

Zari Taleem 7th Class Chapter 7 Online Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	مالٹے کے سکوائش کو بوتل میں اس قدر بھری کہ بوتل خالی رہے	A. سینٹی میٹر 6 B. سینٹی میٹر 8 C. سینٹی میٹر 10 D. سینٹی میٹر 12
2	لیموں کا سکوائش تیار کرنے کے بعد اسے کتنے دن بعد استعمال کرنا چاہیے	A. ایک ہفتہ B. دس دن C. بارہ دن D. دو ہفتے
3	بوتل میں سکوائش اس تقریباً خالی رہے	A. ملی میٹر 20 B. ملی میٹر 30 C. ملی میٹر 40 D. ملی میٹر 50
4	رنگ دار سکوائش کو محفوظ کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں	A. سوڈیم کاربونیٹ B. سوڈیم بیزنائیٹ C. سوڈیم کلورائیڈ D. سوڈیم ہائی کاربونیٹ
5	رنگدار سکوائش کا نام	A. مالٹا B. انگور C. آم کا سکوائش D. کوئی بھی نہیں
6	آم کا سکوائش تیار کرنے کے لیے رس ، پانی، چینی اور سٹارک ایسڈ ملا کر گرم کریں	A. 55 درجے سینٹی گریڈ B. 66 درجے سینٹی گریڈ C. 75 درجے سینٹی گریڈ D. 85 درجے سینٹی گریڈ
7	مالٹے کا سکوائش بنانے کے لیے دس کلو مالٹے کے رس میں چینی استعمال کرتے ہیں	A. اڑھائی کلو B. پانچ کلو C. ساڑھے سات کلو D. دس کلو
8	پھلوں میں پائے جاتے ہیں	A. وٹامن اے اور سی B. وٹامن اے اور بی C. وٹامن اے اور ڈی D. وٹامن سی اور ای
9	سکوائش کی تیاری میں کتنے سامان استعمال ہوتا ہے	A. 10 B. 12 C. 14 D. 15
10	رس نکالنے سے پہلے پھل کو محلول سے دھولینا چاہیے	A. میگنیشم B. پوٹاشیم پر میگنیشم C. سوڈیم D. امونیم