

平成27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)

- 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。
- 記入は、すべてB又は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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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に提出してください。

【記入例】

受 験 番 号			
2	0	1	5
①	①	●	①
●	②	②	②
③	③	③	③
④	④	④	④
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

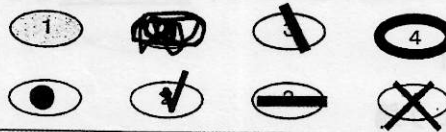
【 解答欄 】

(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 年中行事と関連する食べ物の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1. 桃の節句(3月) ——— はまぐりの吸い物
- 2. 秋の彼岸(9月) ——— おはぎ
- 3. 節分(2月) ——— そうめん
- 4. 冬至(12月) ——— かぼちゃ、小豆がゆ

2 食文化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. イスラム教では、定められた期間に断食を行う習俗がある。
- 2. ヒンズー教徒は宗教上の理由から、牛を食用としない。
- 3. ドイツでは豚肉加工品が豊富である。
- 4. スローフード運動は、アメリカ東部で始まった。

3 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。

江戸時代□A□に隠元禪師により伝えられた中国風□B□料理を□C□料理という。

□ A □ □ B □ □ C □

- 1. 初期 ——— 式正 ——— 本膳
- 2. 中期 ——— 式正 ——— 懐石
- 3. 初期 ——— 精進 ——— 普茶
- 4. 中期 ——— 精進 ——— 袱紗

4 神奈川県の郷土料理として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1. 三平汁
- 2. どじょう鍋
- 3. けんちん汁
- 4. ほうとう

衛生法規

5 調理師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. 調理師は、氏名が変更になったときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に対し、調理師名簿の訂正を申請しなければならない。
2. 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、都道府県知事から免許を受けた者をいう。
3. 飲食店などの経営者は、使用している調理師について、2年ごとに氏名、住所などを店舗所在地の都道府県知事に届け出なければならない。
4. 都道府県知事は、調理師が調理の業務に関し、本人の故意や過失によって、食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたときは、その免許を取り消すことができる。

6 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食品安全基本法の目的は、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定めること等によって、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することである。
2. 消費者基本法の目的は、消費者の利益の擁護及び増進に関する総合的な施策の推進を図り、国民の消費生活の安定及び向上を確保することである。
3. 食育基本法の目的は、食育に関し、基本理念を定め、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することである。
4. 食品衛生法の目的は、飲食店営業の健全な発達を図るとともに、飲食店営業の利用者の需要の高度化及び多様化に対応したサービスの提供を促進することである。

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

1. 食品衛生法 —— 食品安全委員会の設置
2. 水道法 —— 簡易専用水道の設置
3. 食育基本法 —— 食育推進基本計画の策定
4. 地域保健法 —— 市町村保健センターの設置

8 次の記述の()に入る同じ語句として、正しいものを1つ選びなさい。

食品衛生法に基づき、都道府県等は、食品関係業務の業務従事者、ネズミ、昆虫などの駆除、その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、業務従事者等を選定することを定めることができる。とされている。

これを受けて多くの都道府県等は条例により、飲食店業務従事者等に、()を定めることを義務付けている。()の資格の一つとして、業務従事者等を選定している例が多い。

1. 食品衛生推進員 2. 食品衛生監視員 3. 食品衛生責任者 4. 食品衛生管理者

公衆衛生学

9 次の記述は WHO (世界保健機関) 憲章 (1946年) における健康の定義である。()に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

健康とは、単に疾病や虚弱でないということだけではなく、肉体的、精神的並びに()的に完全に良好な状態である。

1. 経済 2. 公衆衛生 3. 社会 4. 地域

10 衛生統計に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 平成 26 年版高齢社会白書によると、総人口に占める 75 歳以上の人口の割合は、25.1%である。
- 人口動態統計は、出生届、死亡届、死産届、婚姻届、離婚届をもとにしてつくられる。
- 合計特殊出生率は、20~49 歳の女性の年齢別出生率を合計したものである。
- 有訴者率は、3年に一度実施される患者調査によって把握される。

11 病原体と感染症の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|----------|----|---------|
| 1. ウイルス | —— | インフルエンザ |
| 2. リケッチア | —— | 破傷風 |
| 3. 原虫 | —— | マラリア |
| 4. 細菌 | —— | レジオネラ症 |

12 平成 25 年人口動態統計の主要死因別にみた死亡率の順位に関して、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。

第 1 位は悪性新生物、第 2 位は A 、第 3 位は B である。

A

B

- | | | |
|----------|----|-------|
| 1. 心疾患 | —— | 脳血管疾患 |
| 2. 心疾患 | —— | 肺炎 |
| 3. 脳血管疾患 | —— | 心疾患 |
| 4. 肺炎 | —— | 脳血管疾患 |

13 わが国の食料事情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. 地産地消の促進には、食料自給率の向上やフード・マイレージの削減などの効果も期待される。
2. 日本のフード・マイレージは、アメリカと比較すると数倍大きい。
3. 食品ロスの半数は家庭から発生し、残りの半数は、食品メーカーや卸売り^{おろしう}、小売店、飲食店などで発生している。
4. 2013 年度のカロリーベースの食料自給率はおよそ 60% だった。

14 高齢者保健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. 平成 25 年国民生活基礎調査によると、要介護度別にみた介護が必要となった主な原因は、要介護者では脳血管疾患(脳卒中)と認知症が 1 位と 2 位を占めている。
2. 75 歳以上の者の健康診査については、都道府県に努力義務がある。
3. 60 歳から 74 歳までの者については、高齢者医療確保法に基づき特定健康診査が医療保険者に義務づけられている。
4. 介護保険から給付を受けるためには、保健所の窓口へ要介護認定の申請を行う。

15 平成 26 年度学校保健統計調査の結果として、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- | | | |
|---|----|---------|
| 1. 中学生の虫歯の被患率(有病率) | —— | およそ 40% |
| 2. 中学生の裸眼視力 1.0 未満の被患率(有病率) | —— | およそ 50% |
| 3. 小学生高学年の肥満傾向児(男子)の割合 | —— | およそ 10% |
| 4. 小学生高学年の ^{そうしん} 痩身傾向児(女子)の割合 | —— | およそ 10% |

16 母子保健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. 乳幼児に対しては乳幼児健康診査・1歳児健康診査・3歳児健康診査が行われている。
2. 妊娠の届出を行うと、都道府県から母子健康手帳が交付される。
3. 妊娠高血圧症候群（妊娠中毒症）は妊産婦死亡の原因のひとつである。
4. 低出生体重児として届出が必要なのは、体重2,000g未満の新生児である。

17 第2次食育推進基本計画の目標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. 朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数の増加
2. 朝食を欠食する国民の割合の減少
3. 学校給食における地場産物を使用する割合の増加
4. 調理ができるこどもの割合の増加

栄 養 学

18 脂質の生理作用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. 1gで約9kcalのエネルギーを発生する。
2. 脂溶性ビタミンの吸収を助ける。
3. 必須脂肪酸は成長や健康を保つ上で重要である。
4. バターや牛脂に多い飽和脂肪酸は血中LDLコレステロールを低下させる。

19 炭水化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. 炭水化物は炭素(C)と水素(H)と酸素(O)と窒素(N)の4つの元素で構成される。
2. 炭水化物は単糖類、少糖類、多糖類に大別することができる。
3. 日本人の食事摂取基準(2015年版)では、炭水化物(アルコールを含む)の目標量は、1歳以上の全ての年齢で総エネルギーの50~65%とされている。
4. エネルギーとして消費するにはビタミンB₁が必要である。

20 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。

「日本人の食事摂取基準（2015年版）」では、ナトリウムの食事摂取基準に関し、食塩相当量の目標量として18歳以上で男性1日□A g未満、女性1日□B g未満としている。

- | | A | B |
|----|------|------|
| 1. | 6.0 | 5.0 |
| 2. | 8.0 | 7.0 |
| 3. | 3.0 | 2.0 |
| 4. | 10.0 | 10.0 |

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

()が欠乏するとペラグラ(皮膚炎、下痢、中枢神経障害など)を引き起こす。

1. ビタミンD 2. 葉酸 3. ビタミンC 4. ナイアシン

22 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. ガストリン —— 膵液分泌促進
2. インスリン —— 血糖低下
3. グルカゴン —— 胃酸分泌促進
4. アドレナリン —— 血圧低下

23 次のうち炭水化物の消化酵素として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. アミラーゼ 2. マルターゼ 3. スクララーゼ 4. リパーゼ

24 基礎代謝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. 妊娠時（特に後期）において、基礎代謝は低くなる。
2. 夏のほうが冬よりも基礎代謝は高くなる。
3. 低栄養状態では基礎代謝が低くなる。
4. 同じ体重の場合、筋肉組織が多いほうが基礎代謝は低い。

25 乳児期・幼児期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. 乳児期の発育は個人差が大きいので、離乳については、一人ひとりに合わせて進めていくことが重要である。
2. 幼児期の食事、間食ともに塩味、甘味は控え、食品本来の味がわかる味覚を養う。
3. 乳児期にはちみつを与えることは、乳児ボツリヌス症予防に有効である。
4. 幼児期は3度の食事で必要量を満たすことは難しいため、不足する分は適切な間食で補う。

26 疾病と食事療法の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 高血圧症(本態性高血圧症) —— カルシウムの摂取を控える。
2. 糖尿病 —— 糖質、脂質を中心に十分なエネルギーを摂取する。
3. 脂質異常症 —— 飽和脂肪酸を十分に摂取する。
4. 貧血症(鉄欠乏性貧血症) —— 鉄と一緒にビタミンCを摂取する。

食 品 学

27 し好飲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. ブランデーは、小麦を原料にして製造する。
2. 日本酒は、醸造酒の一種である。
3. ワインは、蒸留酒の一種である。
4. 緑茶は、発酵茶の一種である。

28 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。

うるち米ともち米を比べると、もち米の方が□A□の一種の□B□が多いのが特徴である。

- | □A□ | □B□ |
|-----|-----|
|-----|-----|

29 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。

牛肉は、と殺後に□A□なるが、日時が過ぎると□B□なりうまみが増す。これを□C□という。

- | A | B | C |
|----------|-------|----|
| 1. かたく | やわらかく | 熟成 |
| 2. やわらかく | かたく | 発酵 |
| 3. かたく | やわらかく | 発酵 |
| 4. やわらかく | かたく | 熟成 |

30 次のアレルギー表示対象品目のうち、特定原材料として、表示が義務付けられているものを1つ選びなさい。

1. くるみ 2. ゼラチン 3. かに 4. 大豆

31 日本食品標準成分表 2010 で使用されている 18 群の分類と食品の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | |
|--------|--------|
| 1. 穀類 | とうもろこし |
| 2. 豆類 | ごま |
| 3.きのこ類 | ひじき |
| 4. 乳類 | マーガリン |

32 次の記述が説明している野菜として、正しいものを1つ選びなさい。

東洋種、西洋種、交配種がある。東洋種は、葉が薄く切れ込みがあるのが特徴であり、西洋種は、東洋種に比べて葉が厚く切れ込みが少ない。

ビタミンや鉄が多く、根元が赤いものがある。又、特に西洋種は、えぐみ成分としてシュウ酸が多く含まれる。

1. 小松菜 2. チンゲンサイ 3. 春菊 4. ほうれんそう

食品衛生学

33 プラスチックの種類とその特徴、用途の説明として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. メラミン樹脂は、電子レンジ用の容器に適している。
2. ポリエチレンテレフタレートは、各種清涼飲料水ボトル、レトルト食品の包材等に
使われている。
3. 無色透明のポリスチレンは、耐酸性、耐アルカリ性であるが衝突に弱い。
4. ポリカーボネートは、^{ほにゅう}哺乳びん、食器、フィルム等に使われている。

34 殺菌・消毒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. ^{ぎやくせい}逆性せっけん（陽イオン界面活性剤）は、食品添加物に指定されており、殺菌料と
して食品に使用される。
2. 70%濃度のエタノールは、手指や器具の消毒に使用される。
3. ^{じあえんそさん}次亜塩素酸ナトリウムは、食器や器具の殺菌、ふきん等の殺菌や漂白に使用される。
4. オゾン水は、カットされた生野菜、調理器具等の殺菌に使用される。

35 食品添加物の品名、主な用途及び使用食品の組合せとして、誤っているものを1つ選びな
さい。

- | | | | | |
|-------------------------------|----|------|----|----------|
| 1. イマザリル | —— | 防かび剤 | —— | グレープフルーツ |
| 2. ^{あしやうさん} 亜硝酸ナトリウム | —— | 発色剤 | —— | いくら |
| 3. ^{あんそくこうさん} 安息香酸 | —— | 酸味料 | —— | 清涼飲料水 |
| 4. ソルビン酸 | —— | 保存料 | —— | チーズ |

36 食品添加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. 食品添加物は、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいう。
2. 天然香料は、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用されるが食品添加物には分類されていない。
3. 食品原材料に含まれていた食品添加物が、最終食品中で微量となり、効果を発揮しない場合にはキャリーオーバーに該当し、表示が免除される。
4. 既存添加物は、長年使用され、厚生労働大臣が認め、既存添加物名簿に記載されている天然添加物である。

37 食品の殺菌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. 放射線のガンマ線は、日本ではじゃがいもの発芽防止以外には照射が認められていない。
2. 紫外線照射法は、殺菌効果が深層部におよぶことから食品の殺菌に適している。
3. レトルト殺菌法は、水蒸気又は熱湯などの熱媒体を密封した殺菌装置により、大気圧以上に加圧して、缶、びん詰、レトルトパウチ食品などを加熱殺菌する方法である。
4. 低温殺菌法 (LTLT) は、たんぱく質などの栄養素の変質や、風味の劣化を抑えることから、牛乳等の殺菌に利用されることがある。

38 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次の表の□に入る数字の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

食品	基準値 (ベクレル/kg)
しいたけ	□ A □
ミネラルウォーター	□ B □
牛乳	□ C □

- | | □ A □ | □ B □ | □ C □ |
|----|-------|-------|-------|
| 1. | 10 | 50 | 100 |
| 2. | 50 | 100 | 10 |
| 3. | 100 | 10 | 50 |
| 4. | 50 | 1 | 10 |

39 食材の鮮度判定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. 冷凍した魚は眼球が白濁しているものほど鮮度がよい。
2. 肉類は、鮮度が低下するとpHは低くなる。
3. 二枚貝は、開いている殻にふれたとき、すぐに殻が閉まるものがよく、閉じないものは死んでいる。
4. 鮮度が著しく低下した魚は水に入れると沈む。

40 調理従事者の手洗い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. 時計や指輪も洗浄・消毒するために外さずに手洗いする。
2. 飲用適の流水で洗ったあと、せっけんをよく泡立て、指先、指の間、肘から先をよく洗う。
3. 流水でせっけんを完全に落とし、清潔なペーパータオル等でふくか、温風乾燥機で乾かす。
4. 消毒用アルコールを手指によくすりこむ。

41 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。

わが国の2013年病因物質別患者数の統計によると、ウイルス性食中毒の患者のうち、90%以上が()によるもので占められている。

1. カンピロバクター
2. ノロウイルス
3. サポウイルス
4. A型肝炎ウイルス

42 食中毒の原因となる寄生虫とその媒介物の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

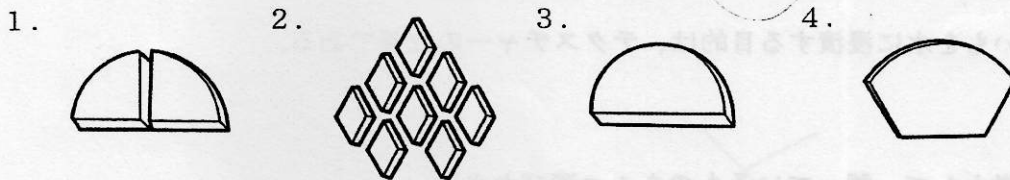
- | | | |
|---------------|----|--------|
| 1. クドア | —— | ヒラメの刺身 |
| 2. サルコシステイス | —— | 馬刺し |
| 3. クリプトスポリジウム | —— | 熊肉のルイベ |
| 4. アニサキス | —— | しめさば |

43 感染型食中毒の原因菌と主な原因食品の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1. サルモネラ属菌 —— 生食する近海魚介類および加工品
- 2. 腸炎ビブリオ —— カレーライス、シチュー
- 3. カンピロバクター —— 鶏肉
- 4. ウエルシュ菌 —— 乳製品

調理理論

44 次の図のうち、半月切りと呼ばれる切り方として、正しいものを1つ選びなさい。



45 調理器具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. すり鉢とすりこぎは、ごま、豆腐、魚介類などをすり潰す時に使う。
- 2. おろし器は、食品を細かくすりおろす時に使う。
- 3. シノワは、卵白を泡立てる時に使う。
- 4. フードプロセッサーは、食品をみじん切りにすることができる。

46 人間が味覚で感じる5つの基本味の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1. 酸味、 苦味、 うま味、 辛味、 甘味
- 2. 辛味、 渋味、 塩味、 うま味、 甘味
- 3. 酸味、 苦味、 辛味、 塩味、 甘味
- 4. 酸味、 苦味、 塩味、 うま味、 甘味

47 香りと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. 酢や醤油は、揮発性香気成分を含むため、加熱の最後に加える。
2. 味噌は、魚の生臭みを増幅させる効果がある。
3. さんしょうの葉は、香味づけに用いられる。
4. 香りは、料理のおいしさに深く関わっている。

48 食品の水浸漬^{しんせき}について述べた次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 乾物を水に浸漬すると、水温が低いほど吸水速度が速い。
2. ひじきを水に浸漬する目的は、塩抜きである。
3. だし昆布を水に浸漬する目的は、うまみ成分の抽出である。
4. 切ったじゃがいもを水に浸漬する目的は、テクスチャーの改善である。

49 加熱方法とその特徴として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 蒸す ——— 高温の水蒸気の凝縮熱（潜熱）を利用した加熱である。
2. 電子レンジ加熱 ——— 熱源からの放射熱（放射伝熱）により食品を加熱する。
3. 煮る ——— 加熱しながら、食品に調味ができる。
4. 直火焼き ——— 食品を熱源に直接かざして加熱する。

50 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。

揚げ物は、油脂を熱媒体として加熱する□A□である。加熱温度は天ぷらの場合

□B□であり、揚げる食品やその大きさ等によって調節する。

□ A □

□ B □

1. 乾式加熱 ——— 120℃～150℃
2. 湿式加熱 ——— 120℃～150℃
3. 乾式加熱 ——— 160℃～190℃
4. 湿式加熱 ——— 160℃～190℃

51 調理における味付け以外の食塩の役割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. 小麦粉生地のグルテン形成を阻害する。
2. 生野菜から脱水を促す。
3. たんぱく質の熱凝固を促進する。
4. 微生物の発育を抑える。

52 炊飯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。

炊き水の重量の1%又は米の重量の□A%の食塩を加えて炊飯すると、飯の出来上がり塩分はおおよそ□B%である。

	A		B
1.	1	——	1.5
2.	1.5	——	1
3.	1.5	——	0.7
4.	0.7	——	1.5

53 小麦粉のうち一般に中力粉を用いる料理として、正しいものを1つ選びなさい。

1. ケーキ
2. 中華まんじゅう
3. ルー
4. ふ

54 だんぷん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. 一般に地上でだんぷんは、糊化したときの透明度が高い。
2. だんぷんの老化を防ぐには、60℃以上又は0℃以下にしておく。
3. とろみ付けには、8~10%のだんぷん濃度が用いられる。
4. ブランマンジェは、3~6%のだんぷん濃度である。

55 砂糖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. 砂糖溶液を加熱して103℃になると砂糖濃度は約60%となっており、シロップに用いられる。
2. 砂糖は溶液の温度が高いほど、溶解度が大きくなる。
3. 砂糖は食塩に比べて分子量が小さく、食品に浸透しやすい。
4. 砂糖を170～190℃で加熱すると分解がおこり、褐色のカラメルになる。

56 野菜類の調理による栄養成分の変化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. わらびやぜんまいなどは、重曹などを加えたアルカリ性の湯でゆでるとビタミンB₁の分解が起こる。
2. ゆでる操作によるビタミンC損失率は、多くの野菜において30～50%である。
3. 生のにんじんやきゅうりなどはアスコルビナーゼを含んでおり、切ったり、すりおろしたりして、ビタミンCを含む食品に混ぜると、ビタミンCが酸化される。
4. ゆで水に食塩を使うとカルシウムの損失が少なくなる。

57 こんぶを煮るときに早くやわらかくするために煮汁に加える調味料として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 砂糖 2. みりん 3. 酒 4. 食酢

58 動物性食品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. しめさばのような酢締めは、生魚を食酢に漬けた後、塩締めする調理法である。
2. いかに切り目を入れる場合、表(外)側に入れると丸まり方が激しくなる。
3. ひき肉に食塩を加えて練ったり、魚肉に1～2%の食塩を加えてすると、粘りがでる。
4. 鶏肉は牛肉や豚肉に比べて結合組織が多く、部位による差が大きいため、丸焼きにする場合には焼きむらができやすい。

59 鮮度が低下した卵類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. 気室が大きくなり、比重が小さくなる。
2. 水様卵白が濃厚卵白に変化し、泡立てにくくなる。
3. 卵黄膜が弱くなって、割ると卵黄が崩れやすくなる。
4. 卵白のpHが上昇して、ゆで卵にするとにおいが強くなる。

60 油脂の調理性とその調理例の組合せとして、~~誤っているもの~~を1つ選びなさい。

- | | | |
|-------------|----|-------|
| 1. クリーミング性 | —— | パイ |
| 2. ショートニング性 | —— | クッキー |
| 3. 乳化性 | —— | マヨネーズ |
| 4. 疎水性 | —— | 鉄板焼き |

平成27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	3
	問2	4
	問3	3
	問4	3
衛生法規	問5	3
	問6	4
	問7	1
	問8	3
公衆衛生学	問9	3
	問10	2
	問11	2
	問12	2
	問13	4
	問14	1
	問15	4
	問16	3
	問17	4
栄養学	問18	4
	問19	1
	問20	2

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

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