

平成30年度  
調理師試験問題

試験時間 2時間 試験問題数 60問

「はじめ」の合図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1枚の答案用紙を配っています。
- 「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ください。

【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

- 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ください。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ください。
- 解答は、1から4のいずれかの番号を、1マスに一つ記入してください。
- 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。
- 用事があるときは、だまって手をあげてください。
- 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。
- 試験の答案ができてから試験の開始後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ください。
- 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1 日本の首都について、正しいものを1つ選びなさい。

- 大阪
- 東京
- 名古屋
- 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 五節句に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 人日 — 1月7日 — 春の七草
2. 上巳 — 3月3日 — 雛あられ
3. 重陽 — 5月5日 — かしわ餅
4. 七夕 — 7月7日 — そうめん

問2 食品ロ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. まだ食べることができるにもかかわらず、廃棄されている食物を食品ロスという。
2. 平成26年度推計では、日本の食品ロス量は年間約621万tと試算され、これは2015年の世界全体の食糧援助量約320万tの約2倍であった。
3. 野菜の皮のむきすぎなど食べられる部分まで過剰に取り除き捨てることを直接廃棄という。
4. 消費者庁は、一人一人がもったいないを意識して行動することが、食品ロス削減に大切と提案している。

問3 宗教と食物禁忌の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. イスラム教 — 豚肉
2. ユダヤ教 — 豚肉
3. ヒンズー教 — 牛肉
4. キリスト教 — ワイン

問4 料理人の歴史に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 室町時代には、料理人の調理技術にさまざまな流派が創設され、料理人は包丁人と呼ばれるようになった。
2. 安土桃山時代になると大名が抱えていた料理人の一部が料理人紹介所を開いた。
3. 明治時代にはホテルに西洋料理の専門料理人が置かれ、司厨士とよばれた。
4. 昭和20年(1945年)調理師法が制定された。

問5 健康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. 日常生活の動作を自分で行い、認知症や寝たきりでない年齢期間を健康寿命という。
2. 2016年の国民健康・栄養調査では、女性における痩せの割合が上昇している。
3. ライフステージの成人期中盤以降では、基礎代謝が年々上昇してくる。
4. 死亡原因の傾向として、生活習慣病による死亡が半数以上を占めている。

問6 調理師法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. 調理の業務に従事する者の資質向上や、国民の食生活の向上に寄与することを目的とする。
2. 調理師法は業務独占の身分法である。
3. 飲食店などで調理の業務に従事する調理師は、2年ごとに調理業務従事者届を届け出ることが義務付けられている。
4. 都道府県知事は、調理師が食中毒そのほか、衛生上重大な事故を発生させた場合、免許を取り消すことができる。

問7 たばこ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. 室内での喫煙により、室内のPM2.5の濃度は大きく上昇する。
2. 他人の吸うたばこの煙を吸わされる受動喫煙は、健康に有害である。
3. 受動喫煙を防止するには、喫煙席と禁煙席を分けるだけでなく、受動喫煙防止装置を設けることが望ましい。
4. 喫煙は、肺がんのリスク要因とはならない。

問8 食品表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 食品の原材料、成分などの食品表示は、食品衛生法によって規定されている。
2. 栄養成分表示では、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食物繊維の表示が義務付けられている。
3. 公正マークは、公正競争規約に従い適正な表示をしていると認められるものに表示している。
4. 特定保健用食品は、医薬品として疾病の予防や治療に使うことを目的としている。

問9 疾病予防に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 食生活の改善 — 第1次予防
2. 予防接種 — 第2次予防
3. 健康診断 — 第2次予防
4. リハビリテーション — 第3次予防

問10 環境と健康に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. プラスチックの素材として使用されているものには、環境ホルモンの疑いのある化学物質が多く含まれている。
2. 食品に含まれる環境ホルモンは軽減することができない。
3. わが国における水質汚染の発生源は、産業排水がその多くを占めている。
4. リサイクル法では、水資源の有効な活用について規定がなされている。

問11 労働と健康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. 事業者は、業種、規模にかかわらず、労働者に対し、年1回の定期健康診断を行わなければならない。
2. 調理施設での労働災害による死傷者数は、ここ数年漸増している。
3. 職業に特有な作業方法や作業環境が原因となり生じる疾病を職業病という。
4. 労働災害は、個人の不注意やミスをなくすことで発生しなくなる。

問12 心の健康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. 限度を超えたストレスが継続すると、心と体に悪影響を及ぼすことがある。
2. アルコールを飲んでストレスを解消することは、ストレスへの対処方法に適している。
3. 自分なりの目標を掲げ、それに近づこうとすることは心の健康につながる。
4. 健康的な生活を送るには、身体的健康だけでなく、心の健康も重要である。

問13 食育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. 食育の推進において、調理師の活躍が期待されている。
2. 日本での食品ロスは、飲食店での発生が最も多い。
3. 日本の食料自給率は減少傾向にある。
4. 食育基本法では、食育に関する基本理念や国民の責務が定められている。

問14 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. 炭水化物は、1gで4kcalのエネルギーをもつ。
2. ショ糖(砂糖)は、2分子のブドウ糖から構成されている。
3. 食物中のでん粉は、唾液アミラーゼと膵液アミラーゼによって消化されて乳糖を生成する。
4. アミロースは、枝分かれ構造をしている。

問15 食物繊維に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 食物繊維は、腸内細菌の発酵によってほとんど分解される。
2. 不溶性食物繊維は、大腸の通過時間を遅くさせて便秘を促進する働きがある。
3. 水溶性食物繊維には、コレステロール低下作用を有するものがある。
4. 食物繊維の摂取目標量は、18歳～69歳で男性100g/日以上である。

問16 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. オレイン酸は、飽和脂肪酸である。
2. LDLコレステロールは、動脈硬化を予防する。
3. リノール酸は、必須脂肪酸である。
4. エイコサペンタエン酸(EPA)は、植物油に多く含まれている。

問17 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. たんぱく質は、窒素を含んでいる。
2. ヒトの体内では、すべてのアミノ酸を合成できる。
3. アミノ酸量が多いほど、アミノ酸価(アミノ酸スコア)が高い。
4. 炭水化物の摂取が十分であると、エネルギー源としてのたんぱく質の消費が促進される。

問18 ビタミンとその欠乏症の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. ビタミンA — 壊血病
2. ビタミンB<sub>12</sub> — 脚気
3. ビタミンC — 夜盲症
4. ビタミンD — 骨粗鬆症

問19 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. カルシウムの吸収は、ほうれん草に含まれるシュウ酸やリンの過剰摂取で促進される。
2. 体内鉄の60～70%は、骨に存在する。
3. ナトリウムは細胞外液の主要な陽イオンで、カリウムは細胞内液の主要な陽イオンである。
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20 栄養素の消化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. たんぱく質は、膵リパーゼによって分解される。
2. 吸収されたアミノ酸は、キロミクロンに包まれてリンパ管に放出される。
3. ビタミンB<sub>1</sub>は、脂質とともに吸収される。
4. 中鎖脂肪酸は、小腸から吸収されて門脈に入る。

問21 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. 2型糖尿病の治療には、食事療法や運動療法が有効である。
2. 脂質異常症では、魚油を少なめに摂取する。
3. 高血圧症では、エネルギーを多くとる。
4. 鉄欠乏性貧血では、たんぱく質の摂取を控える。

問22 日本人の食事摂取基準に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 日本人の食事摂取基準(2015年版)は、2015年度にのみ使用される。
2. 基礎代謝量は、活動するために必要なエネルギー消費量である。
3. 栄養素の指標として、「推定平均必要量」「推奨量」「目安量」「耐受上限量」及び「目標量」の5つが設定されている。
4. 日本人が摂取するすべての栄養素について、指標が設定されている。



食 品 学
-------

(答案用紙の23から28に記入すること)

問23 食品の成分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. 食品の五大栄養素とは、たんぱく質、糖質、食物繊維、無機質、ビタミンである。
2. 食品には五大栄養素以外に色素や芳香成分、辛味成分等が含まれている。
3. 食品の栄養価は調理加工の方法により著しく変化する。
4. 栄養素を多く含む食品であっても消化吸収率が低ければ、その価値を十分に発揮することは出来ない。

問24 食品の貯蔵法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. 空気遮断法とは空気による食品の変化を防ぐために、各種容器・包装に食品を密封することにより保存性を高める貯蔵法で缶詰、瓶詰、袋詰などがある。
2. 凍結した状態の食品に熱を加えて急速に解凍すると、液汁(ドリップ)の発生を抑え、食品の持つ風味やうま味を損なわない。
3. 微生物は食品中の水分が40~50%以上あると生育するが、25%では大部分の微生物は生育することはできない。
4. 塩蔵法には振り塩法と立て塩法があり、野菜類、食肉類、魚介類などの食品の貯蔵法として古来より使用されている。

問25 食品の流通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. 食品はさまざまな人の手を介し、いろいろな輸送手段により、消費者の手に届けられる。この間の仕組みを流通という。
2. 食品の生産から流通の過程を追跡可能にしたシステムをトレーサビリティという。
3. 日本は世界で最もフードマイレージが小さい。
4. 食料自給率には重量ベースとカロリーベースの計算方法がある。

問26 乳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. プロセスチーズは加熱処理をしていないので保存性は高くない。
2. ヨーグルトは牛乳などに乳酸菌を加え発酵により製造したものである。
3. アイスcream類にはアイスcream、アイスマルク、ラクトアイスがある。
4. 牛乳はたんぱく質、カルシウム、リン、ビタミンをバランスよく含んでいる。

問27 穀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. 玄米のぬか層と胚芽を取り除く操作を搗精または精白という。
2. 小麦粉のたんぱく質の主体はグルテンであり、小麦粉の粘りに関係する。
3. とうもろこしは北海道で多く作られ、旬は冬の終わり頃である。
4. 大麦はビールやウィスキーの原材料として使用される。

問28 肉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. 食肉の熟成期間は2～4℃の場合、鶏肉で半日～1日、豚肉では3～5日、牛肉では10～14日間ほどである。
2. 食肉の主な成分は水分、炭水化物、脂質でたんぱく質は少ない。
3. 筋肉内への脂肪の入り方の状態を「さし」という、なかでも網の目状に均等に交雑した状態を霜降りという。
4. 豚肉はビタミンB1を多く含む。

## 食 品 衛 生 学

(答案用紙の29から43に記入すること)

問29 食品衛生法に規定される記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. 病原微生物に汚染され、またはその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがある食品は販売が禁止されている。
2. 食品衛生法に違反した場合や食中毒を起こした場合には、営業の禁止・停止等が命じられることがある。
3. 飲食店や喫茶店を営もうとするものは、都道府県知事の許可を受けなければならない。
4. 飲食店を営もうとするものは、調理師でなければならない。

問30 大量調理施設衛生管理マニュアル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. 1回300食以上又は1日750食を提供する調理施設に適用される。
2. 加熱調理食品は、中心部が75℃で1分以上加熱されていることを確認し記録を行うこと。
3. 加熱調理後、食品を冷却する場合には、30分以内に中心温度を20℃付近又は60分以内に中心温度を10℃付近まで下げるよう工夫すること。
4. 調理後の食品は、調理終了後から8時間以内に喫食することが望ましい。

問31 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. 食中毒の原因となった食品でも、色、香り、味などには変化がないことが多い。
2. 細菌が食品中でも増殖するのに対し、ウイルスは食品中では増えない。
3. 細菌性食中毒は夏場に起こりやすいが、ウイルス性食中毒は寒い季節に多発する。
4. 原因食品を摂取してから食中毒の症状が治まるまでの期間を潜伏期という。

問32 微生物の増殖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. 全ての細菌は、増殖する際に酸素を必要としている。
2. 水分活性が0.60以下になるとほとんどの微生物は増殖できなくなる。
3. 65℃で30分加熱すると、多くの細菌は死滅する。
4. 一般に細菌は中性から弱アルカリ性を好み、酸性では増殖が阻害される。

問33 食中毒菌と関係の深い組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- |             |   |          |
|-------------|---|----------|
| 1. サルモネラ    | — | 肉、卵      |
| 2. カンピロバクター | — | 鶏肉       |
| 3. 腸炎ビブリオ   | — | 牛肉       |
| 4. ウェルシュ菌   | — | カレー、シチュー |

問34 食中毒の病因物質のうち、加熱調理で防ぐことができるものを1つ選びなさい。

1. ふぐの持つテトロドトキシン
2. ヒラメに寄生するクドア・セプテンpunkタータ
3. 赤身の魚などで生成されるヒスタミン
4. 黄色ブドウ球菌が産生するエンテロトキシン

問35 アニサキ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. わさびや酢には、アニサキスを死滅させる効果がある。
2. アニサキスは-20℃で24時間以上冷凍すると死滅する。
3. 内臓に寄生したアニサキスが筋肉に移行することがあるので、鮮魚の内臓を極力早く除去することは予防法の一つである。
4. 近年はアニサキスなどの寄生虫による食中毒の発生件数が増加傾向にある。

問36 食物アレルギー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. かゆみや蕁麻疹の皮膚症状から喘息や呼吸困難といった呼吸器症状まで様々な症状が起こる。
2. 血圧の低下や意識障害を起こして直ちに対応しなければ生命に関わる重篤な状態となる場合がある。
3. アナフィラキシーなど緊急性の高い症状が表れた場合にエピペンを使用するが、食物アレルギーの根本的治療法はない。
4. 消費者が表示を見て対応できるよう、食品表示法で表示が義務付けられている食品は20品目である。

問37 食品添加物とその用途の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. L-アスコルビン酸（ビタミンC） — 食品に酸味を与える
2. 亜硝酸ナトリウム — 肉の色調を保持する
3. ソルビン酸 — 食品の保存性を向上させる
4. アスパルテーム — 食品に甘味を与える

問38 食品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. 消費期限を過ぎた場合には、安全性を欠くおそれがあるので食べないほうがよい。
2. 賞味期限は、開封し食べ切るまでの品質を保証するものである。
3. 賞味期限を超えた場合であっても、ある程度の品質が保持されている場合が多い。
4. 期限表示は定められた方法により保存することが前提であるので、併せて保存方法も表示されている。

問39 手洗い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. 手洗いのシンクは、手首までを洗える大きさであることが望ましい。
2. 手洗い設備の蛇口は足踏み式やセンサーによる自動給水方式が望ましい。
3. 生肉や生魚を触った後や盛り付けを行う前には必ず手を洗う。
4. 洗浄後、水気を除くにはペーパータオルを使用する。

問40 食品の取扱い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. 魚介類は、調理する前に水道水（真水）で洗淨する。
2. 冷凍肉の解凍は、室温で十分に時間をかけて行う。
3. 卵は冷蔵保存し、ひびの入ったものは生食用として使用しない。
4. 葉菜類は、汚れた外葉を2～3枚取り除いた後、必要に応じて1枚ずつはがしてよく洗う。

問41 食品の保管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. 精肉や鮮魚の保存は、汁が漏れないように蓋の付いた容器やポリ袋に入れ冷蔵する。
2. 冷蔵庫には温度計を設置し、庫内の温度を確認しなければならない。
3. 冷蔵庫内温度10℃以下に保たれていれば、鮮魚の保存には適しているといえる。
4. 解凍した冷凍食品を再凍結して保存することはしてはならない。

問42 消毒、殺菌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. 煮沸消毒は、調理器具やふきん、スポンジなどの消毒に適しており、沸騰した状態で5分以上加熱する。
2. 殺菌灯は、紫外線が直接当たる部分の微生物は死滅するが、あたらない部分には効果がない。
3. 次亜塩素酸ナトリウムは殺菌力が強く、有機物などの汚れが付着していても効力が低下することはない。
4. 消毒用エタノールは、100%のものより70%に薄めた溶液のほうが消毒力は強い。

問43 HACCP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. 一般的な衛生管理がいかに確実に実行されているかが、HACCPの重要な鍵となる。
2. HACCPのHAとは、製造工程の中で発生する危害とその要因を分析することを指している。
3. 最終製品の検査で安全性の確認を行うことをCCPといい、工程管理よりさらに重要となる。
4. 国は、すべての食品事業者を対象にHACCPを制度化する方向性を打ち出している。

## 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. 調理の目的は食品の栄養価ならびに安全性の向上、おいしい食べ物に仕上げることである。
2. 同じ種類の食品でも調理をすることにより、さまざまな嗜好にあわせることができる。
3. 野菜を切ったり、すりおろしたり、加熱することによって消化しにくくなり、人間の消化・吸収能を阻害している。
4. 食品に付着している細菌を死滅させたり、有害な成分を取り除いて安全性を確保する。

問45 味に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 5つの基本味は甘味、酸味、塩味、辛味、うま味である。
2. 異なる味を持つ2種類の物質を混ぜたとき、一方が他方を強める効果を相殺効果という。
3. 同系統の味を持つ2種類以上の物質を混ぜたとき、一層その味が強調される効果を相乗効果という。
4. 「閾値が高い」とは、薄い濃度でも味を感じることを示す。

問46 おいしさの要因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. 汁物の塩味の感じ方は温度による影響を受けない。
2. 舌ざわりや歯ざわり、喉ごしなどの口のなかで感じる性質をテクスチャーという。
3. 料理や食器、食品の色や形、周囲の美しい眺めなどの外観はおいしさに大きく影響する。
4. 加齢に伴い味覚の感覚器である味蕾の味細胞の数が減少し、おいしさの判断に影響する。

問47 食器・容器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. 銀食器は洋食器の最高級品で、酸などの刺激に強く手入れが簡便である。
2. 陶磁器は食器としての利用頻度が最も高く、熱が伝わりにくい特徴がある。
3. 強化ガラスは衝撃に強く、割れにくい。
4. メラミン樹脂は耐熱温度が120℃なので熱湯消毒ができ、衛生的である。

問48 加熱調理操作に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. ブランチングとは野菜類などを短時間加熱し、酵素を活性化させる処理である。
2. 圧力鍋を用いる調理の加熱温度は通常100℃以下であり、短時間で食品は柔らかくなる。
3. 長時間繰り返し揚げ物に利用した油脂は、水と油脂の交代に優れており、揚げ物の食味が増す。
4. 食品をゆでるときに消費する熱量は顕熱、潜熱、放熱を合計したものである。

問49 加熱調理操作のうち、乾式加熱であるものを1つ選びなさい。

1. ゆでる
2. 揚げる
3. 蒸す
4. 炊く

問50 米の調理のうち、加水量が最も多いものを1つ選びなさい。

1. 重湯
2. 全がゆ
3. 3分がゆ
4. 5分がゆ



問5 1 砂糖の調理性に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 卵白を泡立て、砂糖を数回に分けて添加すると泡の安定性が低下して泡が消えてしまう。
2. ペクチンのゲル化は、アルカリ性の条件下で砂糖濃度が60%程度の際起こりやすい。
3. 砂糖を加熱すると160℃くらいから分解が起こり、甘い香りと苦みを持つカラメルが生成される。
4. 砂糖に食酢（酸）を加えて加熱すると結晶化しやすくなり、砂糖衣、フォンダンなどが作られる。

問5 2 でんぷ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. でんぷんの糊化とは、でんぷんに水を加えて加熱することで水和されて粘性を持った状態である。
2. 砂糖の添加は糊化でんぷんの水分の保持に効果があり、老化が抑制される。
3. タピオカはとうもろこしの種子からとれるでんぷんで、球状のタピオカパールに加工されて主にデザートに用いる。
4. じゃがいもでんぷんは粘度が高く付着性が高い糊状になる。

問5 3 調味料に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. グルタミン酸ナトリウム — 酸味料
2. サッカリン — 塩味料
3. 三杯酢 — しょうゆ、食酢、みりんまたは砂糖
4. ビネグレットソース — 酢、サラダ油、卵黄

問5 4 野菜類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. 野菜に含まれるえぐ味、苦味、渋味などの不味成分はあくと呼ばれる。
2. クロロフィルは長時間の加熱により鮮やかな緑色のクロロフィリドになる。
3. なすに含まれるアントシアニンのみょうばんのアルミニウムイオンで色が安定し美しい紫色になる。
4. 生のきゅうりなどにはビタミンC酸化酵素が含まれ、切る、すりおろすなどの調理操作後、ビタミンCを含む食品に混ぜるとビタミンCが破壊される。

問55 鶏卵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. 産卵後日数が経過するにつれて濃厚卵白が水様卵白に変化する。
2. 卵黄は65℃前後から凝固しはじめ、卵白は60℃前後から凝固しはじめる。
3. 卵白、卵黄ともに乳化性があり、特に卵黄は強い乳化力を持つ。
4. 砂糖は卵のたんぱく質の凝固を促進する。

問56 集団調理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 不特定多数人を対象に継続的に供給される食事を給食という。
2. 大量調理では加熱中の蒸発率が低く、加える水（だし汁）の量が少ないため、煮物では加熱ムラや調味の不均一が起りやすい。
3. 二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は、65～75℃で90秒以上加熱する。
4. クックチルとは当日調理、当日喫食の調理方式である。

問57 ゲル状食品に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. 寒天はゼラチンに比べて凝固する温度が低く、凝固力が弱い。
2. パイナップルに含まれるたんぱく質分解酵素によりゼラチンの凝固力は高められ固まりやすくなる。
3. カラギーナンの原料は動物の皮や骨、腱である。
4. 低メトキシルペクチンは牛乳などに含まれるカルシウムイオンによりゲル化する。

問58 調理器具に関する組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

1. シノワ — こし器
2. 和包丁 — 牛刀
3. 電子レンジ — マイクロ波
4. 放射温度計 — 表面温度

問59 熱源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. 気体燃料には爆発やガス中毒の危険があり、換気やガス漏れに注意が必要である。
2. プロパンガスは空気よりも比重が小さいので天井に広がる。
3. IH調理器は誘導加熱の原理を利用したものである。
4. 電子レンジは食品内部で発熱するので外から熱を与える方式に比較して熱効率が高い。

問60 ビーフステーキの加熱に関する組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

1. ベリーウェルダン — 外側表面は灰褐色、内側は鮮赤色。  
内部温度は50～65℃以下。
2. レア — 外側表面は灰褐色、内側はピンク色で赤みが薄い。内部温度は65～70℃。
3. ウェルダン — 外側も内側も褐色で灰色がかっている。内部温度は70～80℃。
4. ミディアム — 重量の減少が大きい。筋繊維はばらばらになる。  
内部温度は90～95℃。