

# 閱讀測評：說明文



姓名：\_\_\_\_\_ ( ) 日期：\_\_\_\_\_

班別：三年 ( ) 班

時限：8分鐘



成績：\_\_\_\_\_ / 23分

閱讀《食用油》一文，然後回答問題。

炒蔬菜、炸子雞、煎牛扒……製作每一樣佳餚都離不開「油」。但是，要用什麼油、怎樣用油才能做出美味又健康的佳餚呢？

若想使菜餚香味濃郁，動物油是不錯的選擇。動物油是人們通過熬煮等方式從豬、牛等動物身上提煉出來的油脂，即使用來炒蔬菜也可令菜餚色香味俱全。此外，動物油含有多種脂肪酸和膽固醇，具有一定的營養成分和較高的熱量。

若想要吃得健康，則可選擇植物油。植物油是從植物的種子、胚芽、果實中提取的油脂，常見的有花生油、芝麻油、橄欖油等。大部分植物油不但比動物油更易被人體吸收，而且對人體有很多好處，如塗抹橄欖油能潤膚、潤髮，食用芝麻油可以改善血液循環等。

此外，你也可以選擇由兩種或以上的精煉油脂調配出來的調和油。這一般是以大豆油、花生油等作為主要原料。調和油既可以豐富口感，又能均衡營養，一舉多得。

油脂是人類重要的營養物質之一，長期攝入不足會造成營養不良、體力不支等問題。不過，大家也要注意控制油的食用量，因為攝入太多油脂容易引發肥胖、心腦血管疾病等。

從第三段至第五段找出適當的詞語，填在第1—2題的橫線上，使句子的意思完整。

1. 珊珊加強身體鍛煉後，成功\_\_\_\_\_體質，沒那麼容易感冒了。(2分)

2. 這次地震\_\_\_\_\_了一系列災害，如疫症、水災等。(2分)

3. 下列哪一項不是動物油的特點？(2分)

- A. 香味比較濃郁。                       B. 具有營養價值。  
 C. 主要用來炒蔬菜。                       D. 能提供較高熱量。

4. 第三段提及塗抹橄欖油能潤膚、潤髮，目的是(2分)

- A. 建議人們用橄欖油。  
 B. 介紹橄欖油的特點。  
 C. 說明植物油的好處。  
 D. 講述滋潤皮膚的方法。

5. 下列哪兩項是第五段的內容要點？(4分)

- A. 證明油是維持健康的基礎。  
 B. 說明人體缺乏油脂的害處。  
 C. 交代心腦血管疾病的病因。  
 D. 提醒人們控制油的攝入量。  
 E. 勸說人們煮食時不要用油。

6. 綜觀全文，文章運用了\_\_\_\_\_的手法，按照油的原料的不同，有序地介紹了\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_三類食用油的不同特點，並帶出如何選用食用油的知識。(8分)

7. 你想用哪一類食用油做菜？結合文章，說明原因。(3分)

---

---

---