

- ② 물보다 높은 온도를 이용할 수 있다.
- ③ 조리시간을 단축할 수 있으나 영양소와 비타민의 파괴가 많다.
- ④ 수분이 많고 표면적이 큰 식품은 튀기기전 어느 정도 수분을 제거하는 것이 좋다.

39. 가열조리가 식품에 미치는 영향으로 맞는 것은?

- ① 무기질의 함량은 가열조리시 일반적으로 안정되어 손실이 없다.
- ② 가열에 의해 달걀의 흰자 아비딘(avidin)은 파괴되어 비오틴(biotin)과 결합하지 못하게 되는데 이 때문에 달걀 흰자는 가열조리에 의해 더 영양적으로 된다.
- ③ 채소의 조직은 가열에 의해 부드럽게 되며, 단백질 식품도 역시 부드럽게 변한다.
- ④ 튀김을 할 때에는 기름의 온도를 높게 할수록 좋다.

40. 일본음식에 대한 식탁예법으로 옳바르지 않은 것은?

- ① 밥그릇과 국그릇은 반드시 손에 들고 먹는다.
- ② 생선 한쪽 면의 살코기를 다 먹으면 뒤집어 일부분의 살코기를 위로 오게 한 후 먹는다
- ③ 생선구이를 먹을 때에는 오른쪽 꼬리부분부터 한입씩 젓가락으로 먹는다.
- ④ 나무젓가락은 끝이 붙은 경우에는 조용히 쪼개어 사용하며 매끈하게 하기 위해 두개의 나무젓가락을 서로 비비지 않는다.

3과목 : 임의 구분

41. 밀가루 반죽의 성질에 영향을 주는 요인이 아닌 것은?

- ① 밀가루의 종류
- ② 밀가루의 색깔
- ③ 반죽을 치대는 정도
- ④ 첨가물(소금, 설탕, 유지, 달걀, 이스트)의 양

42. 두류의 조리 중 변화로 틀린 것은?

- ① 물이 온도가 높을수록 두류에 물이 흡수되는 속도는 느리다.
- ② 가열처리로 트립신 저해물질 등의 독성이 파괴되고 단백질 이용률이 증가된다.
- ③ 가열에 의해 소화성이 높아진다.
- ④ 콩을 삶을 때는 뚜껑을 닫는 것이 콩비린내의 생성을 방지할 수 있다.

43. 난백의 기포성에 영향을 미치는 요인이 아닌 것은?

- ① 달걀의 신선도 ② pH
- ③ 온도 ④ 색

44. 우유단백질인 락토알부민(lactoalbumin)과 락토글로불린(lactoglobulin)이 가열조리에 의해 응고하기 시작하는 온도는?

- ① 60℃ 이상 ② 75℃ 이상
- ③ 50℃ 이상 ④ 90℃ 이상

45. 조리에 의한 채소의 변화가 아닌 것은?

- ① 비타민 합성 ② 휘발성산의 휘발
- ③ 비타민과 무기질 등의 손실 ④ 엽록소의 파괴

46. 레토르트(retort)식품에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 종래의 통조림, 병조림과는 포장 용기만이 다를 뿐 같은 제품이라 생각해도 무방하다.
- ② 통조림, 병조림 식품과 비교해 단시간의 가열로도 목적하는 살균이 가능하다.
- ③ 용기의 형태, 크기 등의 다양한 개발이 가능하다.
- ④ 내용물의 영양소 파괴나 품질의 열화가 크다.

47. 식단 작성시 반드시 고려해야 할 점이 아닌 것은?

- ① 가장 우선적으로 기호성을 고려해 다양한 식단을 작성한다.
- ② 모든 영양소가 골고루 함유되도록 작성한다.
- ③ 매일의 식사에 다양한 식품이 고루 포함되고 편식되지 않도록 계획한다.
- ④ 식품 선택에 있어 가격과 영양가를 비교하면서 식생활비를 조절할 수 있도록 작성한다.

48. 선입선출법에 대한 설명으로 옳바르지 않은 것은?

- ① 먼저 입고되었던 순서에 따라 출고하는 방법이다.
- ② 구매과정에서부터 출고되기 전까지의 생산날짜, 구입일이 빠른 식재료를 선발하여 출고하는 방법이다.
- ③ 대부분의 식재료 출고방법은 아니나 사용방법과 업장의 특별행사로 인해 진행될 수 있는 출고방법이다.
- ④ 식재료 부패, 유통기한 초과를 방지할 수 있다.

49. 효율적인 조리작업장 설비 계획시 고려할 점이 아닌 것은?

- ① 조리장비 및 설비의 다양성
- ② 물품의 출입이 자유로울 것
- ③ 조리작업이 편리하고 안전할 것
- ④ 식당과의 연결이 용이할 것

50. 조리작업장의 위생관리로 옳바르지 않은 것은?

- ① 석쇠판 등의 브로일러(broiler)는 해충 방지를 위해 카바메이트계 등의 유제를 분무, 도포한다.
- ② 도마와 식칼은 80縲의 뜨거운 물에 5분간 담군 후 세척한다.
- ③ 행주는 물에 담가 1차 세척 후 식품용 세제로 씻어 깨끗한 물로 행구고 100縲에서 5분 이상 자비소독한다.
- ④ 위생관리 스케줄을 이용하여 정기적으로 확인한다.

51. 표준조리레시피의 구성요소가 아닌 것은?

- ① 평가점수 ② 메뉴명
- ③ 1인분 생산량 ④ 메뉴단가

52. 단백질의 함량이 가장 높은 것은?

- ① 치즈 ② 연유
- ③ 발효유 ④ 버터

53. 다음 중 염분을 제한해야 할 고혈압 환자에게 알맞은 식품은?

- ① 오이 ② 김
- ③ 버터 ④ 새우 말린 것

54. 탄수화물의 체내기능 중 가장 중요한 것은?

- ① 골격형성 ② 근육형성

- ㉠ 열량발생 ㉡ 생리기능조절

55. 호화의 물리적 성질이 아닌 것은?

- ㉠ 부피의 감소 ㉡ 용해성의 증가
- ㉢ 점도의 증가 ㉣ 방향부동성의 소실

56. 다음 중 구수한 맛(감칠맛) 성분과 관계가 먼 것은?

- ㉠ ATP ㉡ GMP
- ㉢ IMP ㉣ MSG

57. 고추의 매운맛 성분은?

- ㉠ 캡사이신(capsaicin) ㉡ 피페린(piperine)
- ㉢ 진제론(gingerone) ㉣ 시니그린(sinigrin)

58. 단백질의 가열에 의한 변성을 이용한 것은?

- ㉠ 수란 ㉡ 치즈
- ㉢ 간수를 이용한 두부 ㉣ 젓갈의 염장

59. 전분의 노화를 억제하는 방법이 아닌 것은?

- ㉠ 수분함량 조절 ㉡ 설탕첨가
- ㉢ 냉동건조 ㉣ 항산화제 첨가

60. 날고기를 그대로 끓인 것을 통해 담고 소량의 소금 또는 소금물을 넣어 가공한 통조림은?

- ㉠ 보일드 통조림 ㉡ 기름절임 통조림
- ㉢ 맛들임 통조림 ㉣ 풍미구이 통조림

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com
 전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com
 기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/x

전자문제집 CBT란?

종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며 모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합니다.

PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동
 교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
④	②	④	④	①	④	②	③	③	③
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
③	④	④	②	①	④	①	②	②	③
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
②	②	④	③	④	③	①	①	③	②
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
②	①	①	④	④	②	④	③	②	②
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
②	①	④	①	①	④	①	③	①	①
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
①	①	①	③	①	①	①	①	④	①