

## 韶二模 日语参考答案

第一部分听力（共15小题；每小题2分，满分30分）

1-5: CABCA 6-10: BACCC 11-15: BABBA

第二部分: 日语知识运用（共40小题；每小题1分，满分40分）

16-20: CDCBB 21-25: BCCCC 26-30: DDADB 31-35: CBDCC  
36-40: DCBBC 41-45: CBDCB 46-50: BCBDC 51-55: CBDAA

第三部分: 阅读理解（共20小题；每小题2.5分，满分50分）

56-60: ABDCB 61-65: ACACD 66-70: CCBBB 71-75: CCDAD

第四部分 写作（满分30分）

### 中日料理について

日本料理を食べたことがあります、やはり中国料理の方が好きです。

中国料理の種類は多種多様で、南北での違いも大きく、「南は甘く、北は塩っぱく、東は辛く、西は酸っぱい」と言われます。見た目、香り、味のどれも素晴らしい料理になっています。日本料理は全体的にはあっさりしています。量はそれほど多くないですが、栄養重視、食材は鮮やかで目でも楽しむことができます。

中国料理は火と油を使って作るものが多いです。強力な炎で大きな中華鍋をガツガツ振って、豪快にチャーハンや野菜炒めを作るのが中華料理の特徴です。これに対して、日本料理には生食が多いという特徴があります。刺身や寿司の他にも、日本には生卵を使った食べ物があります。

中日両国の料理を通して、お互いの文化へ