

行业篇

高职高专英语立体化系列教材

新职业英语

ENGLISH FOR CAREERS

总主编：徐小贞 主 编：杨静怡

酒店英语 Hotel English

2



教师用书

外语教学与研究出版社
FOREIGN LANGUAGE TEACHING AND RESEARCH PRESS

行业篇

高职高专英语立体化系列教材

新职业英语

ENGLISH FOR CAREERS

酒店英语

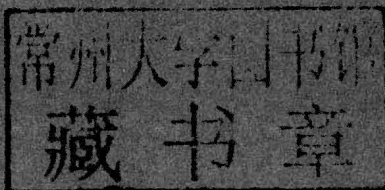
Hotel English

2

总主编：徐小贞

主 编：杨静怡

编 者：杨静怡 梁 毅 胡 静 张淑平



教师用书

外语教学与研究出版社
FOREIGN LANGUAGE TEACHING AND RESEARCH PRESS
北京 BEIJING

图书在版编目(CIP)数据

酒店英语 2 教师用书 / 杨静怡主编; 杨静怡等编. — 北京: 外语教学与研究出版社, 2010.7
(新职业英语 / 徐小贞主编. 行业篇)
ISBN 978-7-5600-9799-2

I. ①酒… II. ①杨… III. ①饭店—英语—高等学校: 技术学校—教学参考资料 IV. ①H31

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 127436 号

出 版 人: 于春迟

项目负责: 茹雪飞

责任编辑: 胡楠楠

封面设计: 刘 冬

版式设计: 涂 俐

出版发行: 外语教学与研究出版社

社 址: 北京市西三环北路 19 号 (100089)

网 址: <http://www.fltrp.com>

印 刷: 北京京师印务有限公司

开 本: 850×1168 1/16

印 张: 20.5

版 次: 2010 年 7 月第 1 版 2010 年 7 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5600-9799-2

定 价: 46.90 元 (含 MP3 光盘一张)

* * *

购书咨询: (010)88819929 电子邮箱: club@fltrp.com

如有印刷、装订质量问题, 请与出版社联系

联系电话: (010)61207896 电子邮箱: zhijian@fltrp.com

制售盗版必究 举报查实奖励

版权保护办公室举报电话: (010)88817519

物料号: 197990001

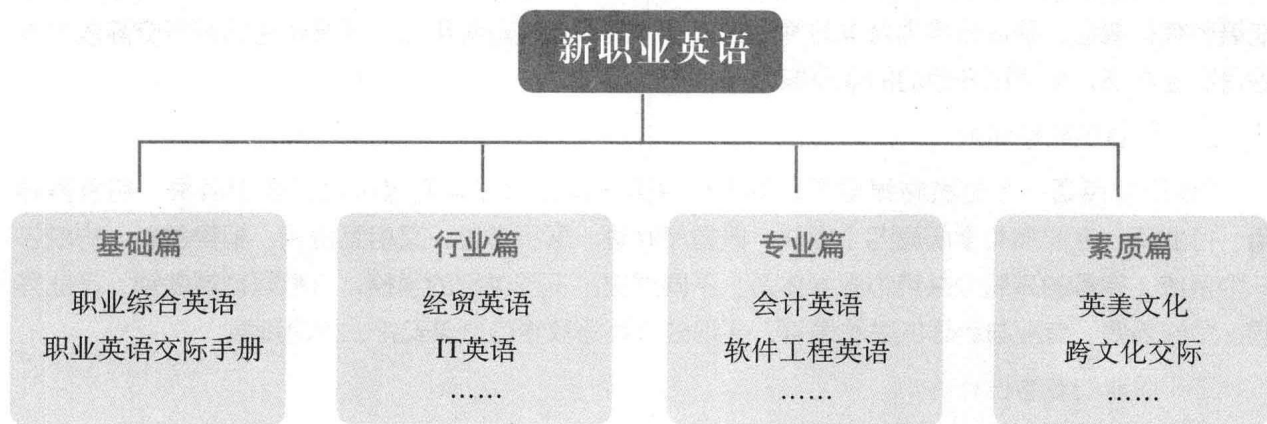
前言

近年来,在国家大力发展职业教育的方针指引下,我国高等职业教育蓬勃发展。高等职业教育的办学方针是“以服务为宗旨,以就业为导向”,采用“工学结合”的培养模式,实现培养技术、生产、管理和服务第一线高级技能人才的目标。因此,高职院校的课程必须反映职业岗位对人才的要求以及学生未来职业发展的要求,体现职业性与实践性的特点,能满足培养学生综合能力的需要。英语作为高职院校一门重要的必修课,长期以来一直被看作是孤立的公共基础课程,所教授的内容未能与学生未来的职业有效结合,很难满足不同工作岗位的实际需要。这一现状与培养目标之间的差距对新时期的高职高专英语教学提出了新的课题和新的要求,高职高专公共英语教学改革势在必行。

为贯彻国家大力发展职业教育、培养高素质技能人才的精神,顺应高等职业教育英语课程改革的方向,我们通过广泛调研与充分论证,在深入了解社会单位用人要求和各学校教学需求的基础上,精心策划并开发了“高职高专新职业英语立体化系列教材”。“新职业英语”系列教材是针对高职高专院校公共英语课程开发的全新英语教材,以“工学结合、能力为本”的职业教育理念为指导,以培养学生在将来工作中所需要的英语应用能力为目标,在帮助学生打好语言基础的同时,重点提高听、说、写等应用能力,特别是工作过程中的英语交际能力,真正体现高职公共英语教学的职业性、实践性和实用性。

教材结构

为满足基础英语与相关职业英语学习需要,实现基础阶段与行业阶段的有机衔接,同时兼顾素质教育和个性需要,“新职业英语”系列教材根据实际教学需求,分为基础篇、行业篇、专业篇和素质篇四部分。各组成部分的结构和关系如下图所示:



基础篇

涵盖不同职业涉外工作中共性的典型英语交际任务,以商务英语为核心内容,以典型工作活动中需要的英语知识和技能为线索组织教学内容,培养学生职业英语应用能力,并为其进一步学习英语打好语言基础。包括《职业综合英语》(共两册)和《职业英语交际手册》。其中《职业英语交际手册》是与《职业综合英语》配套的口语专项训练用书,涵盖工作中最典型的社交和职业场景。

行业篇

立足于高职高专院校各专业群所面向的行业,依据企业的工作流程、典型工作环节或场景设计教学内容,力求使学生具备在本行业领域内运用英语进行基本交流的能力,包括《机电英语》、《IT英语》、《经贸英语》、《医护英语》、《汽车英语》、《艺术设计英语》、《包装印刷英语》、《土建英语》、《化生英语》等。

专业篇

依据高职高专院校各专业所面向的职业岗位,培养学生从事目标岗位工作应具备的英语能力,侧重专业发展对英语的需求。与行业篇教材相比,专业篇教材分类更细致,内容更深入,专业及职业岗位特色更明显。

素质篇

旨在提高高职学生的综合素质,兼顾学生社会发展的需求和个性发展的需要,从而实现其全面发展。包括英语技能类、英语文化类、英语应用类等。可在基础英语教学阶段和行业英语教学阶段供感兴趣的学生选用,也可在之后的提高阶段供其专业与英语联系紧密的学生选用。

为确保教材的针对性、实用性与够用度,“新职业英语”系列教材的内容均是在对各行业及职业岗位进行深入调研与分析后才确定。基础篇与行业篇主要供高职高专英语课程必修阶段教学使用,专业篇和素质篇主要供高职高专院校专业英语课程或选修课使用。各高职高专院校也可根据自身的实际情况灵活安排,选择使用。

教材特色

“新职业英语”系列教材是一套顺应高职高专公共英语教学改革发展趋势、真正体现职业英语教学理念的教材,主要具有以下几方面的特点:

一、创新的教学理念

“新职业英语”系列教材以“工学结合、能力为本”的教育理念为指导,将语言学习与职业技能培养有机融合,确保教学内容与教学过程真正体现职业性与应用性,提高学生的英语交际能力与综合职业素质,从而提升他们的就业能力。

二、完备的教学体系

“新职业英语”系列教材根据高职高专公共英语基础阶段与高级阶段的教学需求,包含基础篇、行业篇、专业篇和素质篇四个模块,既循序渐进、层层递进,又相互协调、相得益彰,构成了一个系统、完备的高职公共英语教学体系。不同层次、不同类别的学校,可根据地域差别、行业异同、个性需要、专业与英语的关联度等,实现公共英语教学的分类安排、因材施教。

三、职业的教学设计

“新职业英语”系列教材在对院校及行业、企业广泛调研的基础上确定编写方案,针对行业和企业对高职高专毕业生英语技能的要求,根据企业的工作流程、典型工作任务或场景设计教学内容,每单元浓缩一个典型工作环节,学习任务与工作任务协调,实现“教、学、做”一体化。

四、实用的选材内容

“新职业英语”系列教材特别选择各行业和职业活动中实际应用的真实语料作为教学材料，注重时代性、信息性与实用性，既适用于提高语言能力，又有利于培养学生的职业素质与技能。来自于现实工作中的真实选材，会为学生营造真实的语境，并通过学习内容与将来工作内容的结合提高他们的兴趣。

五、科学的测评手段

“新职业英语”系列教材采用形成性测评和终结性评估相结合的评价方法，着重考查学生的英语综合应用能力，培养学生的自主学习策略。本系列教材将提供专门的《形成性评估手册》及许多经过教学检验的形成性评估手段，既能引导学生不断进步，也不会增加教师负担。

六、立体化的教学资源

“新职业英语”系列教材根据各教学环节的需要，配备教师用书、MP3光盘、教学课件与网络资源，提供合理的教学建议与丰富的辅助资源，方便教师备课与授课，促进教师与学生之间的互动与交流。

编写队伍

“新职业英语”系列教材由外语教学与研究出版社与深圳职业技术学院应用外国语学院共同策划开发。总主编为教育部高职高专英语类专业指导委员会副主任委员、深圳职业技术学院应用外国语学院院长徐小贞教授。各分册在对不同行业特点与需求以及高职院校教学情况等调研的基础上，由各行业领域中著名本科院校及高职院校的英语教师、专业教师及企业人员共商方案、合作编写。

编 者

2009年5月

编写说明

《酒店英语》是高职高专“新职业英语”系列教材行业篇中酒店行业的主干教材，可供旅游、酒店类各专业使用，旨在培养学生用英语处理涉及相关酒店业务的能力。本教材分为两册，共二十个单元，涵盖了酒店行业典型的工作过程，包括客房预订、前台登记入住、礼宾服务、商务中心、总机、收银、客房服务、中餐服务、西餐服务、酒水服务、会议服务、购物、销售、解决投诉等。本教材可基本满足酒店从业人员工作过程中的英语交际需要，并为学生因职业发展而进一步学习专业英语打好基础。

教材设计

一、内容组织

本教材和传统专业英语教材在内容组织上有着本质的区别。本教材始终坚持听说领先的原则，改变传统专业英语教材偏重阅读、听说不足的状况，以突出培养学生听说技能为主，边学边练，使学生“学一点，会一点，用一点”。本教材编写素材源于酒店实际工作环境，紧扣行业特征，通过对酒店行业核心业务基本工作过程的分析，提炼出酒店行业核心业务典型的工作情景，并确定每一工作情景中的主要工作任务，然后根据这些工作任务所需要的英语知识和技能设计英语学习任务。因此，本教材是让学习者真正体验酒店职业典型的工作情景，获取以英语为载体的过程性知识，并能在以后的工作中熟练地使用英语进行相关的交际活动。

二、开发模式

本教材采用“英语教师 + 专业教师 + 行业人员”的开发模式。由三方人员组成本教材“双师结构”的开发团队，以专业教师和行业人员为主分析确定酒店行业典型的工作情景和基本的工作任务，以英语教师为主设计语言学习任务，充分发挥各方专长。在工作过程和工作任务的分析过程中，本教材广泛调研了专业教师、学生、酒店等的意见，重点参考了酒店行业的英语标准，如《北京市旅游饭店英语等级考试》等。

三、适用对象

本教材根据目前星级酒店行业一线岗位的典型工作过程来组织内容，因此可供旅游酒店类各专业学生使用。适合高职高专教育、成人教育（含夜大、职大、电大等）院校旅游、酒店及相关专业的在校生使用；也可作为酒店员工的英语培训教材和自学指南。

教学设计

一、兼顾语言技能的训练和语言知识的巩固

本教材立足于高职高专的教育定位，适应酒店业的实际需要，既着眼于酒店一线部门和岗位的导入，又注重国际酒店业的新发展、新用语。书中大量运用图词配对、图表、典型案例，系统介绍了酒店一线各服务岗位的服务规范、操作程序和交际用语。始终坚持听说领先的原则，凸显了酒店业在一线服务以听说交际为主的职业特点。各单元都包含语言技能的训练和语言知识的巩固，语言技能包括听、说、读、写、译五种基本技能，语言知识包括语音、词汇、语法三种基本的语言知识。语言技能以读、听、说、读、写、说的顺序排列，既保证课堂教学中各技能的训练交叉进行，不会因相似技能训练时间太长而觉得枯燥，也符合语言习得输入、输出的相关理论，突出以听、说为主的应用能力的培养。

二、兼顾课内和课外两个教学环节

其一、本教材所倡导的教学目标之一是英语应用能力的提高，特别是听说能力，而听说能力的提高需要足够的课堂时间来组织相关教学活动，可能导致没有足够的时间来处理语言知识，这部分内容只能放在课外处理；其二、行业英语一般开设在基础英语（或职场英语）之后，基本的语言知识已不是本阶段学习的重点，放在课外环节仅起巩固提高的作用；其三、语言知识的积累一定程度上可由学习者自行完成，通过教师在课堂上布置作业引导学生在课外自学，有助于培养学生良好的英语学习策略和自主学习能力。课内语言技能训练和课外语言知识巩固的区分当然不是绝对的，使用者可根据教学的实际情况灵活处理，本教材模块化的布局可灵活满足个性化教学的需要。

三、兼顾语用意识、跨文化交际意识、学习策略意识和职业技能的培养

上述内容以隐性、非系统的方式分散在各单元中，旨在使学生在掌握相关英语知识和英语技能之外，能有一些语用意识、跨文化交际意识、学习策略的意识，并最终形成英语的职业技能，包括专业能力、方法能力和社会能力。教师在上课过程中遇到相关内容可灵活处理：比如对基础一般的学生可略去，对基础较好的学生则可充分讲解并适当补充，使他们具备更完善的职业英语综合能力，在未来的职场中更有竞争优势。

四、兼顾优秀的教学理论和教学方法

职业性和实用性是本教材的区别性特征，同时本教材也汲取了外语教学及教材编写的一些优秀理论和做法，主要包括折中主义的教学思想、整体教学的思想、任务教学/项目教学的思想以及多元大纲的教材编写理论等。在教学内容的组织上以工作过程为主线，辅以结构大纲、功能大纲等合理要素；在教学方法上，不局限于某一特定理论而是博采众长、为我所用，重点强调听、说实用技能的培养，确立教学中学生的中心地位，以任务、项目的形式让学生在学中做，最终获得必要的英语过程性知识及综合能力的提高。因此，教师可在教学过程中合理使用这些成熟理论和措施，来有效实现自己的教学目的。

教材结构

本书每单元涵盖一个典型工作任务，二十个单元组成酒店行业主要岗位最典型的工作过程，同时每单元又由不同的微任务组成，这些微任务共同组成一个完整的微工作过程。每单元均分为课内、课外两个环节，课内环节包括 Unit Objectives, Warming-up, Reading, Listening, Speaking, Writing, Project, Self-evaluation 八个部分，课外环节包括 New Words and Expressions, Vocabulary and Structure, Useful Expressions 三个部分。每单元计划 6—8 个学时，全书计划用时 120—160 学时，可供行业英语教学阶段两个学期（每学期 72 学时或 64 学时左右）使用。不同地区的院校也可根据课时和当地实际需要选择重点单元教学。

一、课内部分

1. Unit Objectives

单元目标部分，提供单元所涉及的主要职业技能，帮助学生在开始学习之前了解该单元的职业技能目标。

2. Warming-up

单元主题的导入部分，通过图片、讨论等生动有趣的活动引入单元主题，并帮助学生了解单元的微工作过程和核心职业词汇。

3. Reading

通用阅读部分，提供相应工作任务需要阅读的材料或对该任务的介绍，共设计四个任务，分别是阅读前提示、总体阅读、仔细阅读和阅读后拓展。学生可对应课外部分的 New Words and Expressions 和 Vocabulary and Structure 自行阅读，在课堂上不宜做精读讲解，通过检查任务的完成可了解学生对阅读内容的基本掌握情况。

4. Listening

听力部分，重点训练内容之一，共设计五个任务，各任务间环环相扣，共同形成一个任务环，精心编排了各种形式的听力训练，包括填空、选择、正误判断、匹配、问答等目前主要的听力题型。

5. Speaking

口语活动部分，重点训练内容之二，共设计四个任务，任务一是本单元提炼出的最为经典的工作场景对话，要求学生重点熟读（必要时可要求背诵）；任务二是对任务一的模拟表演，运用任务一中的典型词汇、语句，进一步熟悉典型交际情景；任务三总结酒店工作人员提供此项服务的工作流程和步骤，通过小组讨论的方式重新排序；任务四给出另一相似工作场景的提示信息，根据以上三个任务的信息积累，学生分组完成某项具体工作任务的角色扮演。

口语部分所涉及的交际功能与听力部分基本对应，强调语言的输出，帮助学生在熟悉典型交际情景的同时，能够比较熟练地掌握相关交际功能的语言表达方式，课堂上应抽出一定的时间让学生

重点练习,任务形式包括对话、小组活动、角色扮演、个人陈述等。

6. Writing

实用写作部分,根据单元主题和相关工作任务,选取工作过程中涉及的实用写作文体,如邮件、备忘录、预订表和入住登记表等相关表格、酒店广告、回复投诉信等。共设计两个任务,任务一为一定量的文本输入;任务二则根据任务一所提供的信息和给定的词汇提示完成相应的应用文实用写作。

7. Project

单元内容的应用部分,以项目的形式让学生实践单元的语言技能和职业技能,同时复习单元所涉及的主要微工作过程,从而把英语和职业联系起来,把学习和工作联系起来。项目内容与学生将来从事的工作密切相关,提供明确的操作指令,一般以小组角色扮演的形式完成。

8. Self-evaluation

学生自我评估部分,与单元目标相呼应,从语言学习的角度引导学生自行检查学习效果,进而培养学生一定的英语学习策略和自主学习能力。

二、课外部分

1. New Words and Expressions

包括Reading部分的生词、短语、专有名词、术语等,提供词性和词义。本部分可让学生课外自学,也可根据需要在课堂上有选择地精讲。

2. Vocabulary and Structure

词汇和结构练习部分,共设计五个任务,紧密结合高等学校英语应用能力A、B级考试的要求,提供拼写、词形变换、词义运用、语法结构和英译汉的练习。本部分一般在课堂上和Reading一起完成,也可用作课外作业。

3. Useful Expressions

重点语句部分,按不同主题分别给出本单元所涉及的重点句型和更多的实用语句,使学生有更多可借鉴的模板,背熟后可以活学活用,有助于学生的自我拓展学习。

本教材还配有相应的助教课件,教师可以从外研社高等英语教育出版分社的网站(www.heep.cn)上下载。

编写队伍

“新职业英语”系列教材总主编为教育部高职高专英语类专业教学指导委员会副主任委员、深圳职业技术学院应用外国语学院院长徐小贞教授。《酒店英语》主编为杨静怡,编者为杨静怡、

梁毅、张淑平、胡静。编者所在的单位中国劳动关系学院高职院校十年来与北京香格里拉、东方君悦等数十家五星级酒店保持了良好的合作。本教材的编写者都是长期从事酒店英语教学的一线教师，教材主编曾出版过十余本英语教材和辅导书，具有较丰富的教材编写经验。中国劳动关系学院各级领导、兄弟院系的老师为教材编写前期的调研等创造了诸多便利条件，在此表示衷心的感谢！

由于编者水平所限，疏漏在所难免，希望使用者不吝赐教，以便再版时更正和改进。

编 者

2010年5月

Contents

Unit	Reading	Listening and Speaking	Writing	Project	Vocabulary	Useful Expressions	Page
Unit 1 Chinese Food	Chinese Food and Cooking	Booking a Table, Taking Orders and Receiving Bills	Restaurant Order	Serving Chinese Food	New Words and Expressions Vocabulary and Structure	Booking a Table/Seating the Diner/Taking Orders/Paying Bills	1
Unit 2 Western Food	Table Manners in Western Countries	Receiving Guests and Taking Orders	Restaurant Bill	Serving Western Food	New Words and Expressions Vocabulary and Structure	Ordering Food/Explaining Dishes/Ways of Payment	17
Unit 3 Room service	Hotel Room Service	Receiving Calls for Room Service	Breakfast Menu	Room Service Investigation	New Words and Expressions Vocabulary and Structure	Ordering Room Service/Serving at the Dinner/Collecting Plates	33
Unit 4 Banquet Service	Banquet Service	Receiving Banquet Reservations, Designing Menus and Settling Payment	Banquet Reservation Form	Banquet Service Investigation	New Words and Expressions Vocabulary and Structure	Banquet Reservation/Serving the Banquet/Settling the Account	49
Unit 5 Beverage Service	Beverage Service	Introducing and Recommending Different Wines	Beverage Bill	Bar Service	New Words and Expressions Vocabulary and Structure	At the Bar/At the Restaurant	67
Unit 6 Sales Department	Main Duties of a Hotel Sales Manager	Making a Hotel Reservation and Paying a Convention Sales Visit	Quotation Email	Paying a Sales Visit to Clients	New Words and Expressions Vocabulary and Structure	Selling Hotel Reservations/Selling Conference Services/Negotiating Sales Terms/Signing a Contract	83
Unit 7 Recreation Center	Recreation Center	Introducing Recreational Facilities and Services	Hotel Ad	Body Caring Service in the Gym	New Words and Expressions Vocabulary and Structure	At the Gym/Sauna and Massage/At the Beauty Parlor/Offering Cautions	101
Unit 8 Convention Services	The Convention Services of Grand Hyatt Hong Kong	Talking about Meeting Arrangement and Arranging Catering Services for Meetings	Invitation Letter	Arranging Catering Services for Meetings	New Words and Expressions Vocabulary and Structure	Introducing the Meeting Capacity and Facilities/Making Arrangement for Catering/Giving Information About F&B Charges	117
Unit 9 Shopping	Hotel Shops	Introducing and Recommending Chinese Products	Product Introduction	Shopping Service	New Words and Expressions Vocabulary and Structure	Greeting Customers/Recommending Products to Customers/Praising Customers/Offering Cautions	133
Unit 10 Complaints Handling	How to Handle Hotel Complaints	Handling Guests' Complaints	Reply to a Complaint Letter	Handling Complaints in the Hotel	New Words and Expressions Vocabulary and Structure	Making an Apology/Showing Sympathy to Guests/Handling Complaints in the Restaurant/When the Guest Loses Something	149



UNIT

1

Chinese Food

Unit Objectives

After studying this unit, you are able to:

- book a table for guests
- recommend Chinese dishes
- take orders
- know different ways of payment





Warming-up

Task 1 A waiter is serving Chinese food to guests. Match the service steps with their corresponding pictures.

recommending dishes ☐

taking guests to the table ☐

taking orders ☐

receiving the bill ☐



Task 2 Match the following pictures with the corresponding flavor words given in the box.

hot

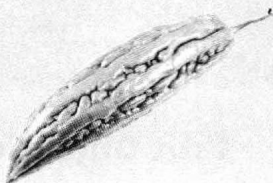
sour

sweet

bitter

fresh

salty



Task 3 Do you know the four major Chinese cuisines? What are their features? Discuss your favorite cuisine or food with your partner with the help of the words in Task 2.

UNIT 1

Unit 1	Working Process/Language Skills						
Chinese Food 中餐服务	Steps in serving Chinese food	→	Chinese food culture	→	How to serve Chinese food	→	Take orders
	↓		↓		↓		↓
	Warming-up Steps in serving Chinese food		Reading Chinese food and cooking		Listening & Speaking Book tables for guests; introduce different Chinese cuisines; recommend dishes; take orders and receive bills		Writing Complete a restaurant order

单元流程说明:

1. 本单元围绕中餐服务中的服务特点、服务流程和工作情景，重点介绍了酒店英语中中餐服务这一环节。
2. 中餐服务步骤：首先需要明确中餐服务有哪些工作步骤，以及与之相关的重点词汇表达 (Warming-up)。
3. 中国餐饮文化：餐饮部是酒店的重要部门，中餐厅为客人提供具有中国特色的菜肴，中国餐饮文化在提供中餐服务中发挥着越来越大的作用 (Reading)。
4. 中餐服务流程：中餐服务包括电话预定餐台、迎接客人、为客人介绍推荐特色菜肴、点餐及收银等 (Listening & Speaking)。
5. 为客人点餐：中餐服务员在向客人介绍菜肴后，要记录下客人所点菜品 (Writing)。



Warming-up

Task 1

Key

recommending dishes	A
taking guests to the table	C
taking orders	D
receiving the bill	B

Task 2

Key

hot	bitter	salty
sour	sweet	fresh

Task 3

Suggested Answers

There are four major cuisines in Chinese food: Shandong cuisine, Guangdong cuisine, Sichuan cuisine and Huaiyang cuisine.

Shandong food is heavy and spicy. Guangdong food is light and fresh. Huaiyang food is well known for its cutting technique and original flavor. Sichuan food is hot and spicy.

My favorite food is Sichuan food because it is spicy and hot.



Reading

Task 1 Before reading the passage, see how much you know about Chinese food and cooking by answering the following questions.

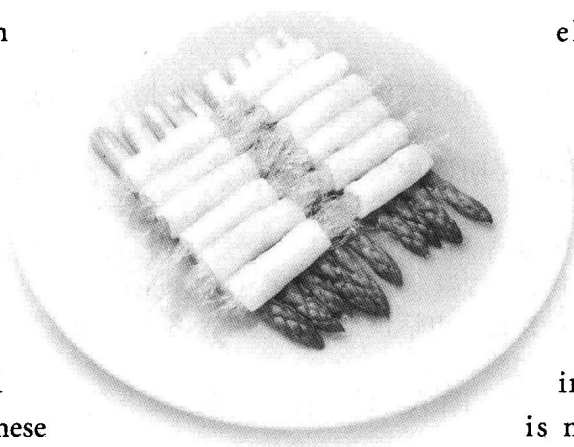
1. Why does Chinese food appeal to the Western people?
2. What are the key elements in Chinese cooking?

Chinese Food and Cooking

Do you know that more than a third of the world's population eat Chinese food daily? Even if it was eaten regularly by some only, Chinese cooking would still be recognized as one of the greatest and original cuisines of the world. There is an ever increasing interest in and appreciation of Chinese food in the West. The fact that Chinese restaurants are growing quickly in the West is evidence of the variety and quality of Chinese food.

The culinary appeal of Chinese cuisine has taken the Western culture by storm because those who have experimented know how good and economical Chinese food can be. They discover how easy it is to create Chinese dishes in their own kitchen and the joy of eating Chinese food can be experienced regularly rather than as an occasional treat.

The art of Chinese cooking does not bring any real difficulty. All the ingredients in Chinese recipes such as bamboo shoots, lotus root, bean sprouts, water chestnuts and so forth can be readily purchased from most food stores and supermarkets.



Color, aroma and flavor are not the only key elements in Chinese cooking; nutrition is also a priority.

Chinese food appeals to the majority and its variety of flavors is so cleverly remained in each dish that there is nothing improper in

the serving of meat and poultry in the same course. Both the cooking and eating of Chinese food are great culinary experiences. Besides appealing to our taste buds and eyes, food prepared in the Chinese manner is highly nutritious, retaining all its vitamins with quick and minimum cooking.

The rewards of Chinese cooking are obvious to anyone who has tasted popular Chinese dishes like a well-cooked "Sweet and Sour Pork", "Kung Pao Chicken" or Chinese dumplings or has been sustained by a plate of steaming "Chow Mein" or "Fried Rice". Easy-to-cook and delicious Chinese recipes will make your cooking experience easy and fun.



Reading

Background Information

1. Chinese Cooking

The art of Chinese cooking is not, contrary to popular belief, complicated and difficult. Most Chinese dishes do not require a complex processing and equipment in the kitchen. Simplicity is the key to Chinese cuisine as evidently shown in their various cooking methods. When you have the ingredients, seasonings and marinades (腌泡汁) ready, you can cook.

2. Regional Styles of Chinese Food

Chinese food can be roughly divided into northern and southern styles. In Northern China, wheat, barley, millet and soybeans are the staples. Steamed breads and noodles anchor the meal and the cooking is relatively simple in routine life. The use of vinegar and garlic tends to be quite popular. Southern China is the area of rice-growing, and the cooking style is subtle and complex. Southern foods can be classified into three styles with each having its own cooking characteristic and special taste. The three regional styles are: Sichuan and Hunan, Eastern, including Jiangsu, Zhejiang and Anhui, and Guangdong and Fujian.

Task 1

Objectives:

- Ss brainstorm the Chinese food culture.
- Ss brainstorm the Chinese cooking art.

Time: 10 minutes

Steps:

- Get Ss to brainstorm answers in pairs or in groups of three or four.
- Walk around the class to assist if necessary. Write useful vocabulary on the board.
- When Ss have finished talking, get one or two pairs to present an oral report of their discussion results.
- The rest of the class should listen and compare answers and be prepared to discuss whether they agree or disagree with the speakers.

Note:

- Accept any ideas as this is simply a way of getting Ss to think about the topic. When making a comment, encourage rather than dishearten. Emphasize any good point made by Ss. To encourage fluency, don't always try to interrupt.

Suggested Answers

1. Chinese food appeals to more and more Western people because it is easy to cook and economical. It is easy to create Chinese dishes in their own kitchen and they can find all the ingredients in Chinese recipes in most food stores and supermarkets. Besides, food prepared in the Chinese manner is highly nutritious.
2. In Chinese cooking, color, aroma and flavor share equal importance in the preparation of every dish. A dish may be savory, sweet, sour, or hot. The main colors of a dish may include red, yellow, green, white and caramel (浅褐色) color. Ingredients that contribute to a mouthwatering aroma are scallions (葱), fresh ginger root, garlic, and chili peppers. Color, aroma and flavor are not the only principles to be followed in Chinese cooking; nutrition is also an important concern. The Chinese have a traditional belief in the medicinal value of food, and that food and medicine share the same origin.

Translation

中餐饮食与烹饪

你知道吗? 全世界超过三分之一的人每天都吃中餐。尽管只有部分人经常吃中餐, 可是中餐烹饪仍然被认为是世界上最伟大且独具特色的饮食之一。在西方, 人们对中餐的兴趣与喜爱与日俱增。西方国家越来越多中餐馆的出现就是中餐饮食多样性与良好品质的证明。

中餐的烹饪乐趣已经征服了西方文化, 因为那些尝试过的人都知道中餐不但味美而且经济实惠。他们发现在自家厨房中烹饪中餐菜肴真的很简单, 人们可以经常享受到中餐的美妙乐趣, 而不是要招待客人时才偶尔吃一次。