

製菓衛生師問題集 2017 解答解説の訂正について

読者の皆様には、大変ご迷惑をおかけいたしますが、よろしくご対応のほどお願い申し上げます。

P206 問 21 解答・解説について、以下のとおり訂正いたします。

正 解 ①

解 説

②シュー・ア・ラ・クレームは単体でバターを加えない。③サブレは一般的には型で焼成しない。④ブリオッシュは一般的に高温 220℃位で焼成する。