

調理師免許を持っている人も持っていない人も、問題にチャレンジして意識を高めましょう！



問45 次の食品の切り方に関する記述のうち、大槻の食品の形を保ちながら、味をムラなく浸透させる時に用いるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 柏子木切り
 (2) 隠し包丁
 (3) かつらむき
 (4) みじん切り

問46 次の寒天とゼラチンの凝固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、時間が経つと、ゼリーから水が出てくるが、この現象を離漿という。

(2) ゼラチンは、動物の皮や骨から作った炭水化物の一種である。

(3) ゼラチンは、常温で凝固してゼリー状になる。

(4) 寒天は、キウイフルーツや生のパイアントップルの果汁等のように、酵素を含むものを加えると固まらなくなる。

問47 次の掲げ物の温度管理に関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 「揚げ物」の温度は、(ア) ℃が適温とされ、食用油は水に比べて比熱が(イ)。
 (ア) (イ)
 (1) 230~250 小さい
 (2) 230~250 大きい
 (3) 160~190 小さい
 (4) 160~190 大きい

問48 次の日本料理に用いる削り節（かつお）のだしの取り方に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 水に浸漬し、静かに加熱し沸とう直前に取り出す。
(2) 数時間かけて、ゆっくりと水から加熱する。
(3) 沸とう水に入れ、すぐに加熱をやめる。
(4) 沸とう状態を維持し、長時間者出す。

問49 次の食塩の作用と調理・加工例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。

- | (食塩の作用) | (調理・加工例) |
|----------------|------------|
| (1) 微生物の発育を抑える | 塩辛、塩魚 |
| (2) 粘着力の増加 | 練り製品、ハンバーグ |
| (3) 弹力性の低下 | パン、うどん |
| (4) 風味を保持 | 青菜のゆで物 |

問50 次の砂糖の作用に関する記述のうち、正しいものを1つ選べなさい。

- 問50 次の砂糖の作用に関する記述のうち、正しいものはどれか。

 - (1) 酸化酵素をおさえて褐変を防ぐ。
 - (2) 卵白の泡を安定させる。
 - (3) めりめりを除く。
 - (4) 低温をつくる(氷に結合)。

問51 次の調理器具と主な用途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。

- | (調理器具) | (主な用途) |
|------------------|--------|
| (1) はかり・時計 | 計量 |
| (2) めん棒・肉たたき | 圧搾 |
| (3) 裹ごし器・みそこし | 切削・成形 |
| (4) おろしがね・チーズおろし | 磨碎 |

問52 次の旨味と呈味物質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) 苦味 カフェイン、アルカロイド
 (2) 甘味 乳酸、酢酸
 (3) うま味 グルタミン酸、イノシン酸
 (4) 辣味 タンニン、カテキン

問53 次の油脂の劣化・変敗を防ぐ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) 長時間の加熱の徹底。
 - (2) 不純物を混ぜない。
 - (3) 直射日光を当てない。
 - (4) 密栓して保存する。

問54 次の炊飯に関する記述の（　）に入る語句の組み合わせのうち、正しいものを
1つ選びなさい。

- | | | |
|---|-----|----------|
| 「洗米、(ア)ののち、でん粉の
20分以上加熱し、水加減は、米の重
(ア) | (イ) | (ウ) |
| (1) 浸漬 | 軟化 | 1.9~2.5倍 |
| (2) 浸漬 | 糊化 | 1.4~1.5倍 |
| (3) 吸水 | 軟化 | 1.4~1.5倍 |
| (4) 吸水 | 糊化 | 1.9~2.5倍 |

試験問題に答えてみよう！全て4択です。番号を記入してください。解答は4ページ目に掲載しています。



