

## Khano Ki Tyari

Sr	Questions	Answers Choice
1	لینن کا کپڑا گیلا ہونے پر ہو جاتا ہے	A. نازک B. موٹا C. مضبوط D. پتلا
2	کھانا پکانے کے مضر اثرات بھی ہوتے ہیں	A. ان کا زائقہ بدل دیتے ہیں B. صحت پر برے اثرات مرتب ہوتے ہیں C. خوراک میں موجود وٹامن اور معدنی نمکیات ضائع کرتے ہیں D. کھانوں کی غذائیت ختم ہو جاتی ہے
3	کھانا پکانے کا وہ طریقہ جس میں بھاپ اور پانی کا استعمال بالکل استعمال نہیں ہوتا کہلاتا ہے	A. تانے کا طریقہ B. تر پکانے کا طریقہ C. مائیکرو ویو میں پکانے کا طریقہ D. خشک پکانے کا طریقہ
4	انگوٹھا چوسنے کی بڑی وجوہات میں شامل ہے	A. ماں کا مقررہ وقت پر دودھ نہ پلانا B. ڈر یا خوف محسوس کرنا C. کسی چیز کی کمی محسوس کرنا D. مذکور تمام
5	موسم سرما کے کپڑے کی حفاظت کرنی پڑتی ہے	A. کم B. زیادہ C. تھوڑی D. بالکل بھی نہیں
6	کھانا پکانا کا جدید سائنسی طریقہ ہے	A. چولہے پر پکانا B. مائیکرو اوون پر پکانا C. کونولے پر پکانا D. لکڑیاں جلا کر پکانا
7	چاولوں کو ان کے بھگونے ہوئے پانی میں نہ پکانے سے کون سی غذائی اجزا ضائع ہو جاتے ہیں	A. پروٹین B. نشاستہ C. پروٹین اور نمکیات D. چکنی
8	ایک ایسی عادت ہے جس کو لوگ ہمیشہ سے برا سمجھتے آئے ہیں	A. سچ بولنا B. جھوٹ بولنا C. لڑنا D. ناخن چبانا
9	جلد خراب ہونے والی غذاؤں میں شامل ہیں	A. دالیں B. اناج C. دودھ اور دودھ سے بنی اشیاء D. مصالحہ جات
10	ہوم اکنامس کو بنیادی درجہ دیا جاتا ہے	A. سائنس کا B. تاریخ کا C. آرٹ کا D. فلاسفی کا
11	نپیکن کا سائز عموماً کتنے مربع انچ ہوتا ہے	A. 12 B. 16 C. 18 D. 23
12	لباس پہننے والوں کا آپہنہ دار ہوتا ہے	A. خیالات اور اقدار کا B. مزاج کا C. طبیعت کا D. شخصیت
13	درمیانی درجہ حرارت پر ڈھکن والے برتن میں پکانے کے طریقے کو کہتے ہیں	A. بھوننا B. تانا C. دم پزیری D. ابالنا
14	مغربی طریقے کے رسمی انداز میں کھانا کس فرد سے شروع کیا جاتا ہے	A. میزبان B. مہمان C. عورت D. بزرگ
15	دسترخوان یا ترے کور ہمیشہ کس کپڑے کے ہونے چاہئیں	A. سوتی B. ریشمی C. پارک D. ...

		D. جہرے رنک ہے
16	مائیکرو ویو اوون میں استعمال کیے جانے والے برتن کیسے ہوتے ہیں	A. روائتی B. دھات کے C. مخصوص D. پلاسٹک
17	رائے آن گیلا ہونے کی صورت میں ہو جاتی ہے	A. زیادہ پاپیدار B. کم پاپیدار C. بھاری D. ہلکی
18	ٹر پکائے کے طریقے میں کیا استعمال ہوتا ہے	A. پانی B. چکنائی C. کونلوں پر سینکنا D. پلاسٹک کے
19	خوراک کو سٹور کرنے کے بنیادی عوامل ہیں	A. خوراک کی کوالٹی B. خوراک کی نوعیت C. استعمال سے قبل ذخیرہ کرنا D. ا، ب،
20	پولی ایسٹر کپڑا ہے	A. مضبوط اور لچکدار B. ہلکا C. مضبوط D. بھاری