

## 須知

## 第五課

## 冰箱使用須知

### 不宜放進冰箱的食物

✗ **香蕉**：香蕉存放在冰箱會令表皮變黑、果肉腐壞。

✗ **番茄**：番茄經過冷凍後會變軟，容易腐壞，同時會大量流失鮮味。

✗ **火腿**：如果將火腿放入冰箱，火腿中的水分就會結冰，脂肪會被分離出來，火腿肉會變得沒有彈性，容易變味。

✗ **巧克力**：巧克力存放在冰箱後，一旦取出，表面會結出一層「白霜」，易致發霉、變味。（約140字）



5

10

### 詞語欄

**腐壞**：指物質由於細菌作用而敗壞

**脂肪**：身體、食物中的油分

這個冰箱使用須知看起來十分清楚，容易明白！





細閱文章後，請根據文章內容回答下列題目。

1. \_\_\_\_\_ 放在冰箱裏容易腐壞。(2分)

- A. 番茄、火腿
- B. 番茄、香蕉
- C. 香蕉、巧克力
- D. 火腿、巧克力

2. 經冰箱冷凍過的番茄 \_\_\_\_\_ (2分)

- A. 果肉會變硬。
- B. 會很難煮熟。
- C. 會失去大量鮮味。
- D. 食用時會沒有味道。

3. 火腿放入冰箱後會 \_\_\_\_\_ (2分)

- A. 變得比原本更有風味。
- B. 立即腐爛，無法食用。
- C. 肉質變硬，食用時富有彈性。
- D. 水分結冰，使脂肪被分離出來。

4. 巧克力表面結出的「白霜」(2分)

- A. 會使巧克力變軟。
- B. 能夠延長保質期。
- C. 令巧克力口感更佳。
- D. 容易令巧克力發霉。

「悅」讀情報站

留意文中提到會「腐壞」的食物。

「悅」讀情報站

對照須知中提及番茄的內容，找出正確選項。

這則須知用了「點列式」寫法，是不是很簡要呢？讀者一看就知道有哪些重點了。

