

8th Class Home Economics Urdu Medium Chapter 3 Test

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

