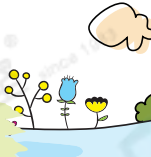




14

## 醃製鹹金桔

學習目標：掌握日記的內容



語文智多星

- ✓ 日記通常都是記敘個人生活中的一些事。
- ✓ 日記的寫作方式不限，可以有記敘、抒情、議論、說明等。

閱讀下面的文字，然後回答問題。

二月十七日 星期六 晴

每年媽媽都會買一些新鮮金桔回來醃製鹹金桔，今年也不例外。今天，我就和媽媽留在家中醃製鹹金桔。



5 媽媽吩咐我先去陽台把晾曬過的金桔拿回來。原來，媽媽之前已經將金桔洗乾淨並放到陽台上晾曬。媽媽說金桔需要晾曬兩三天，讓表皮的水分都完全曬乾，才能用來製作鹹金桔。把陽台的金桔拿回來後，媽媽還吩咐我去準備裝鹹金桔的玻璃瓶。用來醃製鹹金桔的玻璃瓶是不可以有水和油漬的，於是我用熱水把兩個大玻璃瓶燙了一下，  
10 再用毛巾把它們擦乾。一切都準備就緒後，我和媽媽就開始正式醃製鹹金桔。

15 媽媽給我示範了一下醃製鹹金桔的工序。只見她先在玻璃瓶的底層鋪上一層鹽，然後把晾曬好的金桔放在鹽上，之後又在金桔上面鋪一層鹽。媽媽告訴我，就這樣一層鹽一層金桔，直到鋪滿整個玻璃瓶就可以了。

20 看完媽媽的示範後，我躍躍欲試。不過我只顧着多放些金桔，完全沒有留意鹽的分量，媽媽連忙制止道：「鹽太少了，沒有完全蓋住金桔呢！」於是我不不得不把一些金桔取了出來，往玻璃瓶內多放些鹽。裝滿玻璃瓶後，我把瓶蓋蓋好，並在瓶身貼上標籤，寫下製作日期。媽媽說，等到明年這個時候，這些小金桔就可以食用了。

醃製好的鹹金桔除了能緩解喉嚨痛，治療咳嗽和聲音沙啞等病症，還能解酒、降低血脂等。看着手上的這瓶密封的金桔，我已開始期待明年了！



日期 \_\_\_\_\_

成績 \_\_\_\_\_

/ 15分

階段一

階段二

階段三

1. 下列哪一項符合文中的信息？(2分)

- A. 醃製鹹金桔時需要加入糖。
- B. 作者和媽媽首次醃製鹹金桔。
- C. 金桔要用水燙過才能用來製作鹹金桔。
- D. 作者在醃製鹹金桔的玻璃瓶上寫上「二月十七日」。

2. 作者用了哪兩個步驟來清除玻璃瓶的水和油漬？(4分)

(1) \_\_\_\_\_

(2) \_\_\_\_\_

3. 作者在製作鹹金桔的過程中犯了什麼錯誤？(2分)

- A. 金桔放少了
- B. 鹽放得太少了
- C. 沒把玻璃瓶口密封
- D. 放鹽和金桔的順序錯了



4. 根據文章內容，按事情的先後次序排列有關醃製鹹金桔的要點。(4分)

(請把英文字母填在方格內)

- A. 把鹽與金桔放進玻璃瓶
- B. 清理玻璃瓶的水和油漬
- C. 將裝有金桔的玻璃瓶密封
- D. 洗乾淨金桔並放到陽台晾曬

□ → □ → □ → □



智醒Tips

同學可把各選項與文章內容對比，然後排序。

5. 鹹金桔有什麼效用？請寫出其中三項。(3分)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



學詞造句

就緒：形容事情安排妥當。(例句：音響、燈光已經準備就緒，典禮隨時可以開始。)

躍躍欲試：急於想嘗試。(例句：這個全新的機動遊戲，令我躍躍欲試。)