のとおり目的を定めている法律として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

1. 健康増進法 2. 製菓衛生師法 3. 労働安全衛生法 4. 食品衛生法

- 7 次の記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

1. 地域保健法では、市町村は健康相談等の事業を行う市町村保健センターを設置することができるとしている。

2. 検疫法は、国内に常在しない感染症の病原体が船舶又は航空機を介して国内に侵入することを防止するとともに、船舶又は航空機に関してその他の感染症の予防に必要な措置を講ずることを目的としている。

3. 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は、牛のBSE検査の対象を48ヶ月齢以上の牛と定めている。

4. 予防接種法は、伝染のおそれがある疾病の発生及びまん延を予防するために予防接種の実施等により、国民の健康の保持に寄与するとともに、予防接種による健康被害の迅速な救済を図ることを目的としている。

- 8 次の法律名とその法律に規定されている事項の組合せのうち、**正しいもの**を1つ選びなさい。

1. 労働基準法 ————— 食品健康影響評価

2. 製造物責任法 (PL法) ——— ^{めんせき} 免責事由

3. 学校給食法 ————— 有給休暇

4. 食品安全基本法 ————— 食育推進計画

公衆衛生学

9 公衆衛生活動に係る国際宣言で提唱された概念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. プライマリー・ヘルス・ケアの概念は、1978年にアルマ・アタ宣言で示された。
2. アルマ・アタ宣言では、「21世紀中にすべての人々を健康に」をスローガンとしている。
3. ヘルスプロモーションの概念は、1986年のオタワ憲章で示された。
4. ヘルスプロモーションは、「人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセス」と定義される。

10 衛生統計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. 人口^{せいざい}静態統計とは、特定の時点の人口の状況を示すもので、5年ごとの国勢調査によって集計される。
2. 労働力人口比率は、15歳以上の者のうち、労働力人口の割合を示す指標で、労働力調査によると、平成24年で60%弱であった。
3. 人口^{どうざい}動態統計は、1年間の戸籍法等の届け出に基づく出生、婚姻、死亡に関する指標で、離婚を含まない。
4. 合計^{ごうけいとくしゅしゅっしょうりつ}特殊出生率は、15～49歳の各年齢別出生率の合計で求められ、一人の女性が一生の間に産む子どもの数の平均である。

11 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。

感染症が発生するためには、次の3つの条件が必要である。

- ・ 感 染 源：病原体を保有して周りへ^{でんぱ}伝播する源となるもの
- ・ 感染経路：感染源から^{はいせつ}排泄された病原体が人に感染するための経路
- ・ （ ）：病原体が人の体内に侵入したときの感染の成立しやすさ

1. 先天的要因
2. ^{かんじゅ}感受性
3. アレルギー体質
4. 清潔さ

12 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。

人口動態統計によると、平成24年の死因として3番目に多いのは()である。

1. 悪性新生物 2. 心疾患 3. 肺炎 4. 脳血管疾患

13 生活習慣病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. 人口動態統計によると、平成24年の男性の悪性新生物の部位別にみた死亡率が最も高いのは、「気管、気管支および肺」である。
2. 食塩の過剰摂取により高血圧、胃がんのリスクが上昇する。
3. 喫煙により悪性新生物、糖尿病のリスクが上昇する。
4. たばく質は、どれだけ摂取しても問題はない。

14 国の健康づくり対策に関する記述です。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 健康診査・A 保健指導とはメタボリックシンドロームに着目し、Bを予防することを目的とした健診・保健指導である。

- | A | | B |
|-------|---|-------|
| 1. 特殊 | — | 生活習慣病 |
| 2. 特定 | — | 生活習慣病 |
| 3. 特殊 | — | 職業病 |
| 4. 特定 | — | 職業病 |

15 次のうち、平成24年度学校保健統計調査の結果において、小学生に関する数値が50%を超えるものを1つ選びなさい。

- | | |
|----------------|-------------------|
| 1. 虫歯(う歯)の者の割合 | 2. 裸眼視力1.0未満の者の割合 |
| 3. 肥満傾向児の割合 | 4. 痩身傾向児の割合 |

16 介護保険制度に関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 第1号被保険者 — 65歳以上
2. 第2号被保険者 — 35~64歳
3. 財源 — 60%は被保険者からの保険料、40%は公費
4. 利用者負担 — 3割

17 第2次食育推進基本計画において重点課題に挙げられた項目として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 生涯にわたるライフステージに応じた^{かんたん}間断ない食育の推進
2. 生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進
3. 家庭における^{きょうしょく}共食を通じた子どもへの食育の推進
4. 海外からの食料の積極的利用による国際交流を目的とした食育の推進

栄 養 学

18 栄養素の^{たいしや}摂取と代謝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. 人の成長や健康の維持・増進など、正常な生理機能を営むために摂取しなくてはならない物質を栄養素という。
2. 人に必要な栄養素全てをバランスよく、単一の食品から摂取することは難しいため、うまく組み合わせて食べることが重要である。
3. 栄養素は個々に作用しているので、ビタミンは糖質の代謝には影響しない。
4. 人の体内で合成できない栄養素については、摂取不足にならないよう注意する必要がある。

19 栄養指導等に用いる食品分類法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. バランスのよい食生活の普及と実践等に役立てるため、様々な食品分類法が考案されている。
2. 岡田正美氏が提唱した3つの食品群に分ける方法は、食品の持つ色により赤、黄、緑に分類するため、パプリカとピーマンは別々のグループに分類される。
3. 香川綾氏は、食品を4群に分ける方法を提唱しており、乳・乳製品と卵は同じグループに属する。
4. 日本食品標準成分表2010では、食品を18群に分類しており、「さやいんげん」は野菜類に分類される。

20 次の記述の()に入るビタミンとして、**正しいもの**を1つ選びなさい。

脂溶性ビタミンは、ビタミンA、()、ビタミンKの4種類がある。

これらは油脂に溶ける性質があり、体内に蓄積されるため、過剰症につながりやすく、サプリメント等を習慣的に摂取する場合には特に注意が必要である。

1. ビタミンD、ビタミンE
2. ビタミンC、ビオチン
3. 葉酸、パントテン酸
4. ビタミンB₁、ビタミンB₂

21 ミネラルについて述べた次の記述の 、 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。

生体内の は、約 60~70%が赤血球中のヘモグロビン(血色素)に存在する。

の吸収率は約 15%と言われ、ビタミンCやたんぱく質とともに摂取すると、吸収が 。

1. 鉄 ——— 促進される
2. 鉄 ——— 阻害される
3. 亜鉛 ——— 促進される
4. 亜鉛 ——— 阻害される

22 食物繊維に関する次の記述の 、 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。

食物繊維のうち、果実に多い 、こんにゃくの主成分の 、こんにゃくに多く含まれるアルギン酸は、水溶性で血糖値の上昇を緩やかにする作用がある。

1. ペクチン — ガラクタン
2. ペクチン — グルコマンナン
3. キチン ——— グルコマンナン
4. キチン ——— ガラクタン

23 人の消化・吸収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. 食物は、口腔内で咀嚼^{そしゃく}されることにより、表面積が大きくなり、消化酵素の作用を受けやすくなる。
2. 食物が胃内に停滞する時間は、調理方法や含有する栄養素により異なる。
3. 多くの栄養素が小腸で消化・吸収されるが、アルコールや薬剤は全て大腸で吸収される。
4. 小腸までで消化・吸収されなかった栄養素の一部は、大腸で腸内細菌により分解される。

24 ホルモンとその作用の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 甲状腺ホルモン — ^{しんちんたいしや}新陳代謝を低下させる。
(サイロキシン)
2. インスリン — 血糖値を低下させる。
3. グルカゴン — 血圧を低下させる。
4. アルドステロン — カリウムの再吸収を促す。

25 ライフステージと食生活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. 幼児期には、消化器官が大きくなり、3度の食事だけで必要な栄養素等を十分摂取できるため、間食は控えた方がよい。
2. 平成23年国民健康・栄養調査によると、学童期(7~14歳)の朝食の欠食率は、約10%に抑えられていることから、問題視されていない。
3. 成人期以降、適正体重を維持するには、加齢とともに基礎代謝が低下する傾向にあることを考慮する必要がある。
4. 高齢期は、薄い味を好む傾向にあるが、無機質を十分に摂取するため、濃い目の味付けがよい。

26 疾病^{しっぺい}と食事療法^{りやうほう}の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ~~脂質異常症~~ — 食物繊維を積極的にとる。
2. 痛風 — プリン体の多い食品の摂取を控える。
3. 腎炎 — 高たんぱく質食にする。
4. 高血圧症 — 塩分の摂取を控える。

食 品 学

- 27 米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. 日本では主に長粒種が消費されている。
 2. もち米のでんぷんには、アミロペクチンが含まれない。
 3. ウイスキーの醸造には、通常、酒米（酒造好適米）が使われている。
 4. 米のたんぱく質のアミノ酸組成では、必須アミノ酸のリジン（リシン）が不足している。
- 28 肉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. 豚肉には、ビタミンB₁が含まれる。
 2. 肉類は、と殺直後に一時的にかたくなるが、これを死後硬直という。
 3. 牛肉は、一定期間熟成させると柔らかくなると同時にうまみが増す。
 4. 羊肉で、子羊肉をマトン、成羊肉をラムという。
- 29 乳類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. ヨーグルトは、牛乳にレンネットという凝乳酵素ぎょうにゅうを加えて発酵させたものである。
 2. 牛乳中の糖質の主成分は、ガラクトースという単糖である。
 3. 均質化（ホモジナイズ）された牛乳とは、機械により乳脂肪球を大きくした牛乳である。
 4. 直接飲用に供するために販売する牛の乳のうち、成分無調整のものを牛乳という。
- 30 油脂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. 一般的に、てんぷら油よりサラダ油のほうが、精製度せいせいが低い。
 2. 一般的に、植物油は動物油脂より不飽和脂肪酸を多く含む。
 3. バターには、有塩バターや食塩不使用バター（無塩バター）がある。
 4. 牛脂（ヘット）の融点は豚脂（ラード）に比べて高い。

31 調味料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. 薄口しょうゆの方が、濃い口しょうゆより塩分濃度が低い。
2. 魚を塩漬^{しほづ}けし発酵させたものをたまりしょうゆという。
3. 果実酢のうち、ぶどうを原料に用いたものにバルサミコ酢がある。
4. みそは、蒸した大豆に酢酸菌と食塩を加えて発酵させたものである。

32 期限表示に関する次の記述の 、 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。

定められた方法により保存した場合、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を といい、品質が比較的劣化しにくい食品に表示される。

一方、腐敗などにより安全性を欠くことがないと認められる期限を といい、品質が急激に劣化する食品に表示される。

- | <input type="text" value="A"/> | | <input type="text" value="B"/> |
|--------------------------------|---|--------------------------------|
| 1. 消費期限 | — | 賞味期限 |
| 2. 賞味期限 | — | 貯蔵期限 |
| 3. 保持期限 | — | 消費期限 |
| 4. 賞味期限 | — | 消費期限 |

食 品 衛 生 学

33 次の記述の 、 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。

食品衛生の中心課題は食べ物の の確保である。

は、食品原材料の から調理・加工の過程、消費者の口に入るまで一貫したものであることが重要である。

- | <input type="text" value="A"/> | | <input type="text" value="B"/> |
|--------------------------------|---|--------------------------------|
| 1. 嗜好性 | — | 購入 |
| 2. 嗜好性 | — | 生産 |
| 3. 安全性 | — | 購入 |
| 4. 安全性 | — | 生産 |

34 食中毒に関する組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 細菌性食中毒 ———— カンピロバクター ———— 鶏肉
2. ウイルス性食中毒 ———— 腸炎ビブリオ ———— おにぎり
3. 自然毒食中毒 ———— テトロドトキシン ———— ふぐ
4. 化学性食中毒 ———— ヒスタミン ———— 魚介類

35 腸管出血性大腸菌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. ベロ毒素を産生し、O157、O111、O26などの血清型がある。
2. 10個から100個というわずかな菌量で感染する。
3. ヒトからヒトへ感染することはない。
4. 菌は熱に弱いので、食品を中心温度75℃で1分間以上の加熱を行うことは、食中毒予防に有効である。

36 ノロウイルスによる食中毒の予防方法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. 食品取扱者等は、あらかじめワクチンを接種する。
2. カキなどの二枚貝の生食は避け、中心温度85℃で1分以上加熱する。
3. 調理器具は洗剤で十分に洗浄し、次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
4. 食品を取扱うときは手指を石けん及び流水でよく洗う。

37 アニサキスに関する記述で、 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。

アニサキスの幼虫は、人の Aに侵入するが、感染源の食品を Bで24時間以上おくと、死滅する。

- | | | |
|----------------------------|----|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> A | | <input type="checkbox"/> B |
| 1. 胃腸壁 | —— | 5℃ |
| 2. 胃腸壁 | —— | -20℃以下 |
| 3. 肝臓 | —— | 5℃ |
| 4. 肝臓 | —— | -20℃以下 |

38 食肉からヒトに感染する寄生虫として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 旋毛虫(トリヒナ) 2. 無鉤条虫 3. トキソプラズマ 4. 旋尾線虫幼虫

39 逆性せっけん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. 洗浄力が弱いので、汚れを落とした後に使用するようになる。
2. 殺菌力が強く、無色、無味、無臭であるため、手指の消毒に用いられる。
3. せっけんの成分が残っていると殺菌効果が弱くなってしまいますので、よくすすいだ後に使用する。
4. 食品添加物として指定されているので、食品に直接使用することができる。

40 食品添加物の種類とその説明の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 甘味料 —— 食品に甘みを与える。食品の低カロリー化に有効である。
2. 保存料 —— カビや細菌などの発育を抑制し、食品の保存性を向上させる。
3. 乳化剤 —— 水と油のように互いに混和しないものを均一に乳化させる。
4. 着色料 —— 食品加工中の色素の退色、変色を補い、美しく見せる。

41 食品に混入する恐れのある異物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. 食品中に本来あるべきではないもののうち、人体に害を与えるもののことを異物という。
2. 昆虫の体やその一部、排泄物等の混入防止には、網戸の設置や清掃など、施設の衛生管理に留意する必要がある。
3. 金属片の混入防止や早期発見のため、調理器具等の部品が外れたり、劣化したりしていないか等の点検を行う必要がある。
4. 毛髪もうはつの混入防止のため、帽子、三角きん、ネット等で毛髪おほを覆う必要がある。

42 食品の腐敗臭とその主な原因物質の組合せとして、誤っているものを1つ 選びなさい。

- 1. 卵の腐敗臭 ————— ^{リウウカスイモ} 硫化水素
- 2. 肉の腐敗臭 ————— ミオグロビン
- 3. 魚の腐敗臭 ————— トリメチルアミン
- 4. 野菜の腐敗臭 ————— メチルメルカプタン

43 魚介類の衛生的な取扱いとして、適当ではないものを1つ 選びなさい。

- 1. 海産魚介類は、水道水(真水)で洗浄する。
- 2. 魚介類の下処理用の調理器具と、刺身用の調理器具は分ける。
- 3. 魚の保存は、内臓、えら、うろこを取り除いてから行う。
- 4. 解凍は室温で行い、解凍後すぐに調理しない分は再凍結する。

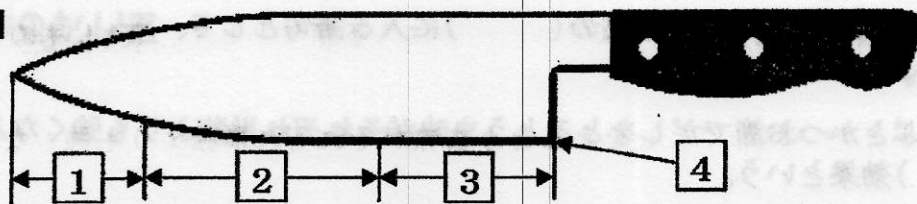
調 理 理 論

44 次の食品と浸漬液の組合せの中から、食品組織の軟化を主目的としているものを1つ 選びなさい。

- 1. さば ————— 酢水
- 2. なす ————— みょうばん水
- 3. キャベツ(生) — 水道水
- 4. わらび ————— ^{じゅうそう} 重曹水

45 包丁の扱い方について、芽取りに適している部位を以下の図の①~④の中から1つ選びなさい。

【図】

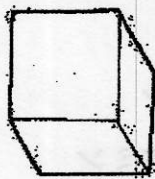


46 次の図の中から、旋刀塊と呼ばれる切り方を選びなさい。

1.



2.



3.



4.



47 冷却・冷凍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. 氷冷とは、冷蔵庫や急速冷却機(ブラストチラー)で冷気に接触させることである。
2. 野菜・果実は、冷凍により新鮮な歯ざわりを失うことが多い。
3. 冷凍の際、すでに凍っているものと、新たに冷凍しようとするものを重ねて入れない。
4. 野菜を冷凍保存する前に、短時間茹でて、酵素を失活させることをブランチングという。

48 次の文の と にあてはまる語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

一般にアルミニウム製の鍋が冷めやすいといわれるのは、アルミニウムが鉄より が大きいほかに、同じ大きさの鉄なべや土鍋より薄く、保持できる が小さいためである。

1. 比熱 — 熱量
2. 熱伝導率^{てんどう} — 熱量
3. 質量 — 比熱
4. 熱量 — 熱伝導率

49 味の相互作用に関する次の文の () に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

こんぶとかつお節でだしをとるとうま味がそれぞれ単独よりも強くなる現象を () 効果という。

1. 同時対比 2. 継時対比 3. 抑制 4. 相乗

50 基本味と呈味物質の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

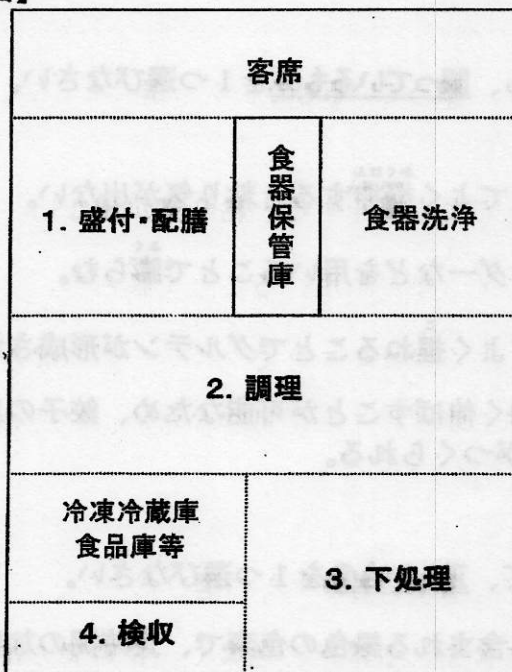
1. 甘味 —— ソルビトール
2. 酸味 —— 乳酸
3. 苦味 —— テオブロミン
4. うま味 —— 酢酸

51 油脂の劣化・変敗の防止方法として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 新鮮な空気に触れさせる。
2. 長時間の加熱をできるだけ避ける。
3. 直射日光を避けて保存する。
4. 不純物を混ぜない。

52 下図のように配置した調理施設を、機能区分により、清潔作業区域、準清潔作業区域、汚染作業区域に分けた場合、図の中から、清潔作業区域を1つ選びなさい。

【図】



【選択肢】

1. 盛付・配膳^{はいぜん}エリア
2. 調理エリア
3. 下処理エリア
4. 検収^{けんしゅう}エリア

53 ビーフステーキの焼き加減を示す語句とその説明の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. ベリーウェルダン — 中心部は90℃前後で、重量の減少が大きい。
2. レア — 中心部は45℃以下で、内部は鮮やかな赤色で、歯切れがよい。
3. ウェルダン — 中心部は70～85℃で、内部まで灰褐色。
4. ミディアム — 中心部は65～70℃で、外側表面は灰褐色だが内部は淡い紅色。

54 次のうち、鶏卵の^{にゅうかせい}乳化性を利用しているものを1つ選びなさい。

1. 卵豆腐
2. だし巻き卵
3. 温泉卵
4. マヨネーズ

55 すし飯の調理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. 炊飯時の水加減は、通常の白飯よりも増やしておく。
2. 炊飯後に、常温まで冷ましてから合わせ酢を混ぜる。
3. 合わせ酢を混ぜるときは、粘り気がでないように切るようにして混ぜる。
4. 合わせ酢の主材料は酢、砂糖、みりんである。

56 小麦粉の調理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. 天ぷらの衣は、小麦粉に水を加えてよく攪拌すると粘り気が出ない。
2. ホットケーキは、ベーキングパウダーなどを用いることで膨らむ。
3. パン生地は、強力粉に水を加えてよく捏ねることでグルテンが形成される。
4. 小麦粉生地は、薄く広げたり、細く伸ばすことが可能なため、餃子の皮、うどん、そうめんなど多様な食品がつくられる。

57 次の記述により説明される色素として、正しいものを1つ選びなさい。

ほうれんそうや小松菜などの青菜に含まれる緑色の色素で、長時間の加熱や酸性の液体の中では退色する。

1. クロロフィル
2. アントシアニン
3. カロテノイド
4. リコピン

58 魚肉のすり身について述べた次の文の 、 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。

魚肉に2%程度の を加えてすりつぶすと、魚肉中の であるアクチンとミオシンが互いにからまりあってアクトミオシンが形成される。これを他の副材料と合わせて加熱すると、特有の弾力^{だんりょく}をもった様々な魚肉練り製品ができる。

- | <input type="text" value="A"/> | <input type="text" value="B"/> |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. 酢 | たんぱく質 |
| 2. 酢 | 脂肪酸 |
| 3. 食塩 | 脂肪酸 |
| 4. 食塩 | たんぱく質 |

59 ジャガイモの調理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. マッシュポテトを作るときは、茹でた芋が熱いうちにつぶすと細胞膜が破れやすく、内部のでんぷん^{のり}が出て糊のようになる。
2. すりおろしたジャガイモはチロシナーゼという酵素の作用で褐変^{かっぺん}する。
3. ジャガイモを加熱調理すると、含まれていたビタミンCは酸化してすべて失われる。
4. ジャガイモには、煮崩れしやすい粉質のメイクインと、煮崩れしにくい男爵系の品種がある。

60 新調理システム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. クックチルシステムでは、加熱調理した食品を細菌の繁殖^{はんしよく}しにくい温度(0~3℃)まで急速冷却して保存する。
2. 真空調理法とは、高温で加熱した食材を真空パックすることにより、常温での長期保存を可能にする方法である。
3. 新調理システムでは、温度、時間などを適切に管理する必要がある。
4. 新調理システムとは、料理の衛生面での安全確保や経済性等を追及してシステム化した集中計画生産方式である。

平成25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	4
	問3	1
	問4	3
衛生法規	問5	2
	問6	4
	問7	3
	問8	2
公衆衛生学	問9	2
	問10	3
	問11	2
	問12	3
	問13	4
	問14	2
	問15	1
	問16	1
栄養学	問17	4
	問18	3
	問19	2
	問20	1

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

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