

「パンシエルジュ検定3級公式テキスト」正誤表

ページ	項目	場所	内容	
			誤	正
34	ツOPP	イラスト部分	「四つ編み」のイラスト	「三つ編み」のイラスト
66	酵母とは？	1行目	発酵をする細菌	発酵をする真菌
69	Q&A	ドライイーストの使用期限はどのくらいですか？6行目	10分の1	2～3倍
73	パンづくりに重要な水分量	(表中)作業内容「食感」の「水の量が少ない」の部分	クラフト	クラスト
81	マーガリン	8～9行目	75～85%のものは調整マーガリン、35～75%のものはファットスプレッド	80%未満のものはファットスプレッド
107	サワー種法の工程と注意点	最終発酵の文章	ペントザン	ペントサン
119	「材料を混ぜる」の「混ぜ方」	㊸1行目	イースト液を①の…	イースト液と残りの水を①の…
149	パンの保存方法	㊸5行目	冷蔵庫	冷凍庫
158	解答解説	「問4」解説部2行目	好意	厚意
160	食中毒に関する主な細菌の種類	表中最終項目	ブドウ球菌	黄色ブドウ球菌
162	食中毒の原因	毒素型	ブドウ球菌	黄色ブドウ球菌
169	練習問題	問5選択肢4	ブドウ球菌	黄色ブドウ球菌
177	模擬問題	「39問目」問題文	二つ目の「イースト」	水
181	問題15	説明文中	約4割がパンに使用されている	約4分の1(25%)がパンに使用されている