

Directions: *For this part, you are allowed 30 minutes to translate a passage from Chinese into English. You should write your answer on **Answer Sheet 2**.*

中国传统的待客之道要求饭菜丰富多样，让客人吃不完。中国宴席上典型的菜单包括开席的一套凉菜及其后的热菜，例如肉类、鸡鸭、蔬菜等。大多数宴席上，全鱼被认为是必不可少的，除非已经上过各式海鲜。如今，中国人喜欢把西方特色菜与传统中式菜肴融于一席，因此牛排上桌也不少见。沙拉也已流行起来，尽管传统上中国人一般不吃任何未经烹饪的菜肴。宴席通常至少有一道汤，可以最先或最后上桌。甜点和水果通常标志宴席的结束。