

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 (① 데치면, ② 튀기면) 색이 변하고 맛도 없어진다.
- 2) 새콤한 양념에 (① 무친, ② 뿐린) 나물 반찬이 입맛에 맞았다.
- 3) 김치를 칼로 (① 씻어서, ② 썰어서) 그릇에 담았다.
- 4) 생선을 불에 (① 구워서, ② 절여서) 먹을 때는 타지 않게 조심해야 한다.
- 5) 바나나의 껍질을 (① 볶으면, ② 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-		-하-		-리-	
먹다	먹이다	입다		살다	
끓다		않다		열다	
붙다		눕다		울다	
보다		읽다	읽히다	날다	
죽다		익다		알다	
높다		넓다		놀다	

-기-		-우-		-추-	
신다		타다	태우다	맞다	
남다		깨다		낫다	
감다		돈다		늦다	
맡다	맡기다	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)

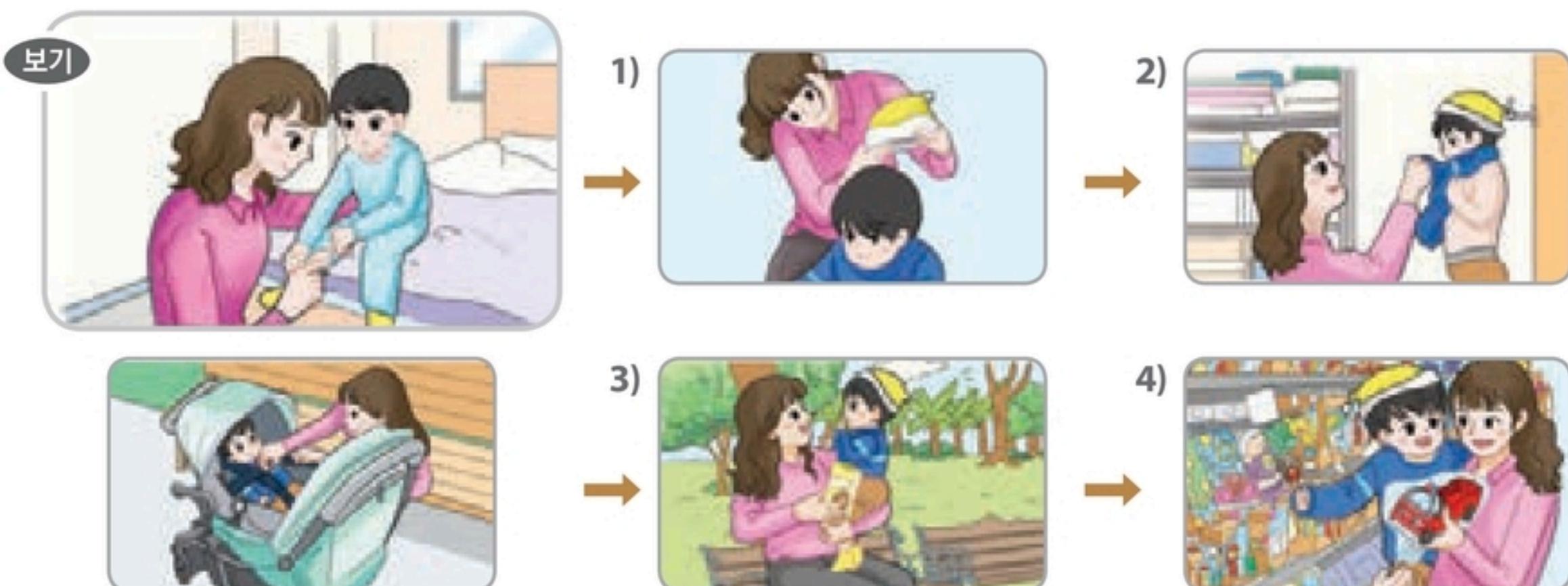


(슬기, 인형, 예쁜 옷, 입다)

→ _____.

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

3 그림을 보고 <보기>와 같이 문장을 완성하세요.



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.

읽기

1

다음을 읽고 읽은 내용과 같으면 ○, 다르면 X 하세요.

간단하게 즐기는 여름 볶이, 냄비국수!

- * 재료: 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 없어져서 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	<ul style="list-style-type: none"> 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.