

关于教材

《轻松学汉语》系列（第三版）是一套专门为汉语作为外语/第二语言学习者编写的国际汉语教材，主要适合小学高年级学生、中学生使用，同时也适合大学生使用。

本套教材旨在帮助学生奠定扎实的汉语基础；培养学生在现实生活中运用准确、得体的语言，有逻辑、有条理地表达思想和观点。这个目标是通过语言、话题和文化的自然结合，从词汇、语法等汉语知识的学习及听、说、读、写四项语言交际技能的训练两个方面来达到的。

本套教材遵循汉语的内在规律。其教学体系的设计是开放式的，教师可以采用多种教学方法，包括交际法和任务教学法。

本套教材共七册，分为两个阶段：第一册至第四册是第一阶段，第五册至第七册是第二阶段。第一册至第四册课本和练习册是分开的，而第五册至第七册课本和练习册合并为一本。

关于教师用书

为了帮助教师轻松有效地备课，指导课本教学，我们编写了《轻松学汉语教师用书》。

本《教师用书》的主要内容包括：

- **教学建议** 提供了生词、课文和练习的教学建议，教师可以参考建议中的方法开展教学。
- **参考答案** 为有固定答案的习题及部分开放式习题提供参考答案，方便教师使用。

我们建议教师从实际情况和教学经验出发进行教学，不必拘泥于本书提供的内容。

关于配套资源

除了教师用书以外，本套教材还包括练习册、词卡、图卡、单元测试卷、答案、录音等配套资源。其中，单元测试卷、答案、录音可以在官网下载：<http://www.chinesemadeeasy.com/download/CME>。

生词

- 1 誉 (譽) praise
 2 凡 every; any 凡是 every; any
 3 宾客 guest; visitor 4 流传 hand down
 5 名贵 famous and precious
 6 填 stuff 填鸭 force-fed duck
 7 饲 (飼) raise; feed 饲养 raise; feed
 8 溯 trace back 追溯 trace back to
 9 相传 the legend goes that
 10 帝 emperor 帝王 emperor
 11 狩 go hunting 12 猎 (獵) hunt 狩猎 go hunting
 13 意外 unexpected 14 捕 catch 捕获 catch
 15 驯 (馴) tame 驯化 domesticate
 16 培育 breed 17 催 speed up 催肥 fatten
 18 故 hence 19 派 group 20 焖 (焖) braise
 21 躯 (軀) body 22 重量 weight
 23 炙 grill 炙烤 grill 24 盈 full 丰盛 plump
 25 饱满 plump 26 润 (潤) smooth
 27 光亮 shiny 28 呈 manifest; show
 29 鲜 bright-coloured
 30 艳 (艷) bright 鲜艳 bright-coloured
 31 枣红 burgundy 32 趁 while; when
 33 席 feast; banquet; dinner
 34 当 facing 当……面 to somebody's face
 35 食客 customers of a restaurant
 36 片 cut into slices
 37 娴 (嫻) skilled 38 熟 skilled 娴熟 skilled
 39 叹 (歎) exclaim in admiration 赞 (讚) 叹 highly praise
 40 已 stop 不已 endlessly
 41 荷 lotus 42 叶 (葉) leaf 荷叶 lotus leaf
 43 爽 clear 爽口 delicious and refreshing
 44 劲 (勁) strength 45 十足 full of
 46 回味无穷 回味无穷 leave prolonged aftertaste
 47 创始 initiate 48 售卖 sell
 49 累 accumulate 积累 accumulate
 50 资金 capital 51 开创 open; set up
 52 廷 (imperial) court 宫廷 palace
 53 掌勺 be the chef 54 明火 open flame
 55 杏 apricot 56 质地 quality
 57 坚硬 hard 58 燃 burn 燃料 fuel
 59 香气 sweet smell; pleasant scent
 60 扑 (撲) rush against 扑鼻 assail the nostrils
 61 腻 (膩) greasy 62 柴 bony
 63 沿 follow (an established practice)
 沿用 follow (an established practice)
 64 创新 bring forth new ideas
 65 首创 initiate 66 胸 chest; breast
 67 脯 chest; breast 胸脯 chest; breast
 68 膀 wing (of a bird) 翅膀 wing
 69 备 fully 70 好评 favourable comment
 71 磷 phosphorus
 72 铜 (銅) copper 73 锌 (鋅) zinc
 74 微量 micro- 75 氨基酸 amino acid

教学建议

- 老师可以先教生词，但不一定按顺序讲解。
- 老师可以结合对话题的讨论，把生词表中的生词、语法以及课文里的内容自然地糅在一起教下去。
- 老师在带领学生讨论时，要一边口头讲解，一边把生词表中的生字、生词、语法写在白板上。要求学生把白板上的内容记录在笔记本上或电脑上。

教学建议

- 课文可以当做听力材料来使用。
- 学生学了生词, 对课文所涉及的话题有了基本的了解后再听课文录音。听完录音后让学生做听力题。

A 选择

- 1) 北京填鸭饲养的历史有多久?
 a) 上千年 b) 一百年
 c) 几百年 d) 几千年
- 2) 用来做北京烤鸭的是什么样的鸭子?
 a) 纯白的野鸭 b) 优质的肉食鸭
 c) 自然长肥的鸭子 d) 野外捕获的鸭子
- 3) 做挂炉烤鸭的鸭子一般多重?
 a) 大概三斤 b) 不超过三公斤
 c) 大约六斤 d) 三公斤以上
- 4) 跟生鸭的重量相比, 烤好的鸭子重量轻了多少?
 a) 三分之二左右 b) 至少一半
 c) 不到三分之一 d) 三分之一左右

B 判断正误

- 1) 北京烤鸭分两大派, 一派是挂炉烤鸭, 另一派是焖炉烤鸭。
- 2) 挂炉烤鸭所选用的鸭子一般比较肥壮, 鸭皮厚实。
- 3) 烤好的鸭子丰盈饱满, 表皮光亮透明, 呈粉红色。
- 4) 烤鸭要趁热吃, 厨师都会当着食客的面片鸭肉。
- 5) 人们会把鸭肉、葱丝、黄瓜条、甜面酱等放在荷叶饼上, 卷起来吃。
- 6) 北京烤鸭味道鲜美, 让食客回味无穷。
- 7) 北京烤鸭所含的营养有蛋白质、维生素, 还有多种微量元素及氨基酸。

C 选择 (答案不止一个)

- 1) 全聚德的创始人是杨全仁, 他 _____。
 a) 靠买卖鸡鸭挣到了第一桶金 b) 聘请了为宫廷做烤鸭的师傅当厨师
 c) 店里用的鸭子都是自己饲养的 d) 积攒了足够的资金后创立了自己的烤鸭店
- 2) 全聚德的烤鸭 _____。
 a) 闻起来很香 b) 吃起来肥而不腻 c) 深得食客的喜爱 d) 价钱便宜

D 回答问题 见参考答案

- 1) 为什么来北京旅游的国内外宾客都以品尝“北京烤鸭”为一大乐事?
- 2) 全聚德烤鸭店烤鸭子时用的是什么燃料?
- 3) 全聚德的“全鸭席”有什么特别之处?

中华第一吃——北京烤鸭

被誉为“中华第一吃”的烤鸭是一道北京名菜。凡是来北京旅游的国内外宾客, 都以品尝“北京烤鸭”为一大乐事。在北京流传着这样一句话:“不到长城非好汉, 不吃烤鸭真遗憾。”

北京烤鸭采用的是名贵的北京填鸭, 其饲养历史可以追溯到千年之前。相传, 一位帝王外出狩猎时意外捕获了一只纯白的野鸭, 经过不断驯化饲养, 逐渐将其培育成了优质的肉食鸭。因鸭子是被填喂催肥的, 故得名“填鸭”。

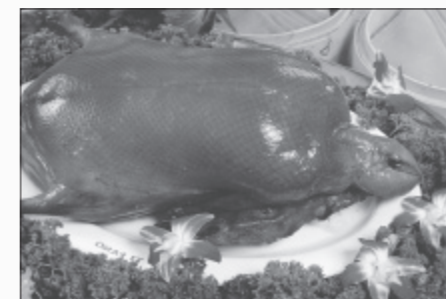
北京烤鸭分两大派, 一派是挂炉烤鸭, 另一派是焖炉烤鸭。挂炉烤鸭所选用的鸭子一般躯壮皮薄, 重量约三公斤。经过炙烤, 鸭子的重量会减轻三分之一左右, 鸭体丰盈饱满, 表皮油润光亮, 呈鲜艳的枣红色。

烤好的鸭子要趁热上席。在一些餐厅, 厨师会当着食客的面片鸭肉。厨师的刀工娴熟, 片片带皮, 令人赞叹不已。烤鸭的吃法多样, 最经典的吃法是把鸭肉放在荷叶饼上, 根据个人喜好加上葱丝、黄瓜条、甜面酱等, 卷起来吃。烤鸭皮脆肉嫩, 葱丝、黄瓜条清新爽口, 面饼嚼劲十足, 一口咬下去令人回味无穷。

北京的全聚德烤鸭店是挂炉烤鸭的代表。全聚德烤鸭店的创始人是杨全仁。他早年通过售卖鸡鸭积累了一定的资金, 之后开创了自己的烤鸭店。为了做出美味的烤鸭, 杨全仁聘请了为宫廷做挂炉烤鸭的孙师傅来掌勺, 采用传统的明火挂炉烤鸭的技术, 以枣树、桃树、杏树等质地坚硬的果木为燃料来制作烤鸭。全聚德的烤鸭香气扑鼻、肥而不腻、瘦而不柴, 深得食客喜爱。

全聚德一方面沿用古法烹饪, 一方面在菜式上不断创新, 首创了以烤鸭为主料烹制的“全鸭席”。全鸭席以烤鸭为主菜, 另外配有烤鸭的胸脯、翅膀等不同部位做出的特色菜肴。现在, 全鸭席已成为全聚德的经典菜品, 备受好评。

北京烤鸭不仅味道鲜美, 而且营养丰富。烤鸭中富含蛋白质、维生素, 还有钙、磷、铁、铜、锌等微量元素及多种氨基酸。



教学建议

- 这是一篇介绍性文章。在看课文之前, 老师要带领学生重温介绍性文章的格式。
- 在看课文之前, 老师可以带领学生从以下几个方面讨论有关“中华美食”的话题:
 - 中国著名的八大菜系是什么?
 - 你最喜欢吃哪个菜系的菜? 你最喜欢吃哪个特色菜?
 - 北京烤鸭属于哪个菜系? 你吃过北京烤鸭吗? 在哪里吃的? 味道怎么样?
 - 你能说出哪些中国传统的特色小吃?
 - 你们家经常去哪个饭店吃饭? 那家饭店做的菜属于哪个菜系? 他们做的哪几个菜最好吃?
- 学习了这篇课文后, 学生要掌握:
 - 北京烤鸭是中华第一吃。
 - 北京烤鸭采用的是名贵的北京填鸭。
 - 北京烤鸭分两大派: 挂炉烤鸭和焖炉烤鸭。
 - 烤鸭的吃法。
 - 北京全聚德烤鸭店的创始人以及烤鸭制作的过程。
 - 北京全聚德在沿用古法烹饪的同时还在菜式上不断创新。
 - 烤鸭的营养成分。

第1题 参考答案

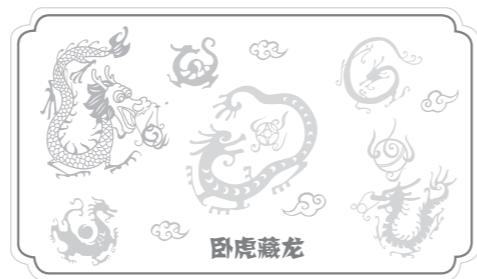
- D: 1. 因为北京流传着这样一句话:“不到长城非好汉, 不吃烤鸭真遗憾。”
2. 用枣树、桃树、杏树等质地坚硬的果木为燃料。
3. 以烤鸭为主菜, 另外配有烤鸭的胸脯、翅膀等不同部位做出的特别菜肴。

2 根据实际情况回答问题

- 1) 烤鸭是一道北京名菜，被誉为“中华第一吃”。你吃过北京烤鸭吗？味道怎么样？请介绍一道你喜欢吃的菜，可以是中餐，也可以是其他国家的名菜或小吃。请介绍它的食材、烹饪方法以及味道。
- 2) 北京的全聚德烤鸭店是挂炉烤鸭的代表。请介绍一家你喜欢的饭店，包括该店的历史、招牌菜、创新菜、创新亮点等。
- 3) 中国著名的八大菜系是鲁菜、川菜、苏菜、浙菜、徽菜、湘菜、闽菜和粤菜。你喜欢吃什么风味的中国菜？请选择一个菜系，介绍一道名菜，包括这道菜的名称、典故、烹饪方法、味道等。
- 4) 中国传统的特色点心有汤圆、绿豆糕、虾饺、烧卖等。你比较喜爱什么点心？请介绍一种你喜欢吃的中式点心。
- 5) 现今，吃素成为了潮流。数据显示，生产一磅牛肉所需的土地可生产十磅植物性蛋白质。许多生态学家预言，人口爆炸将迫使人们不得不吃素。此外，人们相信吃素对身体健康有好处。你是怎么看待吃素这股潮流的？
- 6) 中国人相信药食同源，认为食物有保健和养生功效，比如梨可以止咳化痰，苦瓜可以清热解毒等。在其他国家的饮食文化中有类似的观念吗？请举例说明。
- 7) 中医有几千年的历史，是中国传统文化中的瑰宝。有些病症，比如跌打损伤、口腔溃疡等，看中医会更加有效，你同意吗？你曾经贴过膏药/扎过针灸/拔过火罐/服过汤药吗？你是怎么看中医的？
- 8) 由于生物技术的发展，市面上出现了转基因食品。你知道哪些转基因食品？你是怎么看转基因食品的？如果让你选择，你会吃转基因食品吗？为什么？

3 谚语名句

- 1) 三个臭皮匠，胜过诸葛亮。
- 2) 小病不治，大病难医。
- 3) 山外有山，天外有天。
- 4) 君子动口不动手。
- 5) 疑人不用，用人莫疑。
- 6) 兵不在多而在精，将不在勇而在谋。



教学建议

- 此练习可用作单元口语测验的问答题。

教学建议

- 老师要让学生先理解谚语的意思，然后要求学生背下来并尽量在口语和写作中使用这些词语。

4 阅读理解

鲁菜

鲁菜是中国八大菜系之一，起源于春秋战国时期的齐国和鲁国，即现在的山东省一带。鲁菜经过数千年的发展和演变，逐渐形成了重味道、守正统的经典风格。

山东是中国北方的富庶之地，食材种类繁多，瓜果蔬菜、野味海鲜，应有尽有。食材的多样对鲁菜的烹饪技法提出了很高的要求：不同的原材料要有独特的处理方式，保证菜式在最大程度上还原食材本身的特色。鲁菜有众多的烹饪技巧，以爆、炒、烧、炸、扒、塌等最具特色。爆的技法充分体现了鲁菜在用火上的功夫。爆还分很多种，比如油爆、酱爆、葱爆、火爆等。“油爆双脆”是鲁菜中的名菜，以猪肚尖和鸡胗片为食材，经沸油爆炒而成，吃起来脆嫩滑润、清香爽口。该菜对火候的要求极为苛刻，少一秒钟就不熟，多一秒钟就不脆，最能考验厨师爆的烹饪技法。



鲁菜的经典菜品有糖醋黄河鲤鱼、油焖大虾、糟熘鱼片、清汤银耳、木须肉、拔丝山药等。在鲁菜中，有着“无汤不成菜”的说法，而吊汤的秘诀则在于“无鸡不鲜、无骨不香、无肘不浓”，用这种方法熬成的汤色清味鲜。如果说汤头是鲁菜的独门秘诀的话，那拔丝可称得上是鲁菜的一个看家招式。糖丝是从熬制好的黏稠的糖液中拉出来的，细如发丝，色如金缕。咬下口的那个瞬间，甜的、脆的、糯的、香的一起跃动于味蕾之上，其美妙无与伦比。

鲁菜讲究排场和饮食礼仪。孔子是鲁国人，对饮食十分有追求，儒家学派有“文明始于饮食”的说法。鲁菜深受儒家学派饮食思想的影响，不同主题的宴会在菜式的搭配、上菜的顺序上大有讲究。

鲁菜以历史悠久、技法丰富而著称，又深受儒家学派“食不厌精、脍不厌细”精神的影响。鲁菜讲究原料质地优良，以汤壮鲜，突出本味，是很多北方菜式的基础。有人认为儒家学派奠定了中国饮食注重精细、中和、健康的取向。

一个地区的饮食文化往往渗透着最真实的文化变迁。随着时间的推移，经过不断改良，鲁菜成了老百姓餐桌上的家常菜。赫赫有名的北京烤鸭便是其中一个最好的例子。如何在鲁菜平民化的同时，让它所承载的饮食礼仪重归餐桌，让老祖宗留下的文化精髓得以传承，是这个时代赋予我们的新命题。

教学建议

- 这是一篇介绍性文章，让学生注意文体的写作格式。
- 阅读的练习题与考试题型一致，应有针对性地训练学生的答题技巧。
- 学习了这篇阅读文章后，学生要掌握：
 - 鲁菜是中国八大菜系之一。鲁菜经过数千年的发展和演变，逐渐形成了重味道、守正统的经典风格。
 - 鲁菜对原材料有独特的处理方式，即在最大程度上还原食材本身的特色。
 - 爆炒技法充分体现了鲁菜在用火上的功夫。
 - 鲁菜讲究排场和饮食礼仪，不同主题的宴会在菜式的搭配、上菜的顺序上大有讲究。
 - 鲁菜以历史悠久、技法丰富而著称。
 - 鲁菜讲究原料质地优良，以汤壮鲜，突出本味，是很多北方菜式的基础。

教学建议

- 老师可以让学生围绕所列出的三个方面对传统菜式的改良进行讨论。
- 老师要提醒学生注意介绍性文章的写作格式：
 - 开头段引出所介绍的事物。
 - 正文详细介绍事物。
 - 结尾总结所介绍的事物。
- 尽量用到“你可以用”中的句子。

要求 在烹饪课上，老师鼓励同学们对一个传统菜式进行改良，创造出一道新菜。请用介绍性文章的形式把你的创意介绍给大家。

你可以写：

- 传统菜式的名称、由来及典故等
- 改良的思路、做法及味道
- 新菜的名字、营养价值

例子：

宫保红烧肉

宫保鸡丁是一道闻名中外的传统特色川菜，而红烧肉是一道著名的上海本帮菜。我要把完全不相干的烹饪技法与菜肴嫁接起来，烹制出新菜“宫保红烧肉”。

宫保鸡丁选用鸡肉为主料，佐以花生米、黄瓜、辣椒等辅料烹制而成。宫保鸡丁色泽红润、辣而不猛、香味浓郁。滑嫩的鸡肉配以香脆的花生，入口鲜辣，回味无穷。红烧肉选用五花肉为主料，做出来的肉肥瘦相间、香甜松软、入口即化。红烧肉具有很高的营养价值，在中国各地流传甚广。……



你可以用

- a) 关于宫保鸡丁的起源有好几种说法，其中一说是和清朝的一位官员有关。据说，山东巡抚丁宝桢到了四川做总督。这位总督对烹饪很有研究，特别喜欢吃鸡肉和花生，还喜欢辣味。宫保鸡丁由他所创，因他的官位是“宫保”，所以这个菜就叫“宫保鸡丁”。
- b) 在短短的几十年里，中国人的口味发生了很大的变化。很多人喜欢上了浓油赤酱、咸淡适中、原汁原味、醇厚鲜美的上海本帮菜。红烧肉可以说是其中最受欢迎的一道菜。除此之外，现在喜欢吃辣的人也成倍增加。四川菜以善用麻辣调味著称。宫保鸡丁是川菜中的经典，很多人都喜欢吃。
- c) 做宫保红烧肉的主料是红烧肉，辅料有花生、腰果、青豆、土豆、花椒、干辣椒。先用传统的方法把红烧肉做好，然后把花生和腰果炒香放在一边备用，再在锅中放入少许油，放入花椒和干辣椒，用小火煸出香味儿。随后，放入事先煮熟的青豆、土豆、葱段、姜末、蒜茸，翻炒片刻。之后，调入芡汁，待汤汁渐稠后放入花生、腰果，拌炒数下。最后，掺入红烧肉，搅拌几下，这道菜就完成了。

鸡蛋炒饭

唐鲁孙

前不久万象版男士谈家政，有人说到鸡蛋炒饭，中国人从古而今，由南到北鸡蛋炒饭好像是家常便饭，人人会炒，其实细一研究，个中也颇有讲究呢！

就拿炒饭用的饭来说，大家平素吃饭，有人爱吃蓬莱米，说它软而糯，轻柔适口，有人专嗜在来米，说它爽而松，清不腻人，各随所嗜，互不相犯；可是到了吃鸡蛋炒饭，问题就来了。

谁都知道鸡蛋炒饭必定要热锅冷饭，炒出饭来才好吃，可是蓬莱米煮的饭，不论是电饭锅煮，还是捞好饭用大锅蒸，凉了之后总是粘成一团，极难打散。请想成团成块的饭，炒出来能好吃吗？炒饭用的饭，一定要弄散再炒，有些性急的人，打不散在锅里用铲子切，这一切，把米都切碎了，所以饭如果粘成一团一块时，等饭一见热，再用铲子慢慢捺两下，自然就松散开了。

炒饭不需要大油，可是饭要炒得透，要把饭粒炒得乒乓的响，才算大功告成，炒饭的葱花一定要爆焦，鸡蛋要先另外炒好，然后混在一起炒。此外有人喜欢把鸡蛋黄白打匀，往热饭上一浇再炒，名称到挺好听，叫做金包银，先不论好吃与否，请想，油炒饭已经不好消化，饭粒再裹上一层鸡蛋，胃纳弱的人当然就更不容易消化啦。

笔者一向对于鸡蛋炒饭有特别爱好，所以每到一处地方，总要试一试厨子炒出来蛋炒饭是什么滋味，早年家里雇用厨师，试工的时候，试厨子手艺，首先准是让他煨个鸡汤，火一大，汤就浑浊，腴而不爽，这表示厨子文火菜差劲，再来个青椒炒肉丝，肉丝要能炒得嫩而入味，青椒要脆不泛生，这位大师傅武火菜就算及格啦。最后再来碗鸡蛋炒饭，大手笔的厨师，要先瞧瞧冷饭身骨如何，然后再炒，炒得了要润而不腻，透不浮油，鸡蛋老嫩适中，葱花也得煸去生葱气，才算全部通过，虽然是一汤一菜一炒饭之微，可真能把三脚猫的厨师傅闹个手忙脚乱，“称练”短啦（称练两字北平话考核的意思）。笔者年轻的时候，有一次到北平船板胡同汇文中学看运动会，在田径场的西南转角有个小食堂，据说那里大师傅虾片炒饭是一绝，试吃结果红嫩嫩的虾片，绿油油的莞豆米，衬上鹅黄松软的一碗热腾腾的蛋炒饭，吃到嘴里，柔滑香醇，可称名下无虚。也许年轻时，口味品级不高，认为这碗饭是吃炒饭中极品了。后来浪迹四方，对于这碗金羹玉饭，仍旧时常会萦回脑际。渡海来台，一直在台北工作，后来奉调嘉义，于是三餐大成问题，幸亏有一随从，是军中退役伙食兵，只会鸡蛋炒饭，豆腐汤，经过一番调教，炒饭渐得窍门，从此立下了连吃七十几顿蛋炒饭的纪录，亡友徐厂长松青兄，是每天早餐鸡蛋炒饭一盘，十余年如一日，友朋中叫他炒饭大王，叫我炒饭专家，以我二人辉煌纪录，确也当之无愧。

今年春天在台北住了好几个月，每天要到汀州街一带办事，午饭就只有在附近小饭馆解决，于是又恢复吃炒饭生涯，有些家饭烂如糜，也有粘成菜饭的，最妙有一家小饭馆，



教学建议

- 文学作品只作为阅读材料，不需要从文学的角度进行分析。
- 要让学生熟悉并习惯阅读文学作品。
- 阅读文学作品，有助于学生扩展思路，在口语和写作方面得到提高。
- 学习了这篇阅读文章后，学生要掌握：
 - 中国人从古而今，由南到北鸡蛋炒饭好像是家常便饭，人人会炒，其实细一研究，个中也颇有讲究呢！
 - 笔者一向对于鸡蛋炒饭有特别爱好，所以每到一处地方，总要试一试厨子炒出来蛋炒饭是什么滋味。
 - 鸡蛋炒饭，虽然是极平常的吃法，可是偏偏有若干千奇百怪的花样。

布置装潢都还雅静，可是叫的蛋炒饭端上来，令人大吃一惊，碗面铺满一层深绿色葱花，葱花之下是一层切得整整齐齐平行四边形鸡蛋，顶底下是油汪汪的一盅炒饭，堂倌说得一口广东官话，他说这种炒饭叫“金玉满堂”，金大概是指炒鸡蛋，玉甬解释是生葱花啦。名实虽然相符，一股生葱大油味，直扑鼻端，虽然平素爱吃鸡蛋炒饭的我，也只有望碗兴叹没法下箸了。鸡蛋炒饭，虽然是极平常的吃法，可是偏偏有若干千奇百怪的花样，仔细想想，茫茫大千，凡百事物，莫不皆然，岂只鸡蛋炒饭一项呢！

(选自《酸甜苦辣咸》，大地出版社，1980年)

A 选择 (答案不止一个)

- 1) 炒蛋炒饭时要_____。
- a) 事先把饭弄散
 - b) 等饭熟后用铲子捺几下把饭松开
 - c) 用铲子把米切碎
 - d) 用电饭锅将饭煮熟后再放在大锅里蒸
- 2) 在作者眼里，成功的蛋炒饭_____。
- a) 鸡蛋跟米饭要先分开炒
 - b) 不需要用大油炒
 - c) 中的蒜一定要爆香
 - d) 粒粒米饭外都包裹着鸡蛋

B 配对

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> g) 1) 虽然蛋炒饭是家常便饭， | <input type="checkbox"/> a) 千奇百怪的做法和花样让人眼花缭乱。 |
| <input type="checkbox"/> d) 2) 做蛋炒饭的时候， | <input type="checkbox"/> b) 一股生葱大油味，实在不敢恭维。 |
| <input type="checkbox"/> f) 3) 作者每到一处总是 | <input type="checkbox"/> c) 装潢金碧辉煌，氛围恬静高雅。 |
| <input type="checkbox"/> e) 4) 合格的厨师煲出来的鸡汤 | <input type="checkbox"/> d) 有的人喜欢先把蛋黄蛋白打匀，浇到热饭上炒。 |
| <input type="checkbox"/> b) 5) 名为“金玉满堂”的蛋炒饭 | <input type="checkbox"/> e) 很清爽，这道菜很能考验厨师文火菜的功夫。 |
| | <input type="checkbox"/> f) 要去品尝不同厨师做的蛋炒饭。 |
| | <input type="checkbox"/> g) 但要炒好并不容易，有很多讲究。 |

C 选出四个正确的句子

- 作者认为_____。
- a) 合格的蛋炒饭应葱花飘香、鸡蛋老嫩适中、口感润而不腻
 - b) 做青椒炒肉丝时大火用得恰当，青椒才会脆爽碧绿，肉丝才会嫩而入味
 - c) 胃口不好的人不宜吃“金包银”，因为油太多，不易消化
 - d) 在北平汇文中学的小食堂吃到的蛋炒饭可谓色、香、味俱全
 - e) 别人赠予自己的“炒饭专家”称号名副其实

D 回答问题 见参考答案

- 1) 作者用哪几道菜来考核厨师是否合格？这几道菜可以考出厨师的哪些厨艺？
- 2) 从哪句话能看出作者不喜欢广东人做的蛋炒饭？

E 学习反思

- 1) 文中提到广东人做的蛋炒饭冠名“金玉满堂”，取个好彩头。请举个类似的例子。
- 2) 很多人初学做中国菜会学做蛋炒饭或西红柿炒鸡蛋。请你介绍一下你想学做的中国菜。

13

元朝

蒙古族是中国北方的一个古老的民族。孛儿只斤·铁木真(1162年—1227年)二十几岁就当上了蒙古部落的首领。经过多年的征战，铁木真统一了蒙古各个部落，建立了大蒙古国。铁木真被拥戴为大汗，尊称“成吉思汗”。成吉思汗在军事、政治、法律、文化等方面采取了一系列措施，促进了大蒙古国的发展。随着国力的强大，成吉思汗逐渐产生了称霸世界的雄心，开始对南方和西方展开大规模的战争。他率领的军队征服了中亚、东欧等地。1227年，成吉思汗进攻西夏时一病不起，在六盘山去世。成吉思汗是世界史上杰出的政治家和军事家之一。

忽必烈(1215年—1294年)是成吉思汗的孙子，1260年当上了蒙古大汗。1271年忽必烈改国号为元，第二年定都于大都(今北京)。1279年元军灭了南宋的残部，完成了中国的大一统。为了维护统一、巩固皇位，忽必烈废除了蒙古传统的分土立国的方法，设立了管理全国行政、军事、监察的机构，加强了中央集权。为了管理好辽阔的疆土，忽必烈实行行省制度，也就是以省作为一级地方行政区划的名称。忽必烈重视人才，任用了很多汉人儒士，参照汉族的统治制度来进行管理。忽必烈招揽流亡的百姓开垦荒地、发展农业，还整顿财政和军队、惩处贪官污吏、完善了一系列法规。在短时期内，各地经济繁荣、生活稳定，出现了一派祥和的景象。

元朝是中国戏曲繁荣兴盛的时期，产生了一批经久不衰的作品。王实甫的《西厢记》是古典戏剧的现实主义杰作，其中体现出的追求自由的思想，对后来爱情题材小说、戏剧的创作影响很大。

相传，1275年威尼斯人马可·波罗跟随父亲和叔叔来到中国。他在中国游历了17年，担任过元朝的官员，还曾被忽必烈派去很多地方考察。后来，他把在中国的所见所闻讲给别人听，并由狱友写下来，这就是著名的《马可·波罗游记》。《马可·波罗游记》向世界介绍了中国的情况，激起了西方对东方文明的兴趣和向往。



成吉思汗

14

教学建议

- 为了帮助学生初步了解中国历史，第六册、第七册用三十篇短文讲述了中国历史长河中发生的重要事件、人物及其对中国历史进程的影响。
- 有些题目是延伸知识的探究及思考。学生可以上网找答案。

D: 1. 鸡汤、青椒炒肉丝、鸡蛋炒饭。考出厨师用文火、武火的厨艺。
2. 作者“只有望碗兴叹没法下箸了”。