**第一課 中國飲食 課文分段閱讀練習**

課文第一段問題 （Below are questions related to the first paragraph of the lesson text）

1. 和你的同學討論下面的問題：

1. 中國人和美國人有什麼不同的飲食習慣？
2. 中國人吃飯的時候講究什麼？
3. 你喜歡吃素菜還是肉菜？你常常吃什麼素菜？
4. 吃飯的時候應該注意什麼才能保證營養全面？
5. 什麼菜油比較多，熱量比較高？
6. 吃什麼容易長胖？
7. 你覺得吃中國菜容易長胖嗎？為什麼？美國菜呢？

2. 讀課文第一段，然後回答後面的問題。

# 中國飲食

# （第一段）

飲食文化**是**中國文化**很重要的一部分**。中國人吃飯的時候講究「葷素搭配」，**簡單來說就是**肉菜搭配不同的素菜一起吃。這樣一頓飯裡就不會有太多的油、糖和鹽，蔬菜也比較多。這種飲食習慣可以讓人在一頓飯里吃到多種食物，**從而3**保證營養全面。另外，中國人吃飯的時候常常做幾個菜，然後一家人一起吃；所以**即使4**有一兩道菜的油比較多、熱量比較高，平均下來每個人都只吃幾口，並不容易長胖。

1. 劃出這一段的關鍵詞。

2.「葷素搭配」是什麼意思？

3. 你每天吃午飯的時候講究葷素搭配嗎？請具體說一說。

4.「葷素搭配」的飲食習慣對健康有什麼好處？請至少說兩點。

5. 中國人和美國人有什麼不同的飲食習慣？

課文第二段問題 （Below are questions related to the second paragraph of the lesson text）

1. 和你的同學討論下面的問題：

1. 在美國，東部、中部和西部地區的氣候有什麼差異？
2. 這種氣候差異對當地人的飲食習慣有什麼影響？
3. 請猜一猜中國南方和北方的氣候可能有什麼差異。

2. 讀課文第二段，然後回答後面的問題。

# 中國飲食

# （第二段）

**A**在中國，不同地方的人由於**受到**當地的氣候、特產等**的影響**，飲食習慣也不同。**B**例如，南方常常下雨，氣溫比較高，適合種水稻，所以南方人常吃米飯。**C而**北方降水較少，氣溫較低，比較適合種小麥，所以北方人更習慣吃麵食。**D**這就是中國人常說的「南米北面」。

1. 在中國，南方人和北方人的飲食習慣有什麼不同？「南米北面」是什麼意思？
2. 為什麼中國的南方和北方會有這樣的飲食差異？
3. 美國有氣候影響當地人飲食習慣的現象(xiàn xiàng; phenomenon)嗎？請舉例說明。
4. 除了「南米北面」以外，中國人還常常說「南甜北鹹」，請猜一猜這是什麼意思。
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 |
| 種 （e.g. 種水稻） |  | 較（e.g. 氣溫較高） |
| 下雨 |  | 例如 |
| 比方說 |  | 種植（e.g. 種植水稻） |
| 比較（e.g. 氣溫比較高） |  | 降水 |

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

【參考答案：詞語雙音節化】

課文第三段問題 （Below are questions related to the third paragraph of the lesson text）

# 中國飲食

# （第三段）

除了「南米北面」的飲食差異以外，中國各地飲食的口味也不一樣。比方說，**受**潮濕氣候**的影響**，四川、湖南和湖北等地的人比較能吃辣。沿海的廣東和福建等地常吃海鮮，在飲食中**講究**「鮮」味。江蘇、浙江古時經濟發達，當地人更容易吃到糖，所以飲食的口味也偏甜。**而**北方的山東、遼寧等地冬季寒冷，新鮮蔬菜比較少，因此常常用鹽來保存食物，所以飲食的口味也比較鹹。**隨著**歷史**的發展**，不同地區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、閩菜、蘇菜、浙菜、徽菜1和魯菜，合稱「八大菜系」。**無論**哪個菜系，好的中國菜**都講究**「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 (黃山市; in Anhui Province), Jixi County (績溪縣; in Anhui Province), and Wuyuan County (婺源縣; in Jiangxi Province).

1. 根據課文內容，判斷以下中國各地飲食的口味和什麼有關係。

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 和氣候有關係
2. 和特產有關係
3. 和歷史有關係
 | 四川、湖南和湖北等地的人比較能吃辣。廣東人和福建人常吃海鮮。江蘇和浙江菜偏甜。山東和遼寧菜偏鹹。 |

2.「菜」字前面的加下劃線的字是什麼意思？What do the underlined characters before菜mean？

A. Names of different Chinese provinces B. Different flavors

3. 在下面的地圖上找到八大菜系，並塗上不同的顏色。Find and use different colors to mark the eight cuisines on the map.



4.「色香味俱全」是什麼意思？在你吃過的中國菜中，你覺得哪道菜色香味俱全？請具體說一說這道菜的顏色、香味和味道是什麼樣的。