



南投縣讀寫評量競賽試題(國小中年級組)

評量文本:〈冷冷冬天來吃薑〉

文本出處:《國語日報》108年12月31日第4版生活／作者:陳詩婷

適用對象:中年級／評量時間:60分鐘／設計者:南投讀寫評量試題研發團隊

【作答須知】

各位同學:

本次測驗,要閱讀一篇文本並回答問題。總共5題,有下列幾種題型:

選擇題,請在括號中寫出適合的答案。

例題1.

(C) 一小時有多少分鐘?

- A. 40分鐘
- B. 50分鐘
- C. 60分鐘
- D. 120分鐘

配合題,請將適合的代號填入括號中。

例題2.

(A)春天 (B)夏天 (C)秋天 (D)冬天

不同的季節適合做什麼活動?

- (B) 玩水
- (D) 滑雪

申論題,請將答案寫在框框中。

例題3.

文本中提到「雪人的頭必須比身體小」,你同意嗎?請說明原因。

我同意。理由1。理由2

或

我不同意。理由1。理由2

你有60分鐘完成本測驗。儘量完整書寫以表達自己的想法。加油！

【評量題組】

() Q1. 閱讀篇名和標題，可以幫助我們快速掌握重點。根據文中的標題，作者想告訴我們什麼？

- A. 認識不同種類的薑之特徵及用途，以及說明各種薑會傷害人的身體。
- B. 認識不同種類的薑之特徵及用途，以及說明避免晚上吃薑有害健康。
- C. 認識薑在不同薑齡的特徵及用途，以及薑在不同年齡適當栽種方法。
- D. 認識薑在不同薑齡的特徵及用途，並澄清晚上吃薑有害健康的說法。

Q2. 根據文章內容敘述，請在空格中填入適當的代號。

(A)薑母 (B)粉薑 (C)嫩薑 (D)老薑

- (1) () 外皮呈土灰色，薑肉的纖維化程度高。
- (2) () 薑齡為六到八個月，屬於半成熟的薑。
- (3) () 皮又皺又厚，纖維很高，味道最辛辣。
- (4) () 適合拿來製作涼拌、醃製等開胃小菜。
- (5) () 常用來爆香，以及煮湯的時候去腥用。

() Q3. 薑的保存方式因薑齡不同而有所差異，根據文章內容，下列敘述何者正確？

- A. 嫩薑皮很嫩，避免陽光直射和潮濕，放在乾燥常溫下不要超過兩週。
- B. 粉薑比嫩薑能稍放久些，一樣需放在乾燥常溫下，三週內食用完畢。
- C. 老薑不需要先洗淨，只要包層報紙避免水分蒸散，可保存一兩個月。
- D. 薑母保存期限長，買回家的時候建議洗乾淨乾燥，放進保鮮袋冷藏。

Q4. 這學期的自然課，老師帶著大家種黃豆，收成了不少黃豆芽，同時也認識了不同年齡的黃豆也有不同的食用方式。讀了這篇文章，小麗發現這樣的寫作方式非常適合用來介紹黃豆讓大家認識。她想將手邊蒐集的資料用以下的架構寫出來，但不太確定如何安排，我們來幫小麗將材料放入文章的架構中吧！（請將材料適當的代號填入各個架構方框中）

架構		材料
標題()		A 毛豆 黃豆家的大哥哥，翠綠高纖低熱量
四	三	B 豆芽 黃豆家的小朋友，清爽開胃鮮滋味
二	一	C 黃豆 黃豆家的好媽媽，抗氧化優質蛋白
一		D 菜園裡的肉～黃豆
		E 前言
		F 吃黃豆容易脹氣和痛風？