

## 8th Class Home Economics Urdu Medium Chapter 3 Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	سبزیوں کے چھلکے کیسے اتارے جاتے ہیں	A. موٹے B. باریک C. نہیں اتارنے چاہیں D. درمیانے
2	مضر صحت بیکڑیا ہماری غذا کو کیا کرتے ہیں	A. خراب B. اچھی C. بہتر D. زودبضم
3	چیزوں کو جمانا بوتو کہاں رکھنا چاہیے	A. ریفریجریٹر B. سٹور میں C. فریج D. الماری
4	کون سی غذا کچھی نہیں کھائی جاسکتی	A. لٹھے B. پھل C. ٹماٹر D. بندگوبھی
5	گوشت کو زیادہ دھونے سے کیا ختم ہوجاتا ہے	A. وٹامن B. پروٹین C. منرل D. کاربوہائیڈریٹس
6	سبزیوں کو پکنے سے پہلے کاتنے سے کیا ختم ہوجاتی ہے	A. غذائیت B. فالبر C. حیائین D. نمکیات
7	سبزیوں کی غذائیت ہوتی ہے	A. گودے میں B. ٹنڈیوں میں C. چھلکوں میں D. پتوں میں
8	خمیر ان کھائے کی چیزوں میں پیدا ہوتا ہے جن میں تھوڑی سی بھی ہو	A. کھٹائی B. مٹھاس C. نمکیات D. غذائیت
9	سبزیوں کے چھلکے ہمیشہ اتاریں	A. باریک B. موٹے C. پتلے D. گھنے
10	حرارت سے ضائع ہوجاتے ہیں	A. حیائین اور معدنی نمکیات B. حیائین C. معدنی نمکیات D. چکنائی
11	غذا کو محفوظ رکھنے کے طریقے ہیں	A. دو B. چار C. پانچ D. چھ
12	انسانی زندگی کی بنیادی ضرورت ہے	A. لباس B. اچھی خوراک C. تعلیم D. گھر
13	سب سے زیادہ استعمال ہونے والی اشیاء ہیں	A. گوشت B. اناج اور دالیں C. لٹھے D. مچھلی
14	بودہ غذائیت کے لحاظ سے مکمل ہے	A. طریقہ ہے B. کھاتا ہے C. غذائے D. پینا ہے
15	انسانی زندگی کی بنیادی ضرورت ہے	A. لباس B. اچھی خوراک C. تعلیم D. گھر

