

パンシェルジュ検定2級正誤表

| 反映 | ページ | 項目 | 場所 | 内容 | |
|-----|-----|--------------|-----------------------|---|---|
| | | | | 誤 | 正 |
| | 18 | パン原料の自給率 | 図1-8 | パン・その他小麦粉製品の生産量 | 小麦粉関連製品とイーストの生産量 |
| | 20 | 争奪戦で小麦価格は乱高下 | 6行目～10行目 | また小麦の政府売渡価格は、国際価格の上昇を反映して2007年4月より前年比平均1.3%引き上げられました。さらに2009年4月期の政府売渡価格は、アメリカ産をはじめ、日本にとって主要な輸入先の小麦価格は軒並み半年間の中で前年比10%以上の引き上げがなされました(図1-11)。また、2008年にも小麦価格は二度引き上げられましたが、2009年には一転して二度引き下げられました | また小麦の政府売渡価格は、国際価格の上昇を反映して2007年4月より前年比平均1.3%引き上げられました。さらに2007年10月期の政府売渡価格では、アメリカ産をはじめ、日本にとって主要な輸入先の小麦価格は軒並み半年間の中で前年比10%以上の引き上げがなされました。また、2008年にも小麦価格は二度引き上げられましたが、2009年には一転して二度引き下げられました(図1-11)。 |
| | 23 | 大手パンメーカーいろいろ | 図1-13大手各社のパン売上高とそのシェア | 棒グラフの全売上高に対してのオレンジの部分→食パン 折れ線グラフ→売上げ中に食パンの占める率 | 棒グラフの全売上高に対してのオレンジの部分→パン 折れ線グラフ→売上げ中にパンの占める率 |
| | 86 | 表皮 | 図3-12表皮の栄養成分 | でんぷん52～53 | 炭水化物52～53 |
| 第2刷 | 34 | ドンク | 【歴史】、【特色】 | 【歴史】 ドンクの誕生は、1905年創業の前身「藤井パン」(兵庫県)に遡ります。1951年、2代目の長男が株式会社ドンクを設立。1954年、フランス国立製粉学校教授であるレイモン・カルヴェル氏が来日し神戸でパンの講習会を行い、そのパンに感動した当時の社長が試作を繰り返したことから、フランスパンへの道が始まりました。1964年からはカルヴェル氏の弟子の指導のもと、本格的なフランスパンづくりを開始。1970年の大阪万博出店で全国に名を知られるようになりました。ドンクだけで全国に約140店舗(2010年5月現在)、傘下のジョアンが16店舗など、全国的にブランド別展開を行っています。 【特色】 フランスパンをはじめとする各種パン、フランス菓子の製造のほか、販売や喫茶室・レストラン営業まで行っているドンクは、自らを「おいしさ」の生活提案を行うチェーンベーカリーと定義付けています。時間と手間のかかる「スクラッチベーカリー」(粉から生地を仕込み成形して焼き上げるまでの全工程を、一貫して行う)スタイルにこだわった製品を提供しています。 | 【歴史】 ドンクの誕生は、1905年創業の前身「藤井パン」(兵庫県)に遡ります。1951年、3代目が株式会社ドンクを設立。1954年、フランス国立製粉学校教授であるレイモン・カルヴェル氏が来日し各地でパンの講習会を行った際、神戸での講習会でそのパンに感動した当時の社長が試作を繰り返したことから、フランスパンへの道が始まりました。1965年からはカルヴェル氏の弟子の指導のもと、本格的なフランスパンづくりを開始。1970年の大阪万博出店で全国に名を知られるようになりました。ドンクだけで全国に約140店舗(2010年5月現在)、同じく直営で展開するジョアンが16店舗など、全国的にブランド別展開を行っています。 【特色】 フランスパンをはじめとする各種パン、菓子の製造・販売のほか、喫茶室・レストラン営業まで行っています。また、時間と手間のかかる「スクラッチベーカリー」(粉から生地を仕込み成形して焼き上げるまでの全工程を、一貫して行う)スタイルにこだわった製品を提供しています。 |
| 第2刷 | 47 | コッペパン | 写真キャプション | ジャム | ジャム |
| | 50 | 1970年代 | 項目名 | 4 1970年代 | 5 1970年代 |
| 第2刷 | 72 | 植物としての小麦 | 図3-1 ムギの種類 | えんぱく | エンパク |
| | 75 | アメリカ産小麦 | 4行目 | 66.6% | 60.6% |
| | 80 | 精選、調質加水 | 2行目 | ホイロ中に交ざっている | サイロ中に交ざっている |
| 第2刷 | 85 | 胚芽 | 1行目 | 胚芽は小麦粉中の | 胚芽は小麦の |
| 第2刷 | 94 | 7生地からパンへ | 8行目 | 第3次糊化(85～100℃付近) | 第3次糊化(85℃付近) |
| 第2刷 | 98 | 第3章 練習問題 | 問1選択肢4 | エンぱく | エンパク |
| 第2刷 | 109 | チーズバーガー | 4行目 | チーズ(チェダーチーズ)をのせて、チーズがとろけたら | チーズ(チェダーチーズ)をのせて焼き、チーズがとろけたら |
| | 132 | 発酵の目安について | ③1行目 | 発酵させてパンを | 発酵させるパンを |
| | 145 | ナンの生地づくり | ④1行目 | こね杓子で混ぜて | こね杓子で混ぜて |
| 第2刷 | 203 | 市販の天然酵母及び発酵種 | 1行目～2行目 | 天然酵母や発酵種は、自然培養された酵母が乾燥後市販されているもので、自家製酵母に比べて | 天然酵母や発酵種には、自然培養された酵母が乾燥後市販されているものがあり、自家製酵母に比べて |
| | 233 | 問46 | 解答 | 答え4 | 答え1 |
| | 233 | 問47 | 解答 | 答え4 | 答え3 |