

난황 직경은 4cm였다. 이 달걀의 난황계수는?

- ① 0.188 ② 0.232
- ③ 0.336 ④ 0.375

21. 쇠고기를 가열하였을 때 생성되는 근육생소는?

- ① 헤모글로빈(hemoglobin)
- ② 미오글로빈(myoglobin)
- ③ 옥시헤모글로빈(oxyhemoglobin)
- ④ 메트미오글로빈(metmyoglobin)

22. 사과를 깎아 방치했을 때 나타나는 갈변현상과 관계없는 것은?

- ① 산화효소 ② 산소
- ③ 페놀류 ④ 섬유소

23. 설탕용액에 미량의 소금을 가하여 단맛이 증가하는 현상은?

- ① 맛의 상쇄 ② 맛의 변조
- ③ 맛의 대비 ④ 맛의 발현

24. 카로티노이드(carotenoid) 색소와 소재식품의 연결이 틀린 것은?

- ① 베타카로틴(β-carotene) - 당근, 녹황색 채소
- ② 라이코펜(lycopene) - 토마토, 수박
- ③ 아스타크산틴(astaxanthin) - 감, 옥수수, 난황
- ④ 푸코크산틴(fucoxanthin) - 다시마, 미역

25. 오징어 훈제공정에 포함되지 않는 방법은?

- ① 수세 ② 염지
- ③ 여과 ④ 훈연

26. 무기염류에 의한 단백질 변성을 이용한 식품은?

- ① 공탕 ② 버터
- ③ 두부 ④ 요구르트

27. 밀가루에 중조를 넣으면 황색으로 변하는 원리는?

- ① 효소적 갈변 ② 비효소적 갈변
- ③ 알칼리에 의한 변색 ④ 산에 의한 변색

28. 다음 중 난황에 들어 있으며 마요네즈 제조시 유화제 역할을 하는 성분은?

- ① 글로불린 ② 갈락토오스
- ③ 레시틴 ④ 오브알부민

29. 양질의 칼슘이 가장 많이 들어있는 식품끼리 짝지어진 것은?

- ① 곡류, 서류 ② 돼지고기, 쇠고기
- ③ 우유, 건멸치 ④ 달걀, 오리알

30. 비타민에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 카로틴은 프로비타민 A이다.
- ② 비타민 E는 토코페롤이라고 한다.
- ③ 비타민 B12망간(Mn)을 함유한다.
- ④ 비타민 C가 결핍되면 괴혈병이 발생한다.

3과목 : 조리이론과 원가계산

31. 조미료의 침투속도와 채소의 색을 고려할 때 조미료 사용 순서가 가장 합리적인 것은?

- ① 소금→설탕→식초 ② 설탕→소금→식초
- ③ 소금→식초→설탕 ④ 식초→소금→설탕

32. 된장이 숙성된 후 얼마 안되어 산패가 일어나 신맛이 생기거나 색이 진하게 되는 이유가 아닌 것은?

- ① 프로테아제 생산 ② Fe²⁺ 또는 Cu²⁺가 많은 물 사용
- ③ 수분 과다 ④ 염분 부족

33. 당근 구입단가는 kg당 1300원이다. 10kg구매시 표준수율이 86%이라면, 당근 1인분(80g)의 원가는 얼마인가?

- ① 51원 ② 121원
- ③ 151원 ④ 181원

34. 1인분 사용량이 120G이며 폐기율이 55%인 닭고기로 200인분의 음식을 만들려고 할 때 발주량은 약 얼마인가?

- ① 44kg ② 53kg
- ③ 75kg ④ 91kg

35. 식물성 액체유를 경화 처리한 고체 기름은?

- ① 버터 ② 라드
- ③ 쇼트닝 ④ 마요네즈

36. 조리작업장의 위치선정 조건으로 적합하지 않은 것은?

- ① 보온을 위해 지하인 곳
- ② 통풍이 잘 되며 밝고 청결한 곳
- ③ 음식의 운반과 배선이 편리한 곳
- ④ 재료의 반입과 오물의 반출이 쉬운 곳

37. 생선을 조리하는 방법에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 생강과 술은 비린내를 없애는 용도로 사용한다.
- ② 처음 가열할 때 수분간은 뚜껑을 약간 열어 비린내를 휘발시킨다.
- ③ 모양을 유지하고 맛 성분이 밖으로 유출되지 않도록 양념간장이 끓을 때 생선을 넣기도 한다.
- ④ 선도가 약간 저하된 생선은 조미를 비교적 약하게 하여 뚜껑을 덮고 짧은 시간 내에 끓인다.

38. 침(타액)에 들어 있는 소화효소의 작용은?

- ① 전분을 맥아당으로 변화시킨다.
- ② 단백질을 펩톤으로 분해시킨다.
- ③ 설탕을 포도당과 과당으로 분해시킨다.
- ④ 카제인을 응고시킨다.

39. 발생형태를 기준으로 했을 때의 원가 분류는?

- ① 개별비, 공통비 ② 재료비, 노무비, 경비
- ③ 직접비, 간접비 ④ 고정비, 변동비

40. 우리나라의 전통적인 향신료가 아닌 것은?

- ① 겨자 ② 생강
- ③ 고추 ④ 팔각

41. 경영형태별로 단체급식을 분류할 때 직영방식의 장점은?

④ 유행성 질병 및 전염병 대책 후원

59. 인수공통전염병으로 그 병원체가 바이러스(virus)인 것은?

- ① 발진열 ② 탄저
- ③ 광견병 ④ 결핵

60. 자외선에 의한 인체 건강장해가 아닌 것은?

- ① 설안염 ② 피부암
- ③ 폐기종 ④ 백내장

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