

ЧТЕНИЕ / 阅读

(10 баллов)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A	B	C	A	A	B	A	A	A	B

АУДИРОВАНИЕ / 听力 (15 баллов)

Текст для аудирования

中国的菜系

中国菜有不同的系统，大致是按地区划分的。主要分为鲁菜、川菜、粤菜、淮扬菜和湘菜等几类。除上述几种菜系外，还有官宫廷菜、孔府菜、清真菜等。

鲁指山东省，鲁菜就是山东菜主要是在山东东部沿海一带兴起的，所以特别擅长海鲜的烹调。北京许多老的大餐馆儿，例如萃华楼、丰泽园、同和居，都是山东饭馆。著名的烤鸭店全聚德，原先也是明山东菜在北京的优势。

川指四川省，川菜就是四川菜。川菜的特点是辣和麻，辣是因为辣椒多，麻是因为花椒多。川菜常常是一盘红，那鲜明的颜色也很刺激人的食欲。四川除大菜以外，小吃也做得好，抄手啦，汤圆啦，水饺啦，都很精致可口。如果到四川的成都，千万别错过那里的小吃。

粤指广东省，粤菜就是广东菜。粤菜是以海鲜为主。广东点心很有名，种类多，味道好。广东人还讲究吃早茶，就是一边喝茶一边吃这些点心。中国很早就有“食在广州”的话。

淮扬指江苏省扬州一带，淮扬菜就是江苏菜。淮扬菜的特点是甜，咸中带

甜，让人觉得柔和而不刺激。

湘指湖南省，湘菜就是湖南省菜。湘菜的特点也是辣，不是一般的辣，辣得外地人受不了。湖南人还爱吃苦瓜，配上辣椒和豆豉，味道浓烈，很刺激食欲。

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
A	B	A	A	B	D	B	D	C	B

21	22	23	24	25
B	C	D	D	B

ЛЕКСИКО-ГРАММАТИЧЕСКИЙ ТЕСТ / 词汇语法测试
(20 баллов)

26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
B	C	B	B	A	B	B	B	A	E
36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
C	D	D	B	B	C	D	C	D	C

ЛИНГВОСТРАНОВЕДЕНИЕ
(10 баллов)

46	47	48	49	50	51	52	53	54	55
B	B	D	C	A	B	A	C	C	B