



# 4

# 壽司

學習目標：理解說明文的寫作目的

## 語文智多星

- ✓ 說明文一般用於介紹事物的構造、功能等特徵或闡釋事理。
- ✓ 找出各段落的中心句，從中分析作者介紹了事物的哪方面特徵，或闡釋了什麼事理。

閱讀下面的文字，然後回答問題。

壽司是一種傳統的日本美食，它味道鮮美，款式繁多，深受人們喜愛。究竟這種美味的食物，是怎樣誕生的呢？



5 據說，壽司最初只是用來保鮮魚肉的一種方法。很早之前東南亞地區就有人發現，如果把魚和米飯放在一起，米飯發酵時產生的物質能延長魚肉保鮮的時間。後來，一些從事海外貿易的日本商隊掌握了這種保存食物的方法，並將其傳回日本。

10 起初，日本人在魚肉中加入米飯，是為了醃製和保存魚肉。待魚肉醃好後，人們會把米飯丟掉，吃魚肉。由於這種醃製食物的方法既耗時，又浪費糧食，因而漸漸被遺棄。之後，日本人又改為在米飯中加醋，並把魚肉和米飯一同進食。至此，壽司便從最初的保存食物的方法轉變為一種食品。


15 後來，壽司在整個日本流行起來。人們在壽司的製作上加入當地特色，做成了散壽司、握壽司、卷壽司等，而迴轉壽司店也應運而生。壽司漸漸在日本的飲食文化中佔據十分重要的地位，成為日本傳統美食的代表。多數日本人都會自製壽司款待來賓。壽司在日本的普及程度及地位由此可見一斑。

20 時至今日，壽司以其天然的風味，超低的熱量，賞心悅目的造型，成為愈來愈多人鍾愛和推崇的食品。



日期 \_\_\_\_\_  
成績 \_\_\_\_\_ / 15分

1. 下列哪兩項是用米飯來醃製魚肉的缺點？(4分)
- A. 浪費太多醋。
  - B. 浪費太多糧食。
  - C. 製作過程太複雜。
  - D. 魚肉很容易變味。
  - E. 製作的時間太長。

 **智醒Tips**  
從文中找出人們放棄這種方法的原因，便能找到答案。



2. 從第四段中找出四個副詞，並依次寫在下列的橫線上。(4分)

---

3. 文中第四段的內容主要是說明(2分)
- A. 壽司在日本的演變及地位。
  - B. 日本人製作了很多種類的壽司。
  - C. 壽司傳入日本後的受歡迎程度。
  - D. 壽司在日本飲食文化中的地位。



4. 作者主要藉本文(2分)
- A. 說明壽司最初的製作方法。
  - B. 描述日本人發明壽司的經過。
  - C. 指出壽司廣受歡迎的主要原因。
  - D. 介紹壽司的歷史及其在日本飲食中的地位。



5. 文中提及壽司是日本傳統美食的代表，你認為香港美食的代表是什麼呢？試舉例說明。(3分)

---

---

---



**發酵**：某些物質被有益細菌分解。(例句：大米**發酵**後會產生酒精。)  
**醃製**：用鹽、糖等調味料處理新鮮食物，以達到防腐或改變風味的目的。(例句：我們要多吃新鮮蔬果，少吃**醃製**過的食物。)