

8th Class Home Economics Urdu Medium Chapter 3 Test

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

