

2019 年版 調理師試験問題集・補遺版（修正 & 追加情報） v3

〔2021 年（令和 3 年）6 月 3 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。浮き粉は、もち米ではなく小麦粉のでんぷんである。	→「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 5 項）	→「2」
	p.89 問題 90 (p.61) 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。 「4」の器具（まないた、包丁、へら）の使用後の加熱は、80℃・5 分間以上である。	→ <u>「2」と「4」</u>
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」なので間違い。中落ちとは、魚を 3 枚におろしたときの骨身をいう。	→「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： 「３」を「４」に修正する。 解答「４」：間違い。食酢では金属に錆を生じ付着する。焼き魚の金網や金串には、油を塗るのがいい。 解答「３」：正しい。だいこんおろしに食酢を加えるとビタミンＣを減少させるアスコルビナーゼという酵素の働きを抑えることができる。	→「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」