



問題2 次の文章を読み、問に答えなさい。

小麦粉はグルテンの形成によって粘弾性、伸展性、保形性を持ち、幅広く料理に利用できる（出典：食べ物と健康Ⅳ、三共出版、p80）。

問1：添加材料（①食塩、②砂糖、③油脂）が及ぼすグルテンへの影響について、説明しなさい。

問2:小麦粉の調理には、ルー(roux)がある。ルー(roux)について、分類と用途を説明しなさい。

科目名	食環境マネジメント学専攻 第 I 期 食品学
問題番号 (例：問題 1)	問題 1、2
設問番号 (例：問 1)	
著作物名	「食べ物と健康IV食事設計と栄養・調理」
著作者名	高橋ひとみ
ISBN	978-4-7827-0819-4
出版社	三共出版
発行年月日	2023 年 3 月 10 日
ページ	p 79－80