Zari Taleem 7th Class Chapter 7 Online Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	آم کا سکوائش تیار کرنے کے لی رس ، پانی، چینی اور سٹرک ایسڈ ملاکر گرم کریں.	A. 50 سے 55 درجے سینٹی گریڈ B. 55 سے 66 درجے سینٹی گریڈ C. 65 سے 75 سینٹی گریڈ D. 75 سے 85 سینٹی گریڈ
2	مالٹے کا سکوائش بنانے کےلیے دس کلومالٹے کے راس میں چینی استعمال کرتے ہیں.	A. اڑھائی کلو B. پانچ کلو C. ساڑھے سات کلو D. دس کلو
3	سکوائش کی تیاری میں کتنے سامان استعمال ہوتا ہے.	A. 10 B. 12 C. 14 D. 15
4	رنگ دار سکوائش کو محفوظ کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں.	A. سوڈیم کاربونیٹ B. سوڈیم بینزونیٹ C. سوڈیم کلورائیڈ D. سوڈیم بائی کاربونیٹ
5	رس نکالنے سے پہلے پھل کو محلول سے دھولینا چاہیے.	A. میگنیشم B. پوٹاشیم پر میگنیٹ C. سوڈیم D. امونیم
6	لیموں کا سکوائش تیار کرنےکے بعد اسے کتنے دن بعد استعمال کرنا چاہیے.	A. ایک ہفتہ B. دس دن C. بارہ دن D. دو ہفتے
7	بوتل میں سکوائش اس تقریبا خالی رہے.	A. ملی میٹر 20 B. ملی میٹر 30 C. ملی میٹر 40 D. ملی میٹر 50
8	رنگدار سکوائش کا نام	A. مالٹا B. انگور C. آم کا سکوائش D. کوئی بھی نہیں.
9	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
10	مالٹے کے سکوائش کو بوتل میں اس قدر بھری کہ بوتل خالی رہے.	A. 6 سینٹی میٹر B. 8 سینٹی میٹر C. 10 سینٹی میٹر D. 12 سینٹی میٹر