



應試分類精練 聆聽理解 強化練習二

聆聽資料一

駱華：鋒鋒，你有看上星期六電視播放的《職業追追追》嗎？

鋒鋒：當然有！這個節目專門介紹現今社會既專業又新穎的職業，之前一期介紹了「巧克力品評師」，非常有趣，我又怎會錯過這一期呢！

駱華：我都很喜歡這個月開始的「品評師」系列節目，一連串介紹了好幾個行業的品評師，原來有這麼多食品需要品評師鑒別呢！

鋒鋒：對呀！最初介紹的「紅酒品評師」我曾聽說過，但之後一集的「啤酒品評師」，真的讓人很驚訝！

駱華：我原以為價格昂貴、出產地考究的紅酒才会有專業的品評師，想不到連價錢平民化的啤酒也有專人品評呢！

鋒鋒：而且節目中還介紹說，「啤酒品評師」除了品評成品外，甚至連釀酒的水也要細心品嚐，以免影響酒的品質。

駱華：這真是太神奇了！看了這幾集節目後，我發現了這些專業品評師的一些共通點呢！

鋒鋒：啊？是不是他們都經過了長期的專業訓練？

駱華：專業訓練當然是少不了的。我發現的是無論品評師品評的領域是甚麼，他們都很愛惜自己的味覺。你還記得嗎？他們在接受主持人訪問時都不約而同地說，平常儘量吃得清淡，少吃刺激性的食物，避免味覺受損呢！

鋒鋒：你真是明察秋毫呢！你這位「大偵探」還有沒有其他的發現？

駱華：當然有！還有他們的自制能力都很強。

鋒鋒：自制能力？你是指……

駱華：我是指他們對自己喜愛的食品的自制能力。節目在播放他們品評食品的片段時，他們都是淺嘗食品，不會多吃，避免飽肚感影響對食品的判斷呢！

鋒鋒：經你這麼一說，我想起了上星期六播放的「咖啡品評師」中的一個片段，節目中的那位品評師，憑咖啡的氣味、味道和色澤，就能準確分辨咖啡的原產地及種類，真是神奇啊！

駱華：他們是名副其實的專業品評師嘛！食品的專業知識當然淵博呢！

鋒鋒：如果我將來都能成為專業品評師的話，就能嘗盡天下美食啦！

