前 言

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、录音可以在官网上下载：http://www.chinesemadeeasy.com/download/CME。

生词 11

1 yù 誉（譽）praise
2 fán 凡 every; any　fán shì 凡是 every; any
3 bīn kè 宾客 guest; visitor　4 liú chuán 流传 hand down
5 míng guì 名贵 famous and precious
6 tián 填 stuff　tián yā 填鸭 force-fed duck
7 sì 饲（飼）raise; feed　sì yǎng 饲养 raise; feed
8 sù 溯 trace back　zhuī sù 追溯 trace back to
9 xiāngchuán 相传 the legend goes that
10 dì 帝 emperor　dì wáng 帝王 emperor
11 shòu 狩 go hunting　12 liè 猎（獵）hunt　shòu liè 狩猎 go hunting
13 yì wài 意外 unexpected　14 bǔ 捕 catch　bǔ huò 捕获 catch
15 xùn 驯（馴）tame　xùn huà 驯化 domesticate
16 péi yù 培育 breed　17 cuī 催 speed up　cuī féi 催肥 fatten
18 gù 故 hence　19 pài 派 group　20 mèn 焖（燜）braise
21 qū 躯（軀）body　22 zhòngliàng 重量 weight
23 zhì 炙 grill　zhì kǎo 炙烤 grill　24 yíng 盈 full　fēngyíng 丰盈 plump
25 bǎomǎn 饱满 plump　26 rùn 润（潤）smooth
27 guāngliàng 光亮 shiny　28 chéng 呈 manifest; show
29 xiān 鲜 bright-coloured
30 yàn 艳（豔）bright　xiānyàn 鲜艳 bright-coloured
31 zǎohóng 枣红 burgundy　32 chèn 趁 while; when
33 xí 席 feast; banquet; dinner
34 dāng 当 facing　dàng 当……面 miàn to somebody's face
35 shí kè 食客 customers of a restaurant
36 piàn 片 cut into slices
37 xián 娴（嫻）skilled　38 shú 熟 skilled　xiánshú 娴熟 skilled
39 tàn 叹（歎）exclaim in admiration　zàn 赞（讚）tàn 叹 highly praise
40 yì 已 stop　bù yǐ 不已 endlessly
41 hé 荷 lotus　42 yè 叶（葉）leaf　hé yè 荷叶 lotus leaf
43 shuǎng 爽 clear　shuǎngkǒu 爽口 delicious and refreshing
44 jìn 劲（勁）strength　45 shí zú 十足 full of
46 huí wèi 回味 aftertaste　huí wèi wú qióng 回味无穷 leave prolonged aftertaste
47 chuàng shǐ 创始 initiate　48 shòumài 售卖 sell
49 lěi 累 accumulate　jī lěi 积累 accumulate
50 zī jīn 资金 capital　51 kāi chuàng 开创 open; set up
52 tíng 廷 (imperial) court　gōngtíng 宫廷 palace
53 zhǎngsháo 掌勺 be the chef　54 mínghuǒ 明火 open flame
55 xìng 杏 apricot　56 zhì dì 质地 quality
57 jiānyìng 坚硬 hard　58 rán 燃 burn　rán liào 燃料 fuel
59 xiāng qì 香气 sweet smell; pleasant scent
60 pū 扑（撲）rush against　pū bí 扑鼻 assail the nostrils
61 nì 腻（膩）greasy　62 chái 柴 bony
63 yán 沿 follow (an established practice)
yányòng 沿用 follow (an established practice)
64 chuàng xīn 创新 bring forth new ideas
65 shǒuchuàng 首创 initiate　66 xiōng 胸 chest; breast
67 pú 脯 chest; breast　xiōng pú 胸脯 chest; breast
68 bǎng 膀 wing (of a bird)　chì bǎng 翅膀 wing
69 bèi 备 fully　70 hǎopíng 好评 favourable comment
71 lín 磷 phosphorus
72 tóng 铜（銅）copper　73 xīn 锌（鋅）zinc
74 wēiliàng 微量 micro-　75 ān jī suān 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。

听课文录音，做练习

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

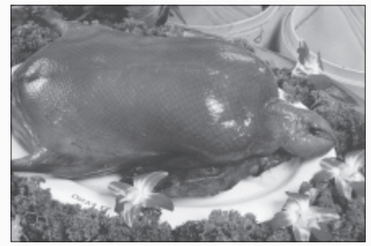
1) 为什么来北京旅游的国内外宾客都以品尝“北京烤鸭”为一大乐事？

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？

课文

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，另外配有用烤鸭的胸脯、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，另外配有用烤鸭的胸脯、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。

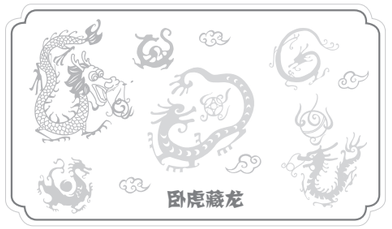
2) 小病不治，大病难医。

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。



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

- 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。

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、技法丰富而称著。
  - 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。

7 写作

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。

8 文学作品

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味，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，在田径场的西南犄角有个小食堂，据说那里大师傅虾片炒饭是一绝，试吃结果红瞅瞅的对虾片，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，对于这碗金粟玉饭，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，也有粘成粢饭的，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，玉看解释是生葱花啦。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) 等饭热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

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

9 历史知识

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

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。

第 8 题　参考答案

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”。