

# 平成27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。
- 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、解答用紙を試験監督者に提出し、静かに退出してください。

## 【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

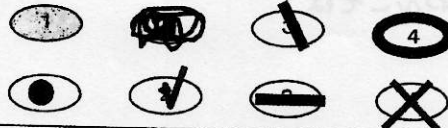
## 【 解答欄 】

(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 平成20年度以降の我が国の品目別自給率を高い順に並べたものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1. 米 > 大豆 > 果実 > 小麦
- 2. 果実 > 米 > 小麦 > 大豆
- 3. 米 > 果実 > 小麦 > 大豆
- 4. 果実 > 米 > 大豆 > 小麦

2 中国西方の揚子江上流地帯の代表的な料理・食材として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1. 北京ダック
- 2. 麻婆豆腐
- 3. 水餃子
- 4. 上海蟹

3 現在、日常の食事に主に箸を使用する国として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1. 中国
- 2. インド
- 3. ベトナム
- 4. 韓国

4 都道府県とその地域の郷土料理の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1. 秋田県 ——— きりたんぼ
- 2. 東京都 ——— 深川めし
- 3. 滋賀県 ——— ふなずし
- 4. 島根県 ——— わんこそば

# 衛生法規

5 都道府県知事が、調理師免許を取り消すことができる場合として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 調理師が、麻薬中毒者の診断を受けたとき。
2. 調理師が、罰金以上の刑に処せられたとき。
3. 調理師が、その責めに帰すべき事由により、調理の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき。
4. 調理師が、調理師免許取得後、調理業務に10年以上従事していないとき。

6 次の食品安全基本法第一条の条文の□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。

この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの<sup>きんようせい</sup>緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び□A並びに□Bを明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、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を目的とする。

- | A             | B          |
|---------------|------------|
| 1. 食品関連事業者の責務 | 消費者の役割     |
| 2. 消費者の責務     | 食品関連事業者の役割 |
| 3. 食品安全委員会の責務 | 国民の役割      |
| 4. 国民の責務      | 食品安全委員会の役割 |

7 次の法律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. 栄養士法     | 管理栄養士     |
| 2. 感染症法*    | 新型インフルエンザ |
| 3. 食育基本法    | 特定給食施設    |
| 4. 家畜伝染病予防法 | 患畜の届出義務   |

※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



8 次の食品衛生法第一条の条文の□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。

この法律は、食品の□A□の確保のために□B□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、もつて国民の□C□の保護を図ることを目的とする。

- | □ A □  | □ B □ | □ C □ |
|--------|-------|-------|
| 1. 安心  | 環境衛生  | 生活    |
| 2. 品質  | 食中毒予防 | 生命    |
| 3. 安全性 | 公衆衛生  | 健康    |
| 4. 安全  | 事故防止  | 身体    |

## 公 衆 衛 生 学

9 介護保険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20年に介護保険法が施行された。
2. 保険者は、都道府県である。
3. 第1号被保険者は、65歳以上である。
4. 要介護認定制度は、要支援が3段階、要介護が6段階に分かれている。

10 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. 医療保険者には、40～84歳を対象とした特定健康診査及び特定保健指導が義務づけられている。
2. 後期高齢者医療広域連合には、85歳以上の者を対象とした健康診査が義務づけられている。
3. 65歳以上の者のいる世帯の割合は、過去20年以上増え続けている。
4. 65歳以上の者のいる世帯のうち、単独世帯と高齢者夫婦のみの世帯を合わせた割合は、平成26年時点で7割を超えている。

11 学校給食法で定める「学校給食の目標」として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
2. 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
3. 調理技術の合理的な発達を図ること。
4. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

12 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。

憲法第二十五条には、「すべて国民は、□Aで□B的な最低限度の生活を営む□Cを有する。」と述べられており、我が国の公衆衛生活動のもとになっている。

- | □A    | □B | □C |
|-------|----|----|
| 1. 健全 | 活動 | 義務 |
| 2. 幸福 | 衛生 | 権利 |
| 3. 健康 | 文化 | 権利 |
| 4. 安全 | 健康 | 義務 |

13 我が国の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. 平成26年の老年人口（65歳以上）は、年少人口（0～14歳）を上回っている。
2. 基準人口を用いて年齢構成のひずみを補正して算出する年齢調整死亡率は、ゆるやかな上昇傾向を示している。
3. 乳児死亡率は非常に低く、世界でもトップクラスの水準である。
4. 受療率は3年に一度実施される患者調査によって把握される。

14 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。

一酸化炭素（CO）は燃料用ガスなどの不完全燃焼が主な発生源であり、無色で□の猛毒の気体である。

1. 焦げた臭い
2. 腐敗臭
3. ガスくさい臭い
4. 無臭

15 次の感染症とその伝播様式との組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. E型肝炎 —— 病原体を保有する動物の肉を生で食べる。
2. エイズ —— エイズウイルスに感染した人を刺した蚊に刺される。
3. マラリア —— 病原体を保有するノミに咬まれる。
4. 破傷風 —— 病原体に汚染された井戸水を飲む。

16 次のがんと発生の危険因子の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 胃がん —— 食塩・塩蔵品の過剰摂取
2. 大腸がん —— 脂肪の摂取不足
3. 食道がん —— アルコールの過剰摂取
4. 肺がん —— 喫煙

17 感染症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. 3類感染症であるO157などの腸管出血性大腸菌感染症については、無症状病原体保有者は、調理などの就業制限は必要としない。
2. 2類感染症である結核については、痰の検査で結核菌が検出された患者は、原則として感染症指定医療機関に入院する。
3. 4類感染症である日本脳炎は、診断した医師が直ちに最寄りの保健所を經由して都道府県知事（保健所設置市長・特別区長）に届出なければならない。
4. デング熱の国内流行を防ぐ感染経路対策としては、感染の媒介となる蚊の駆除が大事である。

## 栄 養 学

18 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. ぶどう糖（グルコース）は、血糖として血液に含まれている。
2. 麦芽糖（マルトース）は、砂糖の主成分である。
3. 乳糖（ラクトース）は、牛乳や母乳に含まれている成分である。
4. 果糖（フルクトース）は、果実や蜂蜜に含まれている成分である。



19 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。

□は、n-3系の多価不飽和脂肪酸である。

1. アスコルビン酸
2. クエン酸
3. パルミチン酸
4.  $\alpha$ -リノレン酸

20 次のビタミンとその主な働きの組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. ビタミンC —— 夜盲症を防ぐ
2. ビタミンA —— 骨・歯の石灰化促進
3. ビタミンD —— 核酸の合成促進
4. ビタミンB<sub>1</sub> —— 脚気を防ぐ

21 ホルモン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. ガストリンは、すい臓から分泌されるホルモンである。
2. 甲状腺ホルモンは、新陳代謝を活発にする作用がある。
3. グルカゴンは、卵巣から分泌されるホルモンである。
4. インスリンは、血糖値を上昇させる作用がある。

22 ヒトの消化管の接続順として、正しいものを1つ選びなさい。

1. 口腔 → 胃 → 肝臓 → 小腸 → 大腸 → 肛門
2. 口腔 → 胃 → 肝臓 → 十二指腸 → 結腸 → 肛門
3. 口腔 → 食道 → 胃 → 直腸 → 十二指腸 → 肛門
4. 口腔 → 食道 → 胃 → 十二指腸 → 結腸 → 肛門

23 「日本人の食事摂取基準（2015年版）」に基づく18～69歳の男性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. 推定エネルギー必要量は、およそ1,500kcal/日である。
2. たんぱく質の推奨量は、およそ200g/日である。
3. 脂肪エネルギー比率の目標量（%エネルギー）は、およそ5～10%である。
4. 炭水化物の目標量（%エネルギー）は、およそ50～65%である。

24 次の①～③の記述は、それぞれ脂質異常症について述べたものである。□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。

- ①空腹時の血液中のLDLコレステロールが□A状態
- ②空腹時の血液中のHDLコレステロールが□B状態
- ③空腹時の血液中のトリグリセライド（中性脂肪）が□C状態

- |    | A  |    | B  |    | C  |
|----|----|----|----|----|----|
| 1. | 高い | —— | 高い | —— | 高い |
| 2. | 低い | —— | 高い | —— | 高い |
| 3. | 高い | —— | 高い | —— | 低い |
| 4. | 高い | —— | 低い | —— | 高い |

25 次のうち、脂質の消化酵素として正しいものを1つ選びなさい。

1. アミラーゼ
2. トリプシン
3. リパーゼ
4. ペプシン

26 6つの基礎食品における食品とその特徴の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 魚、肉、卵、大豆 —— 主として良質なたんぱく質の給源となる。
2. 牛乳・乳製品、小魚 —— 主としてビタミンCの給源となる。
3. 緑黄色野菜 —— 主として炭水化物性エネルギー源となる。
4. 米、パン、めん、いも —— 主として必須脂肪酸の給源となる。



## 食 品 学

27 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. 牛脂は常温（20～25℃）において液体である。
2. 硬化油を原料としたマーガリンには、トランス脂肪酸が含まれる。
3. 天ぷら油はサラダ油より精製度が低い。
4. バージンオリーブオイルは、精製していない油脂である。

28 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。

魚の煮ごごりは、□というたんぱく質が煮汁に溶出してできたゼラチンがゼリー状に固まったものである。

1. イコサペンタエン酸
2. コラーゲン
3. グリコーゲン
4. イノシン酸

29 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。

旬は6～8月頃、緑黄色野菜に分類され、食用部位による分類において果菜類に属す。低温（7℃以下）にすると低温障害を生じやすい。

1. ほうれん草
2. きゅうり
3. ピーマン
4. ブロッコリー

30 食品の加工と貯蔵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. CA貯蔵とは青果物の呼吸作用を抑制させ、長期間保存する方法である。
2. 蒸すなどして野菜に含まれる酵素を失活させることをブランチング処理という。
3. 食品を急速凍結すると、解凍したときに多量の液汁（ドリップ）が生じやすい。
4. 燻煙法は煙成分による防腐作用を利用した貯蔵法である。

31 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。

牛乳のたんぱく質は、酸あるいは凝乳酵素<sup>ぎょうじゆう</sup>によって沈殿する□Aと沈殿しない□Bとに分かれる。牛乳にレンネット（凝乳酵素）を加えて□Aを凝固発酵させたものは□Cである。

- | □A              | □B           | □C    |
|-----------------|--------------|-------|
| 1. 乳清(ホエイ)たんぱく質 | カゼイン         | エバミルグ |
| 2. 乳清(ホエイ)たんぱく質 | カゼイン         | バター   |
| 3. カゼイン         | 乳清(ホエイ)たんぱく質 | チーズ   |
| 4. カゼイン         | 乳清(ホエイ)たんぱく質 | ヨーグルト |

32 次の加工食品と利用する微生物及び主要原料の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- |          |    |     |
|----------|----|-----|
| 1. かつお節  | かび | かつお |
| 2. ビール   | かび | 小麦粉 |
| 3. 納豆    | 細菌 | 大豆  |
| 4. ヨーグルト | 細菌 | 牛乳  |

## 食 品 衛 生 学

33 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食品の腐敗とは、食品の成分が食品自体の持つ酵素や付着している微生物によって分解され、悪臭、色調の変化などを生じさせ、可食性を失うことである。
2. 乾燥法とは、水分活性を低くすることにより、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. pHは0～14の数値で表され、pH7を中性とし、これより小さい数値を酸性、大きい数値をアルカリ性とする。微生物は種類により増殖に適するpHが異なる。
4. 細菌が発育するためには、酸素が必要不可欠である。

34 食品添加物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. 着色料は、食肉や鮮魚介類の色素の退色、変色を補い、美しく見せるためによく使用される。
2. 保存料は、微生物の増殖を抑えて食品の腐敗を遅らせるもので、さらに強い殺菌効果も有する。
3. 調味料は、食品にうま味を与える目的で使用されるので、添加物に該当するものはない。
4. 発色剤は、それ自身は無色であるが、食品の成分と反応して色調を安定させるもので、赤色を形成する。

35 化学的方法による消毒法について述べた次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 逆性せっけん（陽イオン界面活性剤）は洗浄力は弱いですが殺菌力が強く、無色・無臭である。
2. オゾン水は細菌の細胞膜やウイルスの外皮たんぱく質を破壊することにより、殺菌効果を発揮している。
3. アルコールは70%濃度のエタノール水溶液が強い殺菌力を有し、ノロウイルスに対する効果が大きい。
4. 次亜塩素酸ナトリウムは有機物などの汚れが付着していると殺菌力が低下するので、汚れを落としてから使用する。

36 次の記述のうち、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に記載されている内容として誤っているものを1つ選びなさい。

1. 加熱調理後食品を冷却する場合は、30分以内に中心温度を20℃付近まで下げる。
2. 調理後ただちに提供する食品以外の食品は、10℃以下又は40℃以上で管理する。
3. 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行う。
4. 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。



37 平成 22 年度から 5 年間の我が国の食中毒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. 食中毒の病因物質は、事件数、患者数とも微生物（細菌、ウイルス）が大半を占める。
2. ウイルス性食中毒は、5 月から 10 月に事件数が多い傾向がある。
3. 原因食品は、事件数で見ると魚介類及びその加工品が最も多い。
4. 原因施設は、事件数で見ると飲食店、家庭、旅館の順が多い。

38 カンピロバクター食中毒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. 病因物質のカンピロバクター・ジェジュニ/コリは通性嫌気性の芽胞形成菌である。
2. 病因物質のカンピロバクター・ジェジュニ/コリは加熱に強い。
3. 食中毒を起こすには大量の菌数が必要である。
4. 鶏肉を原因食品とするものが多い。

39 次の植物とそれに含まれる主な自然毒の組合せとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

- |              |    |         |
|--------------|----|---------|
| 1. ジャガイモ     | —— | アミグダリン  |
| 2. ドクゼリ      | —— | アコニチン   |
| 3. チョウセンアサガオ | —— | パリトキシシン |
| 4. ビルマ豆（五色豆） | —— | リナマリン   |

40 ヒスタミン食中毒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. ヒスタミンはアレルギー様食中毒の原因物質である。
2. 赤身の魚が原因食品となることが多い。
3. 腸炎ビブリオにより、魚肉中のヒスタミンが分解されてヒスチジンが多量に生産される。
4. 顔面紅潮、頭痛、じんましんなどの症状を示す。

41 生鮮食品等とその鮮度が低下した時に起こる現象の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食肉 ——— pHが高くなる。
2. 生卵 ——— 比重が大きくなる。
3. 魚肉 ——— アンモニアが発生する。
4. 生乳 ——— 酸度が高くなる。

42 次の異物混入防止対策に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 窓に網戸をつけていれば、害虫駆除をする必要はない。
2. 原材料の入っている包装材料は異物にならないので、チェックする必要はない。
3. 毛髪が落ちないように、調理場、製造室では、帽子、ネットを着用する。
4. ほこりが入ると異物になるので、戸棚、冷蔵庫は清掃しない。

43 次の食中毒の病因物質のうち、寄生虫でないものを1つ選びなさい。

- |                   |             |
|-------------------|-------------|
| 1. エルシニア・エンテロコリチカ | 2. サルコシスティス |
| 3. クドア            | 4. アニサキス    |

## 調 理 理 論

44 米と炊飯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。

うるち米（精白米）の水分は約15%であるため、炊飯には、米の重量の約□A□倍の水を加えて加熱する。米粒中のでんぷんが□B□するためには、98℃以上の温度を20分間程度保つ必要がある。

- |    | A   |    | B  |
|----|-----|----|----|
| 1. | 1.5 | —— | 糊化 |
| 2. | 1.5 | —— | 老化 |
| 3. | 2.5 | —— | 糊化 |
| 4. | 2.5 | —— | 老化 |

45 次の記述のうち、食品中の酵素による現象として、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 生のパイナップルをいれたゼラチンゼリーは固まりにくくなる。
2. 薄切りのきゅうりに塩をかけておくと水分が出てくる。
3. りんごの皮をむいて放置しておくと褐変<sup>かつべん</sup>する。
4. 生肉をしょうが汁に漬けておくと柔らかくなる。

46 小麦粉の調理に関する次の記述のうち、グルテンの形成を抑えるための操作として正しいものを1つ選びなさい。

1. 餃子の皮を作るとき、生地をねかせてから延ばす。
2. パンを作るとき、水を先に加えて生地を作り、油脂を後で加える。
3. うどんを作るとき、水と食塩を加えてこねる。
4. 天ぷらの衣を作るとき、冷たい水を用いて混ぜすぎない。

47 卵の起泡性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. 卵の起泡性は、主に卵黄がもつ性質である。
2. 砂糖を加えて卵を泡立てると、泡の安定性が低くなる。
3. 少量の水を加えると、卵の起泡性が高まる。
4. 卵の鮮度は、起泡性に影響を与えない。

48 かたゆで卵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。

卵を必要以上に長くゆでると、卵白中の含硫<sup>がんりゅう</sup>アミノ酸から発生した硫化水素が卵黄中の□**A**とむすびついて化合物が生成され、卵黄の周囲が暗緑色になる。この変色は□**B**卵ほど起こりやすい。

- |    | <b>A</b> |    | <b>B</b> |
|----|----------|----|----------|
| 1. | レシチン     | —— | 新しい      |
| 2. | 鉄        | —— | 新しい      |
| 3. | 鉄        | —— | 古い       |
| 4. | レシチン     | —— | 古い       |



49 魚介類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. 魚を焼くと、アミノカルボニル反応により、こげばしい香りが生じる。
2. かつおは、加熱すると、かたく固まり角煮にすることができる。
3. エビは、加熱すると、アスタキサンチンとたんぱく質が離れて赤くなる。
4. 魚類のうまみ成分は、主にペクチンによる。

50 酢の調理性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. アントシアニン色素を赤く発色させる。
2. トリメチルアミンなどの生臭い成分の揮発を抑える。
3. ミロシナーゼの活性を抑え辛味の生成を抑える。
4. ポリフェノール類の酵素的褐変を促進する。

51 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。

<sup>ていみ</sup>呈味物質は唾液や水に溶けて、口腔内に存在する□の味細胞を刺激し、その刺激が味覚神経等を経て、大脳に伝わって味が認識される。

1. 幽門腺
2. 味蕾
3. 絨毛
4. リンパ管



52 食品の一般的な洗浄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. 葉菜類のように組織がやわらかいものは、振り洗いが適している。
2. 根菜類のように表面がかたく汚れの多いものは、ブラシなどでこすり洗いするとよい。
3. ふきやたけのこなどあくの強いものは、加熱後に洗う。
4. かんぴょうは、砂糖を加えてもんでから洗うとよい。

53 次の浸漬の目的とその例の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

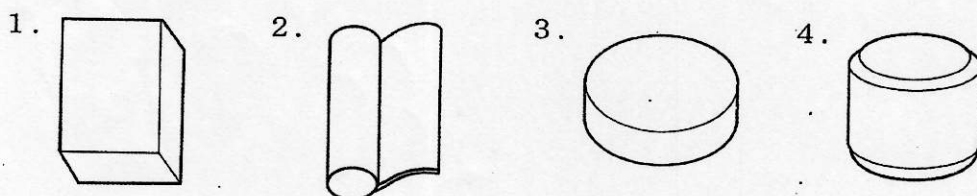
- 1. 組織の軟化           —— 乾物の水戻し
- 2. 食品中の成分の抽出   —— 米の浸漬
- 3. 食感の改善・向上   —— 野菜の水浸
- 4. 褐変防止           —— いもの水浸

54 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。

マヨネーズは、油と卵と酢の混合物であり、混合後は□ A □状態にあり□ B □と呼ばれる。

- |       |    |      |
|-------|----|------|
| A     | □  | B    |
| 1. 分離 | —— | 固形物  |
| 2. 分散 | —— | 乳濁液  |
| 3. 分散 | —— | 懸濁液  |
| 4. 分離 | —— | ペースト |

55 次の図のうち「面取り」と呼ばれる切り方として、正しいものを1つ選びなさい。



56 冷凍食品の解凍について述べた次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1. 水や氷水、食塩水中で行う液体中解凍は、緩慢解凍である。
- 2. 直接加熱により解凍と調理を同時に行う加熱解凍は、急速解凍である。
- 3. 野菜類は、急速解凍する。
- 4. 生の肉や魚は、急速解凍する。

57 ゆで物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. 青菜をゆでるときは、食酢を加えると色がきれいに仕上がる。
2. たけのこは、米糠<sup>ぬか</sup>を加えてゆでるとえぐ味を除くことができる。
3. わらびやぜんまいをゆでるときは、みょうばんを加えると繊維が軟化し色鮮やかになる。
4. やつがしらや栗は、重曹を加えてゆでると煮崩れを防げる。

58 次の加熱操作とその適温の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

1. 玉露を抽出する      ——      80～90℃
2. 茶わん蒸しを蒸す   ——      85～90℃
3. コロッケを揚げる   ——      220～240℃
4. パイを焼く           ——      130～150℃

59 次の調味料のうち、防腐を目的として使用しないものを1つ選びなさい。

1. 食塩                    2. 砂糖                    3. 食酢                    4. グルタミン酸ナトリウム

60 たんぱく質の凝固について述べた次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食塩は、たんぱく質の熱凝固を速め凝固物を固くする。
2. 食酢と食塩を併用すると、たんぱく質の熱凝固を遅らせ凝固物が固くなるのを防ぐ。
3. 砂糖は、たんぱく質の熱凝固を遅らせ凝固物をやわらかくする。
4. カルシウムやマグネシウムは、たんぱく質を凝固しやすくする。



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

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

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