

2019年版 調理師試験問題集・補遺版（修正&追加情報）v2

〔2021年（令和3年）3月31日発行〕

科目	ページ・行数	現 行 (+修正説明)	修正又は追加
食品学	p.35 問題7の問題文	修正： 解答2の「たんぱく質の主成分はグロブリン系のグリシンである」の「グリシン」を「グリシニン」に修正する。	→「グリシニン」
	p.88 問題18（p.37） の解答	修正： 「4」を、「1」と「4」に修正する。 *オートミールの材料は燕麦なので、「1」も間違いである。	→「1」と「4」
食品衛生学	p.89 問題15 （p.46）の解答	修正： 「1」を、「1」と「4」に修正する。 *「1」のカステラ、「4」のしょう油には、タール色食用黄色4号は使用禁止である。	→「1」と「4」
	p.89 問題76 （p.58）の解答	修正： 「3」を、「2」に修正する。（食品衛生法第4条4項、5項）	→「2」
	p.89 問題90 （p.61）の解答	修正： 「3」も間違いではなく、正しい。よって、この問題は誤っている解答はなし。	→解答はなし。
調理理論	p.76 問題78 問題文	修正： 解答1番の文章中、「甘味料」を「甘味噌」に修正する。 *甘味料に塩分はない。	→「甘味噌」
	p.89 問題11 （p.64）の解答	修正： 「1」を、「3」に修正する。 *「1」は正しい。肉や魚の臭みを取る作業である。「3」は「内臓」ではなく、「身の部分」である。	→「3」

科目	ページ・行数	現 行 (+修正説明)	修正又は追加
調理理論	p.89 問題 30 (p.67) の解答	修正： 「4」を、「2」と「4」に修正する。 *遊離残留塩素は、「0.01mg」ではなく「0.1mg」以上であることを確認しなければならないので、「2」も間違いである。	→「2」と「4」
	p.89 問題 31 (p.67) の解答	修正： 「3」を、「2」に修正する。 *酢酸は、揮発性で加熱すると変化する。	→「2」
	p.89 問題 44 (p.70) の解答	修正： 「4」を、「3」に修正する。 *魚のムニエルにつかう牛乳は、香ばしくするためである。利き酒は、揺り動かして香りを確認する。	→「3」
	p.89 問題 80 (p.77) の解答	修正： 「2」を、「4」に修正する。 *ビタミン C は、褐変には無効。	→「4」
	P89 問題 81 (p.77) の解答	修正： 「1」を、「4」に修正する。 *マイクロ波を「吸収」して、発熱する。	→「4」
食文化概論	P.82 問題 9 (p.82) の問題文	修正： 問題文章を、「次の記述のうち、誤っているものはどれか」→「次の記述のうち、正しいものはどれか」に修正する。	→「次の記述のうち、正しいものはどれか」
	P,89 問題 9 (p.82) の解答	修正： 「1」を、「4」に修正する。 解答の内、正しい文章は「4」だけである。	→「4」