



- ③ 과일즙에 설탕, 과일의 껍질, 과육의 얇은 조각이 섞여 가열·농축된 것이다.
- ④ 과일을 설탕시럽과 같이 가열하여 과일이 연하고 투명한 상태로 된 것이다.

22. 다음 설명이 잘못된 것은?

- ① 무 초절임 씹을 할 때 얇게 썰은 무를 식소다 물에 담가 두면 무의 색소성분이 알칼리에 의해 더욱 희게 유지된다.
- ② 양파 썬 것의 강한 향을 없애기 위해 식초를 뿌려 효소 작용을 억제시켰다.
- ③ 사골의 핏물을 우려내기 위해 찬물에 담가 혈색소인 수용성 헤모글로빈을 용출시켰다.
- ④ 모양을 내어 썬 양송이에 레몬즙을 뿌려 색이 변하는 것을 산을 이용해 억제시켰다.

23. 유지를 구성하고 있는 불포화 지방산의 이중결합에 수소 등을 첨가하여 녹는점이 높은 포화 지방산의 형태로 변화시킨 고체지방을 이용한 유지제품은?

- ① 마가린                      ② 돼지기름
- ③ 버터                         ④ 쇠기름

24. 지용성 비타민의 결핍증이 틀린 것은?

- ① 비타민 A - 안구건조증, 안염, 각막 연화증
- ② 비타민 D - 골연화증, 유아발육 부족
- ③ **비타민 K - 불임증, 근육 위축증**
- ④ 비타민 F - 피부염, 성장정지

25. 현미란 무엇을 벗겨낸 것인가?

- ① 과피와 종피                ② 겨층
- ③ 겨층과 배아                **④ 왕겨층**

26. 딸기 속에 많이 들어 있는 유기산은?

- ① 사과산                      ② 호박산
- ③ **구연산**                      ④ 주석산

27. 천연 산화방지제가 아닌 것은?

- ① 세사몰(sesamol)        **② 티아민(thiamin)**
- ③ 토코페롤(tocopherol) ④ 고시폴(gossypol)

28. 금속을 함유하는 색소끼리 짝을 이룬 것은?

- ① 안토시아닌, 플라보노이드
- ② 카로티노이드, 미오글로빈
- ③ 클로로필, 안토시아닌
- ④ **미오글로빈, 클로로필**

29. 다음 중 당 알콜로 충치 예방에 가장 적당한 것은?

- ① 맥아당                      ② 글리코겐
- ③ 펙틴                         **④ 소르비톨**

30. 아밀로펙틴만으로 구성된 것은?

- ① 고구마 전분                ② 멥쌀 전분
- ③ 보리전분                    **④ 찹쌀 전분**

31. 달걀흰자의 거품형성과 관련된 내용으로 맞는 것은?

- ① 거품형성에는 수동교반기가 전동교반기보다 효과가 더 크다.
- ② 교반시간이 길어질수록 거품의 용적과 안정성이 유지 된다.
- ③ 달걀흰자는 실온에서보다 냉장온도에서 보관한 것이 더 교반하기 쉽다.
- ④ 지나치게 오래 교반하면 거품은 작아지지만 가만히 두면 굵은 거품을 형성하게 된다.

32. 다음의 조리방법 중 센 불로 가열한 후 약한 불로 세기를 조절하는 것과 관계가 없는 것은?

- ① 생선조림                    ② 된장찌개
- ③ 밥                            **④ 새우튀김**

33. 튀김 음식을 할 때 두꺼운 용기를 사용하는 가장 큰 이유는?

- ① 기름의 비중이 작아 물위에 쉽게 뜨므로
- ② 기름의 비중이 커서 물위에 쉽게 뜨므로
- ③ **기름의 비열이 작아 온도가 쉽게 변화되므로**
- ④ 기름의 비열이 커서 온도가 쉽게 변화되므로

34. 쌀의 호화를 돕기 위해 밥을 짓기 전에 침수시키는데 이 때 최대 수분 흡수량은?

- ① 5-10%                      **② 20-30%**
- ③ 55-65%                    ④ 75-85%

35. 김치 저장 중 김치조직의 연부현상이 나타났다. 그 이유에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 조직을 구성하고 있는 펙틴질이 분해되기 때문에
- ② 미생물이 펙틴분해효소를 생성하기 때문에
- ③ 용기에 꼭 눌러 담지 않아 내부에 공기가 존재하여 호기성 미생물이 성장번식하기 때문에
- ④ **김치가 국물에 잠겨 수분을 흡수하기 때문에**

36. 오월 단오날(음력 5월 5일)의 절식은?

- ① 준치만두**                    ② 오곡밥
- ③ 진달래 화채                ④ 토란탕

37. 과일에 물을 넣어 가열했을 때 일어나는 현상이 아닌 것은?

- ① 세포막은 투과성을 잃는다.
- ② **섬유소는 연화된다.**
- ③ 살아진 과일은 더 투명해진다.
- ④ **가열하는 동안 과일은 가라앉는다.**

38. 다음 설명 중 이것은 어떤 조미료를 말하는가?

- 수란을 뜸 때 끓는 물에 이것을 넣고 달걀을 넣으면 난 백의 응고를 돕는다.  
 - 작은 생선을 사용할 때 이것을 소량 가하면 뼈까지 부드러워진다.  
 - 기름기 많은 재료에 이것을 사용하면 맛이 부드럽고 산뜻해진다.  
 - 생강에 이것을 넣고 절이면 예쁜 적색이 된다.

- ① 설탕                         ② 후추

3과목 : 조리이론과 원가계산



