

閱讀精練(十一)



細心閱讀下面的文字，然後回答問題。描寫文

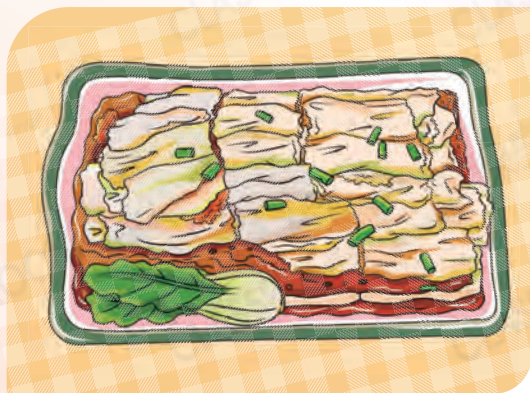
今早，我和媽媽在家附近的早餐店吃腸粉。我點了一份「蛋肉腸」。在等待上餐的過程中，我無事可做，便開始觀察店員製作腸粉。

只見店員用刷子在蒸盤上唰唰地抹了一層油。媽媽說，這是為了防止米漿粘在蒸盤上。然後，店員熟練地用大湯勺從身旁的桶裏舀出一勺白色的米漿，均勻地倒在蒸盤上。接着，他敲開一個生雞蛋，快速攪拌後，連同蔥花、肉沫一起，均勻地倒入了蒸盤，再將蒸盤放進旁邊的大蒸汽櫃裏，開始蒸製腸粉。

不久，蒸汽櫃被打開，一股滾燙的水蒸氣從裏面鑽了出來。這時，蒸盤上的米漿和雞蛋液都已經凝固。店員用刮板快速地將腸粉捲起、切分、裝盤，最後淋上店裏的祕製醬油。如此，一份讓人垂涎三尺的腸粉就做好了。

我對着店員端上來的香噴噴的腸粉，大快朵頤。

痛痛快快地大吃一頓



詞句薈萃

請在橫線上填寫合適的詞語。

均勻

近義詞：勻稱、均衡、_____

反義詞：不均、參差、_____

知識補給站

掃碼了解有關「腸粉」的故事吧！



知識增值



從第二段找出適當的詞語，填在第1題的橫線上，使句子的意思完整。

1. 豆漿粉沒有攪拌_____，所以沖泡出來的豆漿含有結塊。(2分)

2. 文中哪一個詞語形容腸粉好吃得令人口水都流出來了？(2分)



3. 根據文章，店員要在蒸盤上刷一層油，原因是(2分)

- A. 避免蒸盤受損。 B. 令腸粉的味道更香。
- C. 防止米漿與蒸盤粘連。 D. 令腸粉的口感更順滑。

4. 文章第三段畫線的句子用了什麼修辭手法？(2分)

- A. 比喻。 B. 誇張。
- C. 擬人。 D. 對比。

易錯Tips

要結合各修辭手法的特點作判斷。



易錯分析

5. 根據文章內容，按流程的先後次序排列下面各項。(請把英文字母填在方格內)(4分)

- A. 將米漿倒入蒸盤。 B. 將切好的腸粉裝盤。
- C. 將蒸盤推入蒸汽櫃。 D. 給腸粉淋上祕製醬油。



6. 如果有機會，你願意嘗試學習製作腸粉嗎？簡單說明理由。(3分)

我(願意 / 不願意)嘗試學習製作腸粉(圈出答案)。因為我
