

## 理解问答

【适合年级】高华（高年级）

【原新闻】米其林绿星奖 本地仅此一家

<https://www.8world.com/singapore/michelin-green-star-2445941>

可持续发展意识提高，餐饮业也不例外。

为了肯定那些为保护地球付出努力的美食餐馆，美食评鉴指南米其林自 2021 年开始颁发绿星奖项，全球有 522 家餐馆获星，而本地也有一家。

据米其林透露，要成为绿星餐馆的门槛非常高，除了食材和餐馆环境，垃圾的处理与回收方式等也是评分标准。

去年摘下米其林绿星的本地餐馆 Seroja，于 2022 年 10 月开业，在不到一年的时间里就成功摘星，也让我国成为除泰国以外，东南亚另一个拥有绿星餐馆的国家。

创始人兼主厨黄达文表示：“在新加坡这绝对是一个挑战，但我们一开始就抱着这个信念。我们与农夫、渔夫们合作，无论是在食材还是工艺方面，我们不仅要负责任地进行采购，也建立了一个可持续的工作文化。”

业者说，获颁米其林绿星后有更多顾客慕名而来，餐馆每天都客满。如果周末想在这里用餐得提早三到四个星期预约，平日则需提前两周。但业者目前没有扩展业务的计划，而是会专注于改善餐单，继续为环保尽一分力。

另一家餐馆 Imbue 也意识到了全球暖化问题，因此尽可能在各方面减少碳足迹。除了支持本地农产品，餐馆也精心设计菜单，善用食材的每个部分。

餐馆行政总厨李文胜说：“我们的牛肉会拿去干制，然后用它的脂肪去做烧烤，或是当作调味料，这是对动物生命的尊敬，也减少了食材浪费。”

问题 1：获得米其林绿星对餐馆有哪些影响？（复述）

参考 答案	获颁米其林绿星后有更多顾客慕名而来，餐馆每一天都客满。如果周末想在这里用餐得提早三到四个星期预约，平日则需提前两周。
----------	--

答题指引	*复述题的答案可以从所提供的篇章中找到。 *第 4 段中有相关的信息。
------	--

问题 2: 餐馆在减少碳足迹方面采取了哪些具体措施? (重整)

参考答案	餐馆在减少碳足迹方面采取了多项措施, 例如支持本地农产品, 以及精心设计菜单, 善用食材的每个部分, 例如餐馆将牛肉干制后, 再利用其脂肪制作烧烤或调味料, 以减少食材浪费。
答题指引	*重整题的答案可以从所提供的篇章中找到, 答案在第 5-6 段。

问题 3: 你认为米其林绿星奖项的设立对全球餐饮业可持续发展有何影响? 为什么? (引申)

参考答案	我认为米其林绿星奖项的设立对全球餐饮业可持续发展具有积极影响。首先, 它鼓励更多的餐馆采用环保、可持续的经营方式, 促进了餐饮业对环境保护的重视和投入。就如新闻中我国成功摘星的餐厅, 他们在开店之初就有着摘星的信念, 也十分重视环保。其次, 获得米其林绿星奖项的餐厅不仅成为了行业内的佼佼者, 更成为了其他餐厅学习和效仿的榜样。这些餐厅通过展示其在可持续发展方面的成功经验和做法, 为其他餐厅提供了宝贵的参考和借鉴。
答题指引	*指出影响并解释说明。

问题 4: 如果你是一家餐馆的负责人, 你会如何注重环保与可持续发展? (创意)

参考答案	如果我是一家餐馆的负责人, 我会采取以下方式: 首先, 优先与当地农户合作, 采购有机、环保的食材, 降低运输过程中的碳排放。其次, 实施垃圾分类制度, 比如将有机垃圾、可回收垃圾和有害垃圾分开处理。寻求与废物回收公司合作, 确保可回收物品得到妥善处理 and 再利用。
答题指引	*提出方法并进行说明。