

平成 29 年度
調理師試験問題

試験時間 2時間 試験問題数 60問

「始め」の合図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 1 枚の答案用紙を配っています。
2. 「はじめ」の合図があったら、まず答案用紙の所定の欄に、「受験番号」と「氏名」（カタカナでフリガナをつける）を楷書で正確に記入して下さい。

【受験番号・氏名の記入例】 受験番号 95番 氏名 長崎一郎 の場合

受験番号		
0	9	5

フリガナ	ナガサキ	イチロウ
氏名	長崎	一郎

3. 答案用紙には、鉛筆またはシャープペンシルで、濃くはっきりと記入して下さい。書き直すときは、消しゴムであとが残らないように消して下さい。
4. 解答は、1～4のいずれかの番号を、1マスに一つ記入して下さい。
5. 各問の正答は、一つだけです。二つ以上記入した場合は、その解答を無効とします。
6. 用事があるときは、だまって手をあげて下さい。
7. 試験問題についての質問には一切応じません。ただし、印刷が不鮮明な場合はこの限りではありません。
8. 試験の答案ができてでも試験の開始後30分を経過しなければ退場してはいけません。退場する場合、答案用紙を裏返して静かに出て下さい。
9. 試験終了後、問題用紙は持ち帰っても構いません。

【解答の記入例】

(例) 問題1 日本の首都について、正しいものを1つ選びなさい。

1. 大阪
2. 東京
3. 名古屋
4. 長崎

(解答)

問	1
解答欄	2

食文化概論

(答案用紙の1から4に記入すること)

問1 次の食文化に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

1. 安全性、栄養性、嗜好性は、食物の基本的な条件である。
2. 人類の食文化を象徴しているのは、道具の使用、火の利用、食物の味付けの3つである。
3. ハレの食事は、身近で手に入る穀類、野菜、魚介類などを使って、それぞれの地域に生まれた庶民の生活文化の実態を反映している。
4. 世界の食事様式には、手食、箸食、ナイフ・フォーク・スプーン食があり、これを世界3大食法という。

問2 国名とその特色のある料理の組み合わせのうち、誤っているものを選びなさい。

1. イタリア・・・チーズフォンデュ・パスタ
2. イギリス・・・ローストビーフ・フィッシュアンドチップス
3. ドイツ・・・ザウアークラウト・ソーセージ
4. ロシア・・・ボルシチ・ピロシキ

問3 日本料理様式に関する記述について、誤っているものを選びなさい。

1. 懐石料理は、茶会の亭主が客をもてなす料理である。
2. 本膳料理は、鎌倉時代に発達した武家社会の式正料理である。
3. 普茶料理は、中国風の精進料理である。
4. 卓袱料理は、和洋中の折衷料理である。

問4 和食の特徴として、ユネスコ無形文化遺産に登録された特徴のうち、誤っているものを選びなさい。

1. 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
2. 自然の美しさや季節の移ろいの表現
3. 料理を引き立てる多種多様な食器
4. 正月などの年中行事との密接な関わり

公衆衛生学

(答案用紙の5から13に記入すること)

問5 喫煙に関する記述で誤っているものを選びなさい。

1. わが国の喫煙状況は男女とも漸減傾向である。
2. 喫煙者自身よりも周囲の非喫煙者への影響が大きい。
3. 健康日本21（第二次）では、妊婦の喫煙率減少の目標を12%としている。
4. 健康増進法では、飲食店の管理者は受動喫煙防止に必要な措置を講ずるように努めなければならない。

問6 感染症に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

1. 感染症予防の原則は、感染源対策と感染経路対策の二つである。
2. 病気の症状は示さないが、体のなかに病原体を持っていて、無自覚にそれを排出している者を無症状病原体保有者（保菌者）という。
3. 海外で流行している感染症であっても、わが国には存在しないとされる感染症であれば国内で流行することはない。
4. 医師は1～5類感染症を診断した場合は7日以内に、最寄の保健所長を通じて都道府県知事に届け出なければならない。

問7 衛生行政と所管する省庁の組み合わせのうち、正しいものを選びなさい。

1. 学校生活を対象とする学校保健行政 ————— 厚生労働省
2. 社会をとりまく環境を対象とする環境衛生行政 —— 環境省
3. 職場の生活を対象とする労働衛生行政 ————— 経済産業省
4. 家庭や地域社会の生活を対象とする公衆衛生 —— 文部科学省

問8 上下水道に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

1. わが国では水質の基準として、水道法に基づく水道水質基準、環境基本法に基づく環境基準、水質汚濁防止法に基づく排水基準の3つが定められている。
2. 上水道の浄化は、沈殿、ろ過、消毒という段階を経て行われている。
3. 水道法では塩素消毒のみが規定されており、給水栓における水が遊離残留塩素を0.1mg/L以上にすることが定められている。
4. 水道法に基づく水道水（飲料水）の水質基準において、大腸菌は1個/ml以下であることとされている。

問9 調理師法について正しいものを選びなさい。

1. 多人数に対して飲食物を調理して供与する施設または営業施設には調理師の設置努力義務がある。
2. 調理師の資格取得者以外の者でも調理師を名乗って調理に従事できる。
3. 調理師は1年ごと、4月1日現在における氏名、住所などを就業地の都道府県知事に届けなければならない。
4. 調理師が食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたことにより免許の取り消し処分を受けた場合、処分後半年を経過しないと申請しても免許は与えられない。

問10 生活習慣病に関する記述で誤っているものを選びなさい。

1. 心疾患では、高コレステロール血症、高血圧、喫煙が3大危険因子である。
2. 腎臓病のなかでも、糖尿病性腎症による慢性腎不全が増加傾向にある。
3. 女性における悪性新生物（がん）の発生部位は、胃がん・子宮がん・大腸がん・肺がんは増加しているのに対し、乳がんは減少している。
4. 高血圧の予防として、減塩・節酒・肥満の防止が重要である。

問1 1 学校保健に関する記述のうち正しいものを選びなさい。

1. 学校給食の実施率は平成27年5月現在、小・中学校ともに100%である。
2. 近年、児童・生徒の身長・体重は伸びつつも体力が低下し、肥満児の割合は小学校高学年・中学生ともに7～10%である。
3. 平成28年の学校保健統計によると、むし歯の有病率は小学生10%、中学生17.5%である。
4. 養護教諭は感染症予防上必要があるときは、臨時に学校の全部または一部の休業を行うことができる。

問1 2 健康日本21（第二次）の具体的な目標項目と目標値の組み合わせのうち、誤っているものを選びなさい。

1. 野菜の摂取量の平均値 _____ 350g
2. 80歳で20歯以上の自分の歯を有する者の割合 —— 70%
3. がん検診受診率の向上 _____ 50%（当面40%）
4. 自殺者の減少（人口10万人あたり） _____ 19.4

問1 3 次のうちワクチンで予防できないものを1つ選びなさい。

1. 日本脳炎
2. ジカウイルス感染症
3. ポリオ
4. 麻疹

栄 養 学

(答案用紙の14から22に記入すること)

問14 人体を構成する成分に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 人体を構成する成分のうち、たんぱく質がもっとも多い。
2. 人体を構成する元素のうち、水素がもっとも多い。
3. 人体は、たんぱく質、脂質、炭水化物およびビタミンの4種類の有機化合物から構成されている。
4. 窒素は無機物であるが、有機化合物のたんぱく質中に含まれている。

問15 食事バランスガイドに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 主食、副菜、主菜、菓子・嗜好飲料、水・お茶の5つの区分に分けられている。
2. 「何を」、「いつ」食べたらよいかの目安を示している。
3. 1日にとる料理の量を、サービングサイズ (SV) の単位で示している。
4. 国民の食事満足度の向上をねらいとして示されている。

問16 炭水化物の消化に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 食物中のでん粉は、膵液アミラーゼによって、ブドウ糖に分解される。
2. 乳糖は、ラクターゼによって、ブドウ糖とガラクトースになる。
3. ショ糖 (砂糖) は、マルターゼによって、ブドウ糖と果糖になる。
4. 食物繊維は、膵液アミラーゼによって、ブドウ糖に分解される。

問17 脂質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. ドコサヘキサエン酸 (DHA) は、魚類に多い。
2. リノール酸は、牛脂や豚脂などの動物性脂肪に多い。
3. 脂肪酸は、ヒトの体内ですべて合成される。
4. 脂肪がエネルギー源となるときは、ビタミンB₁を多く必要とする。

問18 たんぱく質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. ヒトの体内では、すべてのアミノ酸が合成される。
2. たんぱく質の栄養価は、アミノ酸の量が多いほど高い。
3. 米に含まれるたんぱく質には、不足するアミノ酸がない。
4. たんぱく質は、約20種類のアミノ酸がペプチド結合でつながったポリペプチドである。

問19 ビタミンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. ビタミンAの欠乏症は、壊血病である。
2. ビタミンB₁は、炭水化物代謝の補酵素として働く。
3. ビタミンCは、鉄の吸収を阻害する。
4. ビタミンDは、水溶性ビタミンである。

問20 無機質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. ナトリウムの過剰摂取は、高血圧のリスクになるとの報告がある。
2. 鉄の吸収率は、約90%である。
3. 体内カルシウムの約99%が、血液中に存在している。
4. リンは日常の食生活で不足しやすいので、注意する必要がある。

問21 栄養素の吸収に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 消化管で分解されてできた単糖類は、腸壁から吸収され門脈に流入し、肝臓に運ばれる。
2. 小腸上皮細胞に取り込まれて再合成された中性脂肪は、VLDLに包まれて運ばれる。
3. 吸収されたアミノ酸は、リンパ管を通過して血液中に入る。
4. 小腸におけるカルシウムの吸収は、活性型ビタミンDにより阻害される。

問22 病気と栄養に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 脂質異常症では、飽和脂肪酸を多く含む動物性脂質の摂取を多めにする。
2. 2型糖尿病の治療には、食事療法は有効でない。
3. 骨粗鬆症の予防には、カルシウムを十分とることが有効である。
4. 痛風では、プリン体を多く含む獣鳥肉類を摂取するようにする。

食 品 学

(答案用紙の23から28に記入すること)

問23 次のいも類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. ジャがいものでんぷんは、片栗粉の原料として利用されている。
2. さつまいもには、アミラーゼが含まれ、加熱するとでんぷんが糖化され甘みが増す。
3. さといもには、えぐ味成分のシュウ酸が含まれ、肌に触れるとかゆみが生じる。
4. やまのいもの中では、長芋が一番多く出回っており、水分が少なく、粘りが強い。

問24 次の野菜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. ビタミンAの全食品に占める摂取比率の約5割を、ビタミンCは約3割を野菜に依存している。
2. 大根には辛味成分のイソチオシアネートが含まれ、生で食べる時先端部分のほうが辛味が少ない。
3. ほうれん草は、東洋種のほうが西洋種に比べてえぐ味成分のシュウ酸が少なく甘みがある。
4. にんにく、ねぎ、たまねぎに特有の刺激臭と辛味成分は、硫化アリルによるもので、加熱により分解される。

問25 次の食肉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. 牛や豚のと殺直後の肉は非常にかたく、うま味も少なく食用には適さない。
2. 牛脂（ヘット）は、豚脂（ラード）に比べて融点が低く口の中で溶けやすいので舌触りが良い。
3. ブロイラーとは、大規模な養鶏場で大量に育てられて約8週齢で出荷される若鳥をいう。
4. 国産牛と表示された牛肉は、和牛以外の国内で飼育されたものを指し、主にホルスタインなどの乳用種の雄などである。

問26 次の魚介類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. 魚の脂質含量は季節により大幅に変わるが、その含量の高い時期が食味が良く、一般的にこの時期を魚の旬と呼ぶ。
2. あさりの旬の時期には、グリコーゲンの量やうまみ成分のコハク酸の量が増える。
3. 魚の脂質は、腹肉よりも背肉、皮に近い表層肉よりも内部側の肉のほうが多い。
4. 魚の脂質には、悪玉コレステロールを低下させるEPAやDHAが多く含まれる。

問27 次の調味料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. 香辛料は、香りや辛み刺激を与えて食欲を増進させるほか、保存性を高める効果のあるものもある。
2. 三温糖は、少し褐色がかかった砂糖で、煮物などに使うとこくが出る。
3. みりんは、まろやかさやこくを与えるが、煮魚など煮くずれさせる欠点がある。
4. かつお節やしいたけのうま味成分とこんぶのうま味成分の相乗効果を利用して、複合調味料がつくられている。

問28 次の加工食品と食品の持つ特徴との関係で正しくないものを1つ選びなさい。

1. こんにゃく ——— こんにゃくいものアミロペクチン
2. ジャム ————— 果物のペクチン
3. マヨネーズ ——— 卵の乳化性
4. チーズ ————— 牛乳のカゼイン

食品衛生学

(答案用紙の29から43に記入すること)

問29 次の食品衛生の規制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. 食品衛生法では、食品の安全性の確保のために公衆衛生上の見地から必要な規制を定めている。
2. 食品衛生に関する指導の職務を行う食品衛生監視員は、主に保健所に配置されている。
3. 飲食店などの営業者は、食品衛生責任者を定めなければならないが、調理師には食品衛生責任者となる資格が与えられている。
4. 飲食店や喫茶店を営もうとするものは、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。

問30 次の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. 食品の腐敗とは、食中毒菌が食品の成分を分解し、悪臭や色調の変化を起こすことをいう。
2. 食品を食べたことで起こる疾病は、原則的に食中毒として扱われる。
3. 食中毒は、細菌、ウイルス、自然毒、化学物質、寄生虫によるものの5つに分類される。
4. 食中毒の原因施設として判明した事例では、飲食店での件数が最も多い。

問31 次の細菌性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. 黄色ブドウ球菌食中毒は、菌が増殖するときに作られる毒素により発症するもので、この毒素は通常の調理の加熱温度では壊れない。
2. 腸炎ビブリオは海水中に生息し、塩分に強いが真水には弱いので、魚を調理する前に流水でよく洗うことが食中毒の予防法のひとつとなる。
3. カンピロバクター食中毒は、鮮度の落ちた鶏肉の加熱不足が原因となるもので、新鮮な鶏肉であれば刺身であっても起こることは少ない。
4. ウェルシュ菌は酸素がない状態でしか発育しない菌で、前日に調理したカレーやシチューが原因となって、この菌による食中毒が起こることがある。

問32 次の腸管出血性大腸菌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. 菌は熱に強く、75℃ 1分以上の加熱でも死滅しない。
2. 100個程度の少量の菌でも感染、発症する。
3. 溶血性尿毒症症候群を併発し、死に至ることがある。
4. 加熱していない牛肉や野菜の浅漬けが原因となったことがある。

問33 次の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. ノロウイルスは、85℃～90℃で90秒以上加熱すれば、感染性はなくなる。
2. ノロウイルスに対しては消毒用アルコールが効果が高い。
3. ノロウイルスは家庭内での感染が容易におき、感染しても無症状の場合がある。
4. 大規模なノロウイルス食中毒においては、食材そのものの汚染によるものより、人の手を介して発生する場合のほうが多い。

問34 フグの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. フグは、種類や部位により、有毒かどうか異なるため、食べてもよい種類、部位が限定されている。
2. フグ毒の中毒によるものは致命率が非常に高い。
3. フグの毒は熱に強く、加熱しても無毒にはならない。
4. 調理師の資格があれば誰でもふぐ料理を出すことができる。

問35 次のヒスタミンによる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. サバやサンマなどの赤身魚に多く含まれるヒスチジンがヒスタミンに変化して起こる。
2. 通常、喫食後1時間以内に顔面紅潮、頭痛、じんま疹などの症状が出る。
3. ヒスタミンは、熱に弱いので通常の加熱調理で予防できる。
4. ヒスタミンは細菌が増殖することで生成されるため、魚の干物などの加工品も低温保存する。

問36 細菌性食中毒予防の3原則について、正しい組合せを1つ選びなさい。

1. つけない ——— 加熱調理
2. 増やさない ——— 手洗い
3. 増やさない ——— 迅速な取扱い
4. 殺菌する ——— 冷凍保存

問37 次の食品添加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. 化学的に合成されたものであっても、厚生労働大臣が指定した添加物は使用が認められている。
2. 天然由来のものであればすべて食品添加物として使用が認められている。
3. ADIとは、人が一生食べ続けても、健康を害することのない量のことをいう。
4. 食品添加物の使用目的のひとつに、食品中の微生物やかびの増殖を抑えて腐敗や変質を防ぐことがある。

問38 次の消毒剤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. 消毒用アルコール（メタノール）は、100%のもので最も消毒力が強く、濃度が薄くなるほど消毒効果が落ちる。
2. 逆性石けんは手指の消毒に適しているが、普通の石けんと混ざると殺菌効果がなくなるので、普通の石けんをよく洗い流してから使用する。
3. クレゾール石けんは、臭気が強く毒性などの点での問題もあるため調理場など食品取り扱い施設での使用には適さない。
4. 次亜塩素酸ナトリウムは、まな板、ふきんなどの消毒に適しているが、金属に対しては腐食性があるので使用を避ける。

問39 次の加工食品の表示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. 消費期限や賞味期限は、表示された保存方法で、開封しないで保存した場合の期限である。
2. アレルゲンは、必ず表示しなければならない原材料として7品目が指定されている。
3. 食品添加物の表示は、原則として物質名で表示するが、甘味料や保存料などは用途名を併記しなければならない。
4. 遺伝子組換え農作物を使用していない場合は、「遺伝子組換えでない」と表示しなければならない。

問40 次の食品取扱いの衛生管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. まな板や包丁などの器具は、原材料用と直接口に入る食品用とは区別して備える必要がある。
2. 加熱調理した食品であれば、素手で盛り付けても差し支えない。
3. 温かい料理は温かいうちに、冷たい料理は冷たいまま提供することは、食中毒の防止の観点からも重要である。
4. 生の魚や肉を扱った後は、必ず手を洗って消毒する。

問41 次の食材の購入や保存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. 生鮮食品は、使い切る量を調理当日に仕入れるようにする。
2. 食材の冷蔵庫での保管は、食品相互の冷却効果を期待して、食材同士を隙間なく詰めたほうがよい。
3. 食材は、保存方法や期限の表示を確認のうえ先入れ、先出しを励行する。
4. 缶の膨らんだ缶詰は、腐敗してガスを発生しているおそれがあるので、食用に供してはならない。

問42 次の食品取扱者の衛生管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. 調理従事者は、健康を確かめるため定期的に健康診断や検便を受けることが大切である。
2. 手指にできものや化膿した傷がある場合は、調理の仕事をしてはならない。
3. 下痢や発熱など体調の悪いときは調理の従事は控えなければならないが、概ね症状が治まれば従事してもよい。
4. 食中毒の苦情を受けた場合には、保健所に届け出て調査に協力するよう努めなければならない。

問43 次のHACCPに関する4つの記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. HACCPの考え方は、米国の宇宙食開発の中で考え出された工程管理手法である。
2. HACCPの考え方の基本は調理施設でも適用されるべきものである。
3. 大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCPの考え方を取り入れたものである。
4. HACCPでは、工程ごとにマニュアルに基づく管理を行えば、記録の保存は不要である。

調理理論

(答案用紙の44から60に記入すること)

問44 調理の目的について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食品の栄養効率を高める。
2. 食品の安全性を向上させる。
3. 人間の歯や骨の生理機能を進化させる。
4. 食品の嗜好性を向上させる。

問45 調理操作について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 加熱調理操作 —— 湿式加熱 —— 煮る 揚げる
2. 加熱調理操作 —— 乾式加熱 —— 焼く 炒める
3. 非加熱調理操作 —— 圧搾 —— 押す 握る
4. 非加熱調理操作 —— 混合 —— 混ぜる 和える

問46 食品の洗い方について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 水だけで洗う —— こめ ゆで麺
2. 塩を使う —— 魚介類 さといも
3. ブラシなどをつかう —— ふき たけのこ
4. 洗わないもの —— 切り身の魚 肉

問47 乾物を戻した時の重量の増加倍率について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 凍り（高野）豆腐は5～6倍になる。
2. 大豆は2倍になる。
3. 切り干し大根は4.5倍になる。
4. きくらげは3倍になる。

問48 だしのとり方について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. かつお節は薄く削って沸騰水にいれたらすぐ加熱をとめる。
2. 昆布は水に入れて30～60分おくか、鍋に水から浸漬して加熱し沸騰しないうちに取り出す。
3. 西洋料理のだしは、骨やすね肉をゆっくりと加熱する、にごりを除くには卵黄を溶いて入れる。
4. 中華料理の湯（タン）は鳥や豚骨などを長時間煮出してとる。

問49 加熱調理時の適温について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 鶏がらスープ —— 90～95℃
2. 茶碗蒸し —— 60～70℃
3. 焼肉 —— 230℃
4. パン —— 200～220℃

問50 食塩の役割について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 魚のすり身のたんぱく質に作用し、粘着力を増す。
2. 魚やさといもを洗う時に使うとぬめりを除く。
3. 野菜の乾燥を防ぎ、湿気を保つ。
4. 塩辛などに食塩を入れると微生物の発育を抑える。

問51 調味料の使用時期について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 味の分布を均一にしたい煮物は、加熱後、十分に軟化して調味料を加える。
2. ジャムは、急速な脱水を防ぐために砂糖を数回に分けて入れる。
3. 脱臭を目的として魚のみそ煮をつくる場合は、みそは最後に加える。
4. 野菜炒めは加熱中の変形や脱水を避けるために最後に加える。

問52 合わせ調味料について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 二杯酢は、酢と砂糖を同量ずつ混ぜたもの
2. 三杯酢は、酢にしょうゆ、砂糖、食塩を混ぜたもの
3. ポン酢は、かんきつ類の汁としょうゆを混ぜたもの
4. 吉野酢は、三杯酢に少量の吉野くずを溶き入れて加熱したもの

問53 調理の香りについて、誤っているものを1つ選びなさい。

1. のり、まつたけなどはさつとあぶると香りが強まる。
2. みそやしょうゆをあまり長く煮ると香りが弱まる。
3. ワインはなるべくゆらさないほうが香りやすい。
4. みそや牛乳は魚の臭みの成分を吸収してくれる。

問54 味の相互作用について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. こんぶとかつお節の混合だしは、相乗効果を利用したものである。
2. レモン果汁に砂糖を加えると、対比効果で酸味が強くなる。
3. 苦味の強いコーヒーに砂糖を入れると、抑制効果で苦味が緩和される。
4. 餡（あん）に塩を加えると、対比効果で甘みが強まる。

問55 魚料理について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 焼き魚は、焼く20～30分前に魚の1～2%程度の食塩をまぶす。
2. 魚を長時間煮るとコラーゲンがゼラチンに変化して汁にとけ冷えると煮こごりになる。
3. 強火の遠火とは焼き魚をおいしく焼く手法である。
4. かば焼きは、みりんや砂糖の糖質と魚の脂質でアミノカルボニル反応をおこし好ましい焼き色となる。

問56 調理による食品成分の変化について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 卵に含まれるアルブミンや、グロブリンの性質を利用した卵焼きは塩をいれたら固く、砂糖をいれたらふわっと固まる。
2. 蒸し大豆をつぶしてしぼった熱い汁に、にがりやすまし粉などの無機質の成分をいれたら豆腐になる。
3. 小麦粉に水を入れてこねるとグルテンが生成され、パンやケーキに使われる。
4. 動物の皮や筋に含まれるカゼインは長時間加熱を続けると次第にとけてゼラチンになる。

問57 でんぷんの糊化（ α 化）を利用した食品について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. せんべい
2. あめ
3. ビスケット
4. 即席めん

問58 ビーフステーキの肉の中心温度について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. レア ————— 50℃以下
2. ミディアム ————— 65～70℃
3. ウェルダン ————— 70～85℃
4. ベリーウェルダン ——— 85～95℃

問59 給食における調理面の特徴について、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 調理従事者は、和・洋・中国すべての日常食を習得する必要がある。
2. 調理所要時間が厳しく制約される。
3. 嗜好はそれぞれが違うので味付けは調理従事者が好むものでよい。
4. 大量調理としての技術的な制約が多い。

問60 大量調理の特徴のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 加熱中の蒸発量が多い。
2. 水を使った加熱調理操作は温度上昇率が緩慢である。
3. 余熱が大きいため、加熱時間が短縮できる。
4. 煮物は加熱のムラや調味の不均等が起こりやすい。