

## 说明文《闲话红烧肉》阅读答案

作者：雪域冰心 来源：网络

本文原地址：<https://xiaorob.com/zhuanti/ydlj/253192.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

### 说明文《闲话红烧肉》阅读答案

语文阅读在平时测试、期末考试中都占有很大的比重，所以，多做一些阅读练习，不仅能熟能生巧，轻松应对考试，最重要的，对于语文学习能力的提高非常有帮助。这篇说明文《闲话红烧肉》阅读答案，由语文网提供，欢迎大家阅读学习。

如果要找一些食物代表中餐的话，红烧肉大概可以排到很靠前的位置。为什么红烧肉有那么大号召力呢？从食品技术的角度，“红烧肉”有两个基本元素：“红烧”和“肉”。这里，我们先说“肉”。在迄今为止的人类发展史中，绝大多数时候人类都是在为了食物而与天斗、与地斗、与人斗。尤其是在每个人都吃“纯天然、有机、野生”食物的那个久远古代，人们吃的大多数食物应该是野菜草根之类。吃肉就更加困难，现代人拿着\*\*也未必总有收获，只有树枝石头的他们在打猎的时候还得考虑不要被猎掉。即便是能够打到一些动物，天天唱“为了生活，我们四处奔波”的猎物们身上的脂肪也很有限。

对他们说，能够迅速补充体力的糖和能量密度高的脂肪，无疑都是最优质的食物。优质而难得，就越发渴望拥有。对高脂、高糖食物的追求，在互相不通有无的各族人群中都流传了。从世界各地对婴幼儿食品偏好的调查看，这种偏好或许已经写进基因而成为“先天”的了。

从现代食品科学的角度，脂肪对于食物的风味至关重要。一方面，许多风味物质存在脂肪中。另一方面，许多香味物质本就是油脂分解转化的产物。而油脂产生的细腻丰富的口感也不是纯蛋白、纯淀粉，更不是纤维素所能比拟的。风味和口感，油脂尤其是肥肉中所含的饱和脂肪，都具有巨大的优势。

再说红烧。肉中总是有些蛋白质，而蛋白质与糖加热发生的美拉德反应，是各种肉类香气的。除了烧烤和油炸，红烧大概是最能让美拉德反应发生的“低温烹饪”了。分子美食学的创始人蒂斯探讨过这个问题，发现主要是脂肪中的磷脂容易发生氧化，产物在纷繁复杂的美拉德反应产物中占据了一席之地。一个实验是用半胱氨酸和核糖进行美拉德反应。在其中分别加脂肪酸或者磷脂，把得到的“肉味香精”用色谱进行分析，着重比较产生肉味的杂环化合物和脂肪氧化产物的谱峰。结果证实，磷脂在美拉德反应产生“肉香”中具有重要作用。于是，在完全不懂化学不懂生物的时代，老祖宗们琢磨出的红烧肥肉又一次被后世的科学证实了合理。

不过，人类折腾了这么久，到底是进入了“营养过剩”比“营养不足”更受关注的时代。“不天然、不野生”的饲养动物，可以轻易地提供极大丰富的脂肪。老祖宗说“物极必反”又得到了例证：比他们更老的祖宗们为之流血乃至牺牲的脂肪，最终变成了健康的敌人。不管你做得再“肥而不

腻”，只要它还能好吃脂肪就少不了。

同样质量的食物，脂肪的热量最高，是糖和蛋白质的两倍多，所以许多人担心吃了长胖。实际上，如果能做到吃了肥肉就少吃同等热量的其他食物，那么长胖的问题还真不大。肥肉中的脂肪大量是饱和脂肪，会促进“坏胆固醇”的增加，从而影响心血管健康，这才是肥肉真正的问题。

当然，这并不是说红烧肉就不能吃了。毕竟，食物的一大功能是享受，在美味和健康之间，并不需要完全偏向健康。红烧肉虽然不是健康食品，但偶一为之，尤其是吃了之后再减少其他饱和脂肪以及高热量食物，对健康的影响即便是有，也还是可以接受的。

1. 下列关于食物的表述，不正确的一项是

- A. 在久远的古代，人们获得食物是一件很不容易的事情，脂肪的补给就更是难上加难。
- B. 相比野菜草根一类的食物，肉类含有更多补充体力的糖和能量密度高的脂肪，因而也更难得。
- C. 婴儿似乎大多数更喜欢高脂高糖食物，这说明对食物的偏好或许是一种“先天”的习惯。
- D. 肉食不仅在能量方面比素食占有优势，口感也比素食更为细腻丰富。

2. 下列理解和分析，不符合原文意思的一项是

- A. 肉类中的蛋白质在加热过程中与糖发生美拉德反应，烹饪过程中便会散发出香气。
- B. 烧烤、油炸、红烧等烹饪方法最能让美拉德反应发生，这也就是这样烹制的肉类更香的原因。
- C. 通过半胱氨酸和核糖反应的实验，分子美食学创始人蒂斯证明美拉德反应的产物主要是磷脂的氧化物。
- D. 古人虽然不懂得化学生物方面的知识，但靠经验积累的烹饪技法往往是符合现代科学原理的。

3. 根据原文内容，下列理解和分析不正确的一项是

- A. 饲养动物使今天获得肉类食物变得十分容易，于是人们对营养过剩的担心渐渐超过了对营养不足的关注。
- B. “肥而不腻”只是通过烹饪手段改变食物的口感，并不能解决食物脂肪含量过高的问题。
- C. 肥肉中含有大量的饱和脂肪，会对心血管健康产生危害，这要比热量过高使人发胖的危害更大。
- D. 虽然红烧肉热量很高，但只要控制好数量并减少其他高热量食物的摄入，就不会影响健康。

1.B(前后无因果关系)

2.C(“美拉德反应的产物主要是磷脂的氧化物”与原文信息不符)

3.D(原文表述为“对健康的影响即便是有，也还是可以接受的”)

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