

어휘

1 <보기>에서 알맞은 것을 골라 문장을 완성하세요.

보기

튀기다

다지다

삶다

끓이다

찌다

- 1) 소화가 안 될 때는 맵고 짠 음식이나 기름에 _____ 음식을 피해야 한다.
- 2) 우리 집은 미역국을 _____ 때 소고기 대신 해산물을 넣는다.
- 3) 계란을 뜨거운 물에 너무 오래 _____ 껍질이 터진다.
- 4) 어머니께서는 구운 만두보다는 찜기로 _____ 만두를 더 좋아하신다.
- 5) 간장에 고춧가루, 참기름, _____ 마늘을 넣고 양념을 만들었다.

2 다음 문장에 알맞은 것을 고르세요.

- 1) 야채를 오랫동안 물에 (❶ 데치면, ❷ 튀기면) 색이 변하고 맛도 없어진다.
- 2) 새콤한 양념에 (❶ 무친, ❷ 뿌린) 나물 반찬이 입맛에 맞았다.
- 3) 김치를 칼로 (❶ 씻어서, ❷ 썰어서) 그릇에 담았다.
- 4) 생선을 불에 (❶ 구워서, ❷ 절여서) 먹을 때는 타지 않게 조심해야 한다.
- 5) 바나나의 껍질을 (❶ 볶으면, ❷ 벗기면) 금방 색이 변하기 때문에 빨리 먹는 것이 좋다.

3 다음은 야채볶음밥의 요리 방법입니다. <보기>에서 알맞은 것을 골라 문장을 완성하세요.

보기



재료를 볶다

칼로 썰다

채소를 씻다

그릇에 담다



1) 요리에 사용할

_____.



2) 재료를 작게

_____.



프라이팬에 기름을 넣어요.



3) 베이컨, 채소, 양념을 넣고

모든 _____.



밥을 넣고 재료와 섞으며
볶아요.



4)

_____.

4 <보기>에서 알맞은 것을 골라 문장을 완성하세요.

보기

채를 썰다

간을 맞추다

설탕에 절이다

후추를 뿌리다

1) 국이 싱거워서 간장을 넣어 _____.

2) 완성된 볶음밥 위에 _____ 맛을 더했다.

3) 잡채에 넣을 여러 가지 야채를 가늘게 _____ 기름에 볶았다.

4) 레몬을 _____ 차로 만들어 마시면 목감기에 좋다.

사동 ①

1 다음 표를 완성하세요.

-이-		-히-		-리-	
먹다	먹이다	입다		살다	
끓다		앉다		열다	
붙다		눅다		울다	
보다		읽다	읽히다	날다	
죽다		익다		알다	
높다		넓다		놀다	

-기-		-우-		-추-	
신다		타다	태우다	맞다	
남다		깨다		낮다	
감다		돈다		늦다	
말다	말기다	자다			
웃다		쓰다			
안다		서다			

2 그림을 보고 <보기>와 같이 문장을 완성하세요.

보기



큰 소리로
읽으세요.

(선생님, 학생들, 책, 읽다)

→ 선생님이 학생들에게 책을 읽혀요.

1)









(슬기, 인형, 예쁜 옷, 입다)

→ _____.

- 2)  (엄마, 아이, 밥, 먹다)
 → _____.
- 3)  (제이슨, 안젤라, 가방, 말다)
 → _____.
- 4)  (부모님, 라흐만, 고향 소식, 알다)
 → _____.

3 그림을 보고 <보기>와 같이 문장을 완성하세요.

보기  → 1)  → 2) 

 → 3)  → 4) 

준비가 끝났어요!
 엄마가 아기를 유모차에 태워요.

보기 엄마가 아기에게 양말을 신겨요.

- 1) _____.
- 2) _____.
- 준비가 끝났어요. 엄마가 아기를 유모차에 태워요.
- 3) _____.
- 4) _____.

사동 ②

1 <보기>와 같이 문장을 완성하세요.

보기 학생이 의자에 앉아요. → 선생님이 학생을 의자에 앉혀요.

- 1) 아기가 자요. → 엄마가 _____.
- 2) 환자가 살았어요. → 의사가 _____.
- 3) 김치찌개가 끓어요. → 민수 씨가 _____.
- 4) 음식의 간이 맞아요. → 요리사가 _____.

2 그림을 보고 <보기>와 같이 문장을 완성하세요.

보기



제이슨 씨가 애나 씨를 자동차에 태워요.

2)



성민이가 _____

1)



라민 씨가 _____

3)



이링 씨가 _____

3 그림을 보고 <보기>와 같이 대화를 완성하세요.

보기



가: 지금 뭐해요?

나: 식사 시간이 되어서 김치찌개를 끓이고 있어요. (끓다)

1)



가: 왜 이렇게 음식을 많이 _____? (남다)

나: 점심을 늦게 먹어서 입맛이 별로 없어요.

2)



가: 지금 고기 먹어도 돼요?

나: 조금 더 기다리세요. 돼지고기는 잘 _____ 먹어야 해요. (익다)

3)



가: 동생이 왜 울어요?

나: 제가 심하게 장난쳐서 동생을 _____ . (울다)

4)




가: 회의 시간인데 아직 시작을 안 했네요.

나: 과장님께서 회의 시간을 30분 _____ . (늦다)

Track 15



1 다음 대화를 듣고 빈칸에 알맞은 말을 쓰세요. 그리고 말해 보세요. 

1) 가: 음악 소리가 너무 큰데 좀 _____?

나: 네, 죄송합니다.

2) 가: 우와! 이 샐러드 정말 맛있네요. 무슨 양념을 사용했어요?


나: 레몬, 식초, 간장을 섞어서 양념을 만들고 _____.
더 남았으니까 많이 드세요.

3) 가: 야채죽을 만들려고 하는데 요리 방법을 모르겠어요.

나: 먼저 밥에 물과 야채를 넣고 큰 야채가 _____.

Track 16



2 다음 대화를 듣고 물음에 답하세요. 

1) 두 사람은 무엇에 대해 이야기합니까?

2) 들은 내용과 다른 것을 고르세요.

- ① 남자는 이 음식을 만들 줄 안다.
- ② 남자는 밖에서 먹는 음식을 좋아한다.
- ③ 이 음식을 만드는 방법은 어렵지 않다.


1 다음을 읽고 읽은 내용과 같으면 ○, 다르면 × 하세요.

간단하게 즐기는 여름 별미, 냉면국수!

* 재 료: 국수, 대파, 양파, 고추장, 다진 마늘, 간장, 후추, 설탕, 식초

* 요리 방법:

- 1) 냄비에 국수를 4분 정도 넣고 끓이세요.
- 2) 끓인 국수를 얼음물에 잠시 담그세요.
- 3) 대파와 양파를 작게 썰고 다진 마늘, 후추, 설탕, 물, 간장, 고추장, 식초를 함께 섞어서 양념을 만드세요.
- 4) 재료를 그릇에 모두 담으면 완성!



- 1) 이 음식은 여름에 즐겨 먹는 음식이다. ()
- 2) 이 음식에는 고추장이 들어간다. ()
- 3) 국수를 얼음물에 담그면 더 맛있어진다. ()

2 다음은 요리 방법에 대한 질문과 답변입니다. 글을 읽고 물음에 답하세요.

▲ 이전 글


▼ 다음 글

목록

제목: 요리 방법 좀 알려 주세요.

내용: 요즘 입맛이 없어서 새콤한 냉이무침을 만들어 먹으려고 하는데 어떻게 만드는지 모르겠어요. 좋은 비법이 있으면 알려 주세요.

답글: 입맛이 없어지는 봄철에는 새콤한 음식이 최고죠. 냉이무침 만드는 방법은 아주 간단해요. 물에 소금을 조금 넣고 씻어 둔 냉이를 2분 정도 데쳐 주세요. 고추장, 된장, 다진 마늘, 꿀, 식초, 참기름, 깨를 넣고 양념을 만들어 주세요. 준비한 양념에 냉이를 넣고 무치면 완성이에요!



1) 무슨 요리 방법에 대한 이야기입니까?

2) 윗글의 내용과 같은 것을 고르세요.

- ① 질문자는 다이어트 음식을 알고 싶다.
- ② 냉이무침을 만드는 방법은 어렵지 않다.
- ③ 양념에 무치기 전에 냉이를 볶아야 한다.

1 다음은 이링 씨가 고향 음식 만드는 방법을 소개한 글입니다. 메모를 참고하여 글을 완성하세요.

<메모>	
음식 이름	마파두부
재료	두부, 양파, 대파, 돼지고기 된장, 고춧가루, 고추장, 후추, 참기름, 물, 굴소스
요리 방법	① 야채와 두부를 먹기 좋은 크기로 썰어 놓는다. ② 돼지고기를 다진다. ③ 프라이팬에 대파와 고기를 넣고 볶는다. ④ 된장, 고춧가루, 고추장, 후추, 굴소스로 양념을 만든다. ⑤ 만든 양념을 물, 두부와 함께 프라이팬에 넣어 간을 맞춘다. ⑥ 참기름을 조금 뿌린다.

제 고향 베이징은 유명한 음식이 많습니다. 그중에서 요리 방법이 간단하고 맛있는 1) _____ 를 소개하겠습니다. 두부, 양파, 대파, 돼지고기, 된장, 고춧가루, 고추장, 후추, 참기름, 물, 굴소스를 준비합니다. 준비한 재료들을 먹기 좋은 크기로 썰고 돼지고기도 작게 다집니다. 그리고 2) _____ . 재료를 볶는 동안 된장, 고춧가루, 고추장, 후추, 굴소스로 맛있는 양념을 만듭니다. 고기가 다 익으면 만든 양념을 3) _____ . 접시에 요리를 담기 전에 4) _____ 더 맛있게 즐길 수 있습니다.