

标准教程

Giáo trình chuẩn

# HSK

主编: 姜丽萍

编者: 鲁江  
刘畅

越文翻译:

阮氏明红 博士  
胡志明市师范大学 教师

Chủ biên: Khương Lệ Bình

Biên soạn: Lỗ Giang  
Lưu Sướng

Bản dịch tiếng Việt:

Tiến sĩ Nguyễn Thị Minh Hồng  
Giảng viên trường Đại học Sư phạm  
Thành phố Hồ Chí Minh

练习册  
Sách bài tập

# 5 下 Tập 2

NTV

Công ty TNHH  
Nhân Trí Việt



NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



dùng kèm với  
một đĩa MP3

# 目 录

第七单元 交流文化 .....	7
19 家乡的萝卜饼 .....	8
20 小人书摊 .....	15
21 汉字叔叔：一个美国人的汉字情缘 .....	22
第八单元 体会教育 .....	29
22 阅读与思考 .....	30
23 放手 .....	37
24 支教行动 .....	44
第九单元 感受人生 .....	51
25 给自己加满水 .....	52
26 你属于哪一种“忙” .....	59
27 下棋 .....	66

第十单元 关注经济 .....	73
28 最受欢迎的毕业生 .....	74
29 培养对手 .....	81
30 竞争让市场更高效 .....	88
第十一单元 观察社会 .....	95
31 登门槛效应 .....	96
32 身边的环保 .....	103
33 以堵治堵——缓解交通有妙招 .....	110
第十二单元 亲近自然 .....	117
34 鸟儿的护肤术 .....	118
35 植物会出汗 .....	125
36 老舍与养花 .....	132
附录：HSK（五级）模拟试卷 .....	139

# 交流文化

# 7

## 一、听力

第一部分  19-1

第 1-6 题：请选出正确答案。

- |            |              |
|------------|--------------|
| 1. A 菜不太好吃 | 4. A 饼皮颜色很好看 |
| B 心里不舒服    | B 饼薄得像纸一样    |
| C 不想吃东西    | C 男的对它很熟悉    |
| D 胃有点儿疼    | D 女的做得很拿手    |
| 2. A 颜色有问题 | 5. A 身体不好    |
| B 可能过期了    | B 经常健身       |
| C 质量不太好    | C 不想减肥       |
| D 味道有些怪    | D 正在节食       |
| 3. A 商店    | 6. A 去上培训课   |
| B 宾馆       | B 去参加聚会      |
| C 剧院       | C 陪她去看电影     |
| D 饭馆       | D 给她庆祝生日     |

(\*) Để xem đáp án, bạn hãy truy cập vào trang web: [www.nhantriviet.com/GiaoTrinhChuanHSK](http://www.nhantriviet.com/GiaoTrinhChuanHSK).

第二部分  19-2

第 7-14 题：请选出正确答案。

- |               |              |
|---------------|--------------|
| 7. A 如何提高考试成绩 | 11. A 肉和菜切成丝 |
| B 孩子该不该吃零食    | B 多放点儿酱油     |
| C 油炸食物有什么危害   | C 味道清淡一点儿    |
| D 怎么给孩子提出要求   | D 加一点儿胡萝卜    |
| 8. A 男的喜欢海鲜   | 12. A 颜色     |
| B 男的没点豆腐      | B 味道         |
| C 女的是饭馆老板     | C 材料         |
| D 女的推荐干烧黄鱼    | D 营养         |
| 9. A 应该买绿色食品  | 13. A 气候     |
| B 超市的菜更安全     | B 温度         |
| C 大鱼大肉不健康     | C 品种         |
| D 少吃粮食多吃菜     | D 雨水         |
| 10. A 过年时才会吃  | 14. A 停止呼吸   |
| B 女的自己做的      | B 个儿长得大      |
| C 味道有点儿怪      | C 减少养分损失     |
| D 男的以前吃过      | D 制造大量糖分     |

## 二、阅读

### 第一部分

第 15-18 题：请选出正确答案。

白菜是十字花科的蔬菜，原产于中国北方，后引种南方，直到 19 世纪才传入日本和欧美。

白菜在中国的栽种历史非常 15，早在三国时期的《吴录》中，就有“陆逊催人种豆、菘”这样的内容，“菘”指的就是白菜。不过，到了隋唐以后，白菜的种植才得到大面积 16。

白菜耐保存，中国人特别是北方人对白菜有特殊的感情。在经济困难时期，白菜是他们整个冬季的主要蔬菜，一个家庭往往需要购买数百斤白菜 17，因此白菜在中国就有了炖、炒、腌、拌等各种做法。冬季，最低气温 18 零下 5℃ 左右时，白菜仍然可以在室外存放过冬，外部叶子干燥后可以作为内部保温。

白菜不仅含有丰富的维生素、蛋白质等营养成分，还具有一定的药用价值，俗话说：“鱼生火，肉生痰，白菜豆腐保平安。”

- |                |            |            |            |
|----------------|------------|------------|------------|
| 15. A 清楚       | B 简单       | C 悠久       | D 复杂       |
| 16. A 上升       | B 接受       | C 利用       | D 推广       |
| 17. A 来减少出门的次数 | B 好节省家庭的花费 | C 以度过漫长的冬季 | D 以补充粮食的不足 |
| 18. A 有        | B 为        | C 变        | D 降        |

## 第二部分

第 19-22 题：请选出与试题内容一致的一项。

19. 蔬菜中的维生素 C 和维生素 B 都怕热、怕煮，在炒蔬菜的时候，如果用小火炒，维生素会损失很多，如果用大火快炒，维生素损失只有 1/5。所以，炒蔬菜一定要用旺火。
- A 炒菜比煮菜更健康
  - B 火的大小要视蔬菜种类而定
  - C 小火炒菜破坏维生素 C 最多
  - D 大火快炒能保留蔬菜更多营养
20. 水煮牛肉是中国传统的菜品，通过大火焖煮的方式，让牛肉中那些人体难以消化的粗纤维更好地分解，让牛肉更香浓。但是，炖煮的过程中，一些营养成分会流入汤料中，造成极大的浪费，人体也无法完全吸收。
- A 水煮牛肉不容易消化
  - B 水煮牛肉制作很复杂
  - C 水煮牛肉要文火慢炖
  - D 水煮牛肉的味道香浓
21. 无论是蔬菜还是海鲜，或是肉类，在烹饪前都需要用水清洗。很多人为了节约用水，往往用盆把水接住，然后反复洗不同的食材，这种做法不仅不能将食材洗干净，反而会造成二次污染，危害我们的健康。因此，清洗食材的时候，用流动的清水是最好的。
- A 海鲜或肉类更需要清洗
  - B 有些食材反复洗才干净
  - C 用盆接水洗菜有害健康
  - D 用流动的水洗菜浪费水
22. 孩子是西式快餐厅的主角，有的家长为了不让孩子吃垃圾食品，可谓想尽办法。其实，西式快餐中并不都是垃圾食品，也有一些有益食品，如土豆泥、蔬菜沙拉等。而且，偶尔吃一两次并不会给健康带来多么大的影响。我们应该理性和冷静地看待西式快餐，在味道和营养中获得平衡。
- A 西式快餐也有健康的食物
  - B 快餐厅是孩子们表演的舞台
  - C 土豆泥和蔬菜沙拉是垃圾食品
  - D 家长希望滋味和营养能够平衡



## 第三部分

第 23-28 题：请选出正确答案。

23-25.

臭豆腐是经过发酵后有特殊气味的小块豆腐，闻着臭，吃着香。

说起臭豆腐的由来，还有这么一段传说。据说清朝康熙八年，安徽有个名叫王致和的读书人来京考试，不幸没有考中。身上带的钱已花完无法返乡，王家原以做豆腐为生，王致和也会这门手艺，于是，为挣够回家路费，他就在北京住了下来，做起了卖豆腐的小买卖。他每天早早就起来制作豆腐，然后挑着豆腐走街串巷叫卖，但生意总是很清淡，仅仅能够吃饱肚子。

有一次，他做的豆腐剩了不少，他舍不得倒掉，又怕豆腐放久了会变坏，就在豆腐上撒了一些盐，放在罐子里存放起来。过了一段时间，他取出一看，大吃一惊。原来豆腐变成了灰绿色，而且发出一股奇特的味道。他大胆地尝了尝，味道鲜美而可口，这可真使他意想不到。于是，他按照这种方法制作豆腐，并给这种豆腐起名为“臭豆腐”。这一新产品一进入市场就深受顾客欢迎，供不应求。王致和的臭豆腐生意越做越好。从此，臭豆腐的“臭名”便传开了。

23. 根据上文可以知道，王致和来京是想：

- |        |        |
|--------|--------|
| A 读书求学 | B 参加考试 |
| C 学做豆腐 | D 独立生活 |

24. 王致和为什么做起了卖豆腐的生意？

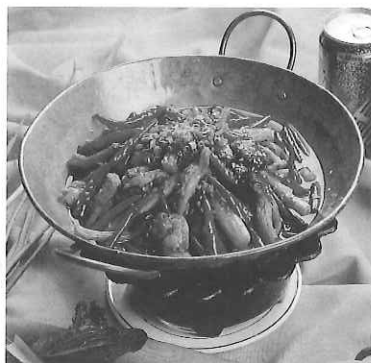
- |         |         |
|---------|---------|
| A 讨厌学习  | B 想留在北京 |
| C 喜欢吃豆腐 | D 要赚钱回家 |

25. 王致和是怎么发明“臭豆腐”的？

- |        |        |
|--------|--------|
| A 不断研究 | B 意外发明 |
| C 朋友指点 | D 长辈所教 |

26-28.

中国饮食重视“味”，而西方是一种理性饮食观念，不论食物的色、香、味、形如何，营养一定要得到保证。西方人更关心自己一天要获取多少热量、维生素、蛋白质等问题，即使口味千篇一律，也一定要吃下去——因为有营养。在宴席上，可以讲究餐具，讲究用料，讲究服务，讲究食材形、色方面的搭配，可不管怎么豪华高档，从洛杉矶到纽约，牛排都只有一种味道。作为菜肴，鸡就是鸡，牛排就是牛排，就是有搭配，也是在盘中进行的。一盘“法式羊排”，一边放土豆泥，旁边摆块羊排，另一边配煮青豆，加几片西红柿就可以了。色彩上对比鲜明，但在味道上各种原料互不相干、互不调和，各是各的味，简单明了。



中国是很重视“吃”的民族，“民以食为天”，从这句俗语就可以看出中国人对吃的重视程度。如果一种文化把吃看成第一位的事，那么就会出现两种现象：一方面会把这种吃的功能发挥到顶峰，不仅维持生存，还利用它保持健康；另一方面，对吃的过分重视，会促使人不断地追求美味。中国人对美味的追求达到了极高的程度，就连中国人到国外做生意，也常有人以开餐馆为业。但我们的很多传统食品都要经过油炸或长时间的文火炖煮，菜肴的营养成分受到了破坏。当我们对美味过分追求，把它作为第一要求时，我们往往会忽视对食物最根本的营养要求。

26. 作者认为，中国的饮食文化更追求什么？

- |      |      |
|------|------|
| A 营养 | B 形状 |
| C 色彩 | D 味道 |

27. 根据上文，西方人吃饭时更重视什么？

- |         |         |
|---------|---------|
| A 用餐的环境 | B 食物的营养 |
| C 食材的质量 | D 使用的餐具 |

28. 上文主要讲的是：

- |             |              |
|-------------|--------------|
| A 中国人重视饮食   | B 中外食材的对比    |
| C 中外不同的饮食观念 | D 食物色、形、味的搭配 |

## 三、书 写

### 第一部分

第 29-31 题：完成句子。

例如：发表 这篇论文 什么时候 是 的

这篇论文是什么时候发表的？\_\_\_\_\_

29. 要 才好 饺子 趁热吃 煮熟后

30. 像 吹来 深夜的 刀子般地 寒风

31. 我 一股 就闻到 一进门 扑鼻的香味

### 第二部分

第 32 题：写短文。

32. 请结合下列词语（要全部使用，顺序不分先后），写一篇 80 字左右的短文。

口味、特色、色彩、想念、趁