

山西刀削面阅读答案

作者：悠然自得 来源：网络

本文原地址：<https://xiaorob.com/zhuanti/ydlj/229735.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

山西刀削面

刀削面是山西人民日常喜食的面食，因其风味独特，驰名中外。刀削面全凭刀削，因此得名。用刀削出的面叶，中厚边薄。棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，深受喜食面食者欢迎。它同北京的打卤面、山东的伊府面、河南的鱼焙面、四川的担担面，同称为五大面食名品，享有盛誉。

刀削而对和面的技术要求较严，水、面的比例，要求准确，一般是一斤面三两水，打成面穗，再揉成面团，然后用湿布蒙住，饧半小时后再揉，直到揉匀、揉软、揉光。如果揉面功夫不到，削时容易粘刀、断条。刀削面之妙妙在刀功。刀，一般不使用菜刀，要从特制的弧形削刀。操作时左手托住揉好的面团，右手持刀，手腕要灵，出力要平，用力要匀，对着汤锅，嚓、嚓、嚓，一刀赶一刀，削出的面叶儿，一叶连一叶，恰似流星赶月，在空中划出一道弧形白线，面叶落入汤锅，汤滚面翻，又象银鱼戏水，煞是好看，高明的厨师，每分钟能削二百刀左右，每个面叶的长度，恰好都是六寸。吃面前，能够参观厨师削面，无异于欣赏一次艺术表演。

刀削面的调料(俗称"浇头"或"调和")，也是多种多样的，有番茄酱、肉炸酱、羊肉场、金针木耳鸡蛋打卤等，并配上应时鲜菜，如黄瓜丝、韭菜花、绿豆芽、煮黄豆、青蒜末、辣椒面等，再滴上点老陈醋，十分可口。

(选自山西旅游网)

11.山西人喜食刀削面是因为其具有的特征。(2分)

12、指出下列句子的说明方法并分析其表达作用，(4分)

面叶落入汤锅，汤滚面翻，又象银鱼戏水，煞是好看。

高明的厨师，每分钟能削二百刀左右，每个面叶的长度，恰好都是六寸。

13.选文画线句中的“一般”不能去掉，为什么?(2分)

14.除刀削面、汾酒、老陈醋之外，山西还有很多的地方特产，请写出你熟悉的一种特产名称，并简要介绍其特点。(3分)

特产：

特点：

参考答案：

11. 外滑内筋，软而不粘

12. 打比方，形象地描写出刀削面在锅中翻滚的姿态，给人以美感

列数字，说明了厨师削面速度快，技艺高超。

13. 削面有时也会用到菜刀。去掉“一般”表达就不准确了。

14. 例：特产：闻喜煮饼 特点：松软可口，甜而不腻

更多 阅读理解 请访问 <https://xiaorob.com/zhuanti/ydlj/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发