**第一课 中国饮食 课文分段阅读练习**

课文第一段问题 (Below are questions related to the first paragraph of the lesson text)

1. 和你的同学讨论下面的问题：

1. 中国人和美国人有什么不同的饮食习惯？
2. 中国人吃饭的时候讲究什么？
3. 你喜欢吃素菜还是肉菜？你常常吃什么素菜？
4. 吃饭的时候应该注意什么才能保证营养全面？
5. 什么菜油比较多，热量比较高？
6. 吃什么容易长胖？
7. 你觉得吃中国菜容易长胖吗？为什么？美国菜呢？

2. 读课文第一段，然后回答后面的问题。

# 中国饮食

# （第一段）

饮食文化**是**中国文化**很重要的一部分**。中国人吃饭的时候讲究“荤素搭配”，**简单来说就是**肉菜搭配不同的素菜一起吃。这样一顿饭里就不会有太多的油、糖和盐，蔬菜也比较多。这种饮食习惯可以让人在一顿饭里吃到多种食物，**从而3**保证营养全面。另外，中国人吃饭的时候常常做几个菜，然后一家人一起吃；所以**即使4**有一两道菜的油比较多、热量比较高，平均下来每个人都只吃几口，并不容易长胖。

1. 划出这一段的关键词。

2.“荤素搭配”是什么意思？

3. 你每天吃午饭的时候讲究荤素搭配吗？请具体说一说。

4.“荤素搭配”的饮食习惯对健康有什么好处？请至少说两点。

5. 中国人和美国人有什么不同的饮食习惯？

课文第二段问题 (Below are questions related to the second paragraph of the lesson text)

1. 和你的同学讨论下面的问题：

1. 在美国，东部、中部和西部地区的气候有什么差异？
2. 这种气候差异对当地人的饮食习惯有什么影响？
3. 请猜一猜中国南方和北方的气候可能有什么差异。

2. 读课文第二段，然后回答后面的问题。

# 中国饮食

# （第二段）

**A**在中国，不同地方的人由于**受到**当地的气候、特产等**的影响**，饮食习惯也不同。**B**例如，南方常常下雨，气温比较高，适合种水稻，所以南方人常吃米饭。**C而**北方降水较少，气温较低，比较适合种小麦，所以北方人更习惯吃面食。**D**这就是中国人常说的“南米北面”。

1. 在中国，南方人和北方人的饮食习惯有什么不同？“南米北面”是什么意思？
2. 为什么中国的南方和北方会有这样的饮食差异？
3. 美国有气候影响当地人饮食习惯的现象 (xiàn xiàng; phenomenon) 吗？请举例说明。
4. 除了“南米北面”以外，中国人还常常说“南甜北咸”，请猜一猜这是什么意思。
5. What’s the logical relationship **between** sentences B and C?

A. cause and effect B. contrast C. argument and examples

1. What’s the logical relationship **between** sentence A and sentences B&C?

A. cause and effect B. contrast C. argument and examples

1. What’s the structure of this paragraph?

A. propose an argument → provide examples to support the argument → summarize the main idea

B. identify problems → analyze reasons → propose solutions

1. Please find formal equivalences of the colloquial expressions and match them.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Relatively colloquial |  | Relatively formal |
| 种 （e.g. 种水稻） |  | 较（e.g. 气温较高） |
| 下雨 |  | 例如 |
| 比方说 |  | 种植（e.g. 种植水稻） |
| 比较（e.g. 气温比较高） |  | 降水 |

1. Observe and compare the examples given in the last question, what’s a feature of formal writing in Chinese?

【参考答案：词语双音节化】

课文第三段问题 (Below are questions related to the third paragraph of the lesson text)

# 中国饮食

# （第三段）

除了“南米北面”的饮食差异以外，中国各地饮食的口味也不一样。比方说，**受**潮湿气候**的影响**，四川、湖南和湖北等地的人比较能吃辣。沿海的广东和福建等地常吃海鲜，在饮食中**讲究**“鲜”味。江苏、浙江古时经济发达，当地人更容易吃到糖，所以饮食的口味也偏甜。**而**北方的山东、辽宁等地冬季寒冷，新鲜蔬菜比较少，因此常常用盐来保存食物，所以饮食的口味也比较咸。**随着**历史**的发展**，不同地区慢慢地形成了不同的菜系；其中最有名的包括川菜、湘菜、粵菜、闽菜、苏菜、浙菜、徽菜1和鲁菜，合称“八大菜系”。**无论**哪个菜系，好的中国菜**都讲究**“色香味俱全”。

1徽(huī)菜

Hui Cuisine, the cuisine of Huizhou (徽州). Huizhou was an administrative region in Chinese history, including today's Huangshan City (黄山市; in Anhui Province), Jixi County (绩溪县; in Anhui Province), and Wuyuan County (婺源县; in Jiangxi Province).

1. 根据课文内容，判断以下中国各地饮食的口味和什么有关系。

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 和气候有关系 2. 和特产有关系 3. 和历史有关系 | 四川、湖南和湖北等地的人比较能吃辣。  广东人和福建人常吃海鲜。  江苏和浙江菜偏甜。  山东和辽宁菜偏咸。 |

2.“菜”字前面的加下划线的字是什么意思？What do the underlined characters before菜mean?

A. Names of different Chinese provinces B. Different flavors

3. 在下面的地图上找到八大菜系，并涂上不同的颜色。Find and use different colors to mark the eight cuisines on the map.

A map of china with different languages

Description automatically generated

4.“色香味俱全”是什么意思？在你吃过的中国菜中，你觉得哪道菜色香味俱全？请具体说一说这道菜的颜色、香味和味道是什么样的。