

パンシエルジュ検定3級正誤表

ページ	項目	場所	内容		
			誤	正	
初版	107	サワー種法の工程と注意点	最終発酵	ベントザン	ベントサン
初版	149	パンの保存方法	②5行目	必ず冷蔵庫で保存しましょう。	必ず冷凍庫で保存しましょう。
初版	158	問4 解説	2行目	店側の好意	店側の厚意
2刷	109	ポーリッシュ法の工程と注意点	ポーリッシュ種作り	材料の20～30%の粉	材料の20～40%の粉
3刷	177	問題39	問題文	材料を小麦粉、イースト、塩、イースト、砂糖、バターとする	材料を小麦粉、イースト、塩、水、砂糖、バターとする
4刷	34	ツOPP	2行目	「三つ編み」	「編み込み」
4刷	56	問4 解説	1行目	「三つ編み」	「編み込み」
4刷	66	酵母とは？	1行目	発酵をする細菌	発酵をする真菌
4刷	69	ドライイーストの予備発酵	①	ドライイーストの量の約10倍の温水(40～42℃)を用意します(ここで使用する温水は、材料の分量に含まれます)。	ドライイーストの量の約5倍※の温水(40～42℃)を用意します(ここで使用する温水は、材料の分量に含まれます)。※予備発酵に使用する温水の量はメーカーにより異なる場合がありますので、パッケージの記載に従ってください。
4刷	69	Q&A	6行目	10分の1	2～3倍
4刷	73	(表)	作業内容:食感/水の量が少ないの部分	クラフトはかたく、クラムはパサつく	クラフトははかたく、クラムはパサつく
4刷	81	マーガリン	8～9行目	食用油脂含有量が80%以上あるものをマーガリン、75～85%のものは調整マーガリン、35～75%のものはファットスプレッドと分類されます。	食用油脂含有量が80%以上あるものをマーガリン、80%未満のものはファットスプレッドと分類されます。
4刷	118	材料を混ぜる	材料の下準備(9行目)	冬は約45℃のぬるま湯くらいが適温です。	冬は約45℃が適温です。
4刷	118	材料を混ぜる	材料の下準備(13行目)	イースト液は放置せず	インスタントドライイーストを使う場合、イースト液は放置せず
4刷	119	混ぜ方	②	イースト液を①のボウルに一気に入れて	イースト液と残りの水を①のボウルに一気に入れて
4刷	160	食中毒に関する主な最近の種類	表中「細菌」	ブドウ球菌	黄色ブドウ球菌
4刷	162	食中毒の原因	細菌性食中毒/毒素系	ブドウ球菌	黄色ブドウ球菌
4刷	169	問5	選択肢4	ブドウ球菌	黄色ブドウ球菌
4刷	181	15 解説	1行目	全体の約4割	全体の約4分の1(25%)
5刷	71	自宅で気軽に天然酵母パン	2行目	ホシノ天然酵母(大麦、小麦、もち米などのでんぷん、根菜類の酵素が原料)	ホシノ天然酵母(小麦粉、米、酵母、麴が原料)
5刷	117	Q&A	本文、表	デジタルスケールを使わないと、どうしても目分量になってしまうため、誤差が生じてしまいます。また、右表の上白糖とグラニュー糖の部分を見てもわかるとおり、素材の種類に酔って重さが違うものがあるので、できるだけ0.1g単位で量ることのできるデジタルスケールを使いましょう。 【表】イースト 小さじ 2.5g 大さじ12.5g	大さじは小さじのちょうど3倍です。しかし、デジタルスケールで計量しないと、どうしても目分量になってしまうため、誤差が生じることがあります(右表参照)。できるだけ0.1g単位で量ることのできるデジタルスケールを使いましょう。 【表(計量例)】イースト 小さじ 3g 大さじ9g
6刷	138	基本の丸パンの作り方⑨	2行目	200℃で14分前後焼き上げる	200℃で15分前後焼き上げる
7刷	166	【化学的方法】アルコールまたはエタノール	1行目	主に固定または半固定食品の表面の消毒に使われています。	主に固形または半固形食品の表面の消毒に使われています。