



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。