

Home Economics 9th Class Chapter 4 Online Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	موسم سرما کے کچھے کی حفاظت کرنی پڑتی ہے	A. کم B. زیادہ C. تھوڑی D. باکل بھی نہیں
2	ایک ایسی عادت ہے جس کو لوگ بیشہ سے برا سمجھتے آئے ہیں	A. سچ بولنا B. ہبہ بولنا C. لڑنا D. ناخن چبلنا
3	مانکرو ویو منعکس بوتی ہے۔	A. شیش سے B. پانچھک سے C. کاغذ سے D. دھاتوں سے
4	ریفریجریٹر کو بقتے میں کم از کم کتنی مرتبہ فراست کیا جائے۔	A. ایک مرتبہ B. دو مرتبہ C. تین مرتبہ D. کئی مرتبہ
5	چچے ایک انسان ہے	A. چھوٹا B. مکمل C. نامکمل D. بہت بڑا
6	بوم اکنامس کو بنیادی درجہ دیا جاتا ہے	A. سائنس کا B. تاریخ کا C. ارٹ کا D. فلاسفی کا
7	بچوں کو ان کی معمولی غلطیوپر نہ دیں	A. انعام B. سزا C. ڈاٹ ٹپت D. لاج
8	مختلف قسم کے خوف بچے کی ذہینی شونمنا کے ساتھ..... بوتے ہیں	A. کم B. زیادہ C. پیدا D. بڑھتے ہیں
9	کھانے پکانے کے مقاصد بوتے ہیں۔	A. غذا اور بضم بوجانے B. غذا مضر صحت جراثیم سے پاک C. غذا کی ڈانٹ اور وراثتی میں اضافہ کیا جائے D. ا، ب، ج
10	انگوٹھیا چوسنے کی بڑی وجوبات بیشامل ہے	A. ملن کا مقررہ وقت پر بودھنے پلانا B. ڈر یا خوف محسوس کرنا C. کسی چیز کی کمی محسوس کرنا D. مذکور تمام
11	دستر خوان یا ترے کور بیشہ کس کچھے کے ہونے چلپیں۔	A. سوتی B. ریشمی C. باریک D. گہرے رنگ کے
12	پہولے ہوئے اور چمکدار انسان کو دکھاتی نہیں ہے	A. پتلا B. موٹا C. لمبا D. چوڑا
13	انڈوں کی ڈانٹیت کو برقرار رکھنے کے لیے ضروری ہے کہ انڈے کو پکانا چلپے۔	A. تیز انج پر B. بلکی انج پر C. مانکرو اون پر D. بہت تیز انج پر
14	اگر ریفریجریٹر میں نمی کے باعث بیبھوندی لگ جائے تو اس کو صاف کرنے کے لیے استعمال کرنا چلپے۔	A. پانی میں نمک ملاکر B. سرک من میٹھا سوڈا ڈال کر C. پانی میں صلنی ملاکر D. سادہ پانی
15	کھانا پکانا کا جدید سائنسی طریقہ ہے۔	A. چوبی پر پکانا B. مانکرو اون پر پکانا C. کوکلے پر پکانا D. سادہ پانی

16 لباس پہنے والوں کا آپسہ دار بوتا ہے

- A. خیالات اور اقدار کا
B. مزاج کا
C. طبیعت کا
D. شخصیت

17 کھانا پکانے کے مضر اثرات بھی بوتے ہیں۔

- A. ان کا زانہ بدلتے ہیں
B. صحت پر بڑے اثرات مرتب ہوتے ہیں
C. خوراک میں موجود و ثامن اور معنی نمکیت
D. چالوں کی غذائیت ختم ہو جاتی ہے

18 بے کی اصلاح کی بہتری کے لئے کریں، نہ ک

- A. بندل لئے کے لیے
B. اپنے آپ کو بر ترتیب کرنے کے لیے
C. دوسروں کو کمتر ظہیر کرنے کے لیے
D. دوسروں نبہی اذیت کے لیے

19 بیر سے خراب ہونے والی غذاوں میں شامل ہیں۔

- A. گوشت
B. دالیں اور جاول
C. پہل اور سیزیل
D. انڈے

20 اون میں پک کرتے ہیں برقن کی اندورنی سطح اور کاروں پر چکنائی لگائی جاتی ہے تاکہ بیک ہونے کے بعد

- A. تیار شدہ غذا یا آسانی برتن سے نکالا جاسکے
B. تیار شدہ غذا کا ذائقہ بر قرار رہے
C. تیار شدہ غذا کی غذائیت بر قرار رہے
D. تیار شدہ غذا کی رنگت بر قرار رہے

21 اندرے میں کھانا پیش کرنے کا طریقے ہیں۔

- A. چار
B. دو
C. چھ
D. پانچ

22 انڈوں کو کتاب ، کلکٹس ، پٹنگ بسکٹ میں استعمال کیا جاتا ہے کیونکہ اس میں ایک مخصوص خاصیت ہوتی ہے اس خاصیت کو کہتے ہیں۔

- A. توڑنے کا عمل
B. جوڑنے کا عمل
C. پھینلانے کا عمل
D. حجم بڑھانے کا عمل

23 نیپکن کا سلائر عموماً کتنے مربع انچ ہوتا ہے۔

- A. 12
B. 16
C. 18
D. 23

24 سیزیوں کو پکانے سے قبل بہت برقیل کاٹ کر یا چھیل کر نہیں رکھنا چاہیے کیونکہ عمل تکمید کے زمانے ہوا کی موجودگی میں ضائع ہونے کا اندازہ ہوتا ہے۔

- A. وثامن اے کا
B. وثامن ڈی کا
C. وثامن سی کا
D. وثامن کے کا

25 انڈوں کی غذائیت کو برقرار رکھنے کے لئے ضروری ہے کہ انڈے کو پکانا چاہیے۔

- A. نیز انچ بر
B. بلکی انچ بر
C. مانکرو اون بر
D. بہت نیز انچ بر

26 رائے آن گیلا ہونے کی صورت میں بو جاتی ہے

- A. زیادہ پلپدار
B. کم پلپدار
C. بھاری
D. بلکی

27 انڈوں کو کیک ، پیشتری امیٹ اور مٹھانیوں میں استعمال کیا جاتا ہے کیونکہ جب انڈوں کو پھینتے ہیں تو اس میں شامل ہو جاتی ہے۔

- A. پروٹین
B. پلی
C. برا
D. نمکیات

28 چند غذائیں ایسی ہوتی ہیں جنہیں اگر تازہ حالت میں کھایا جائے تو وہ زیادہ فائدہ مند ثابت ہوتے ہیں۔

- A. دالیں
B. گوشت
C. پہل اور سیزیل
D. انڈے

29 مانکروں اون میں بر قی رو تبدیل ہوتی ہے۔

- A. میکرو ویو میں
B. مانکرو ویو میں
C. لانٹ ویو میں
D. ویو لینٹھے میں

30 گھر کی پرشانی محدود رہنی چاہیے

- A. پلر تک
B. دوسروں تک
C. گھر تک
D. رشتہ داروں تک

31 مغربی طریقے کے رسمی انداز میں کھانا کس فرد سے شروع کیا جاتا ہے۔

- A. میزبان
B. میمان
C. عورت
D. بزرگ

32 چالوں کو ان کے بھگوئے ہوئے پانی میں نہ پکائے سے کون سی غذائی اجزا ضائع ہو جاتے ہیں۔

- A. پروٹین
B. شاستری
C. پروٹین اور نمکیات
D. چکنائی

تر پکائے کا طریقہ
B. مانکرو و بیو میں پکائے کا طریقہ
C. خشک پکائے کا طریقہ
D.

33 کھلنا پکائے کا وہ طریقہ جس میں بھاپ اور پانی کا استعمال بالکل استعمال نہیں ہوتا کہلاتا ہے

- A. مضبوط اور لچکدار
B. بلکا
C. مضبوط
D. بھاری

34 پولی ایسٹر کپڑا ہے

- A. خوراک کی کوالٹی
B. خوراک کی نوعیت
C. استعمال سے قبل زخیرہ کرنا
D. ا، ب، ب

35 خوراک کو سٹور کرنے کے بنیادی عوامل بین

- A. پانی
B. چکنائی
C. کونلوں پر سینکا
D. پلاستک کے

36 تر پکائے کے طریقے میں کیا استعمال ہوتا ہے

- A. چوبی پر پکانا
B. مانکرو اون پر پکانا
C. کوئی پر پکانا
D. لکڑیل جلاکر پکانا

37 کھلانے پکائے کا جبید سائنسی طریقہ ہے

- A. اخراج نہیں ہوتا
B. تیزابی پوجاتے ہیں
C. آخراج ریاہد ہوتا ہے
D. دیر سے اثر ہوتا ہے

38 پکائے سے غذا خوشبودار ، اور خوش زانق بوجاتی ہے اس کا عروق باضمہ پر کیا اثر ہوتا ہے

- A. نازک
B. موٹا
C. مضبوط
D. پلا

39 لین کا کپڑا گیلا ہونے پر ہو جاتا ہے

- A. دالیں
B. انماں
C. دودھ اور دودھ سے بنی انبیاء
D. مصالحہ جات

40 جلد خراب ہونے والی غذاؤں میں شامل ہیں

- A. ش 14 16
B. ش 16 20
C. ش 12 20
D. ش 12 18

41 ایک فرد کے لیے ٹرے کا سائز عموماً کہتے انج مناسب ہونا چاہیے

- A. بھوتنا
B. تلنا
C. دم پنیری
D. اپالانا

42 درمیانہ درجہ حرارت پر ڈھکن والے برتن میں پکائے کے طریقے کو کہتے ہیں

- A. ٹھیٹھی جگہ پر
B. بارش ، نمی سے محفوظ
C. اجار ، چشتی ، مرہ جات اور جام بناکر
D. کیٹرے مکڑوں سے بچاکر

43 کھلنوں میں تنوع پیدا کرنے کے لیے خوراک کو کس انداز سے سٹور کیا جاتا ہے

- A. اپالنت، بھپ دینا اور دم پنیری
B. فریز کرنا، اور دم پنیری
C. فریز کرنا، سیکنا، بیک کرنا
D. سیکنا ، بھاپ دینا اور دم پنیری

44 تر پکائے کا طریقہ شامل ہے

- A. روائتی
B. دھلت کے
C. مخصوص
D. پلاستک

45 مانیکرو و بیو اون میں استعمال کے جانے والے برتن کیسے ہوتے ہیں

- A. واقف
B. ناراض
C. ناواقف
D. خوشی

46 بعض والدین چھوٹے بچوں کی عادات اور طرز عمل سے ہوتے ہیں