

模擬試験問題

「豆乳で料理」問題

1. 豆乳を固めて豆腐をつくる時「にがり」を入れます。その他にも豆乳に加えると凝固するものがありますが、入れても凝固しないものはつぎのうちどれでしょうか。
 レモン 熱（あたためる） にがり 砂糖
2. いま、豆乳を使った料理を作ろうとしています。豆乳などの食材を量るための道具をあげてみました。あまり必要でなさそうなものは、つぎのうちどれでしょうか。
 計量カップ 計量スプーン モノサシ 重量はかり
3. 豆乳と食材を混ぜたり、豆乳を泡立てたりする道具として、あまり必要でないと思われるものは、つぎのうちどれでしょうか。
 泡立て器 しゃもじ ゴムベラ ミキサー
4. スムージーには、よく冷凍した野菜や果物を使いますが、冷凍に向かない食材があります。つぎのうちどれでしょうか。
 もやし セロリ アボカド トマト
5. いま冷凍した果物や野菜を使ってミキサーで「豆乳スムージー」を作ろうと思っています。ゆでてから冷凍して使った方がよい野菜も多いですが、生のまま使用した方がよい野菜はどれでしょうか。
 ブロッコリー オクラ アスパラガス アボカド
6. スムージーや豆乳ドリンクを作るに際し、その皮や種を取り除いた方がよい場合が多いと思いますが、つぎの中でそうしなくてもよいものは、つぎのうちどれでしょうか。
 マンゴー きゅうり すいか パイナップル
7. 牛乳のかわりに豆乳を使って、シチューやグラタンを作ろうと思います。市販のどの豆乳（種類）を使うのが、最もよいと思いますか。
 果汁入り豆乳 豆乳飲料 調製豆乳 無調整豆乳

8. 豆乳スープを作ろうと思います。豆乳や具材以外にまずは用意する料理道具の中で、必要なさそうなものは、つぎのうちどれでしょうか。
- 電子レンジ ミキサー 耐熱容器 泡立て器
9. あたたかい具入りスープを作ろうと思います。予め用意する料理道具をあげましたが、なくてもよいものはつぎのうちどれでしょうか。
- 電子レンジ フライパン 濾し器 ボウル
10. コーンと豆乳の冷製ポタージュを作りたいと思います。つぎの手順で間違っている項目は、どれでしょうか。
1. コーンとみじん切り玉ねぎを耐熱容器に入れ、ふわっとラップ
2. これを電子レンジに入れ、10分加熱
3. ミキサーに1とコンソメと豆乳を入れ、攪拌する
4. 塩、こしょうで味を調える
11. 豆乳でフレンチトーストを作ろうと思います。つぎの手順で間違っている項目は、どれでしょうか。
1. 豆乳、卵、砂糖をボウルに入れて混ぜる
2. バゲットをビニール袋に入れ、1を加え空気を抜いて上下させ返しながら、15分おく
3. フライパンにバターを溶かし、2を並べ入れ、強火でよく焼く
4. 3を器に盛り、角切りフルーツやメープルシロップをかける
12. 豆乳を使って料理を作るとき、酸味を使って加熱することが多いですが、調理途中タンパク質が凝固してモロモロになったりします。このモロモロを防ぎ、上手に料理を作るためにしてはいけないことはつぎのうちどれでしょうか。
- 煮立たせないようにする
- 片栗粉などでとろみをつける
- 一気に高温加熱をする
- 料理にもよるが無調整豆乳でなく調製豆乳を使ってみる

正解

1. 砂糖	2. モノサシ	3. しゃもじ	4. もやし
5. アボカド	6. きゅうり	7. 無調整豆乳	8. 泡立て器
9. 濾し器	2. これを電子レンジに入れ、10分加熱	3. フライパンにバターを溶かし、2を並べ入れ、強火でよく焼く	12. 一気に高温加熱をする