

## FA Part 2 Home Economics Chapter 11 Online MCQ's Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	روغنیات میں تمام قسم کے کیا شامل ہوتے ہیں	A. گوشت B. انڈے C. دالیں D. گھی اور مکھن
2	اناجوں میں ہر قسم کا کیا شامل ہے	A. چینی B. چنے C. گوشت D. مکئی جوار اور چوہل
3	دالوں میں نشلستہ کے علاوہ کس چیز کی کافی مقدار موجود ہوتی ہے	A. نمکیات B. پروٹین C. چکنائی D. لحمیات
4	کھانے پکانے کے طریقوں کو کتنے گروہوں میں تقسیم کیا گیا ہے	A. دو B. تین C. پانچ D. آٹھ
5	پکائے سے خوراک نرم گرم اور ہوجاتی ہے	A. چکنی B. بے زائقہ C. سخت D. زود ہضم
6	دیگی کو ڈھکن سے ڈھانپنا ضروری ہے اس سے کتنے فیصد تک حیاتین (ج) کی مقدار ضائع ہونے سے بچائی جاسکتی ہے	A. 5% 10% سے B. 10% 20% سے C. 20% 40% سے D. 105 30 سے
7	سبزیاں اور پھل کتنے اور چھاننے سے پہلے کیا کرنا چاہیے	A. دھونی چاہیے B. خشک کرنا چاہیے C. نرم کرنا چاہیے D. ابال لینی چاہیے
8	حیاتین اور نمکیات کے بہترین ماخذ کیا ہوتے ہیں	A. تازہ پھل اور سبزیاں B. دالیں C. انڈے D. گوشت
9	تریکوائی میں پکائے کے ایسے طریقے جن میں پانی اور کس کا استعمال ناگزیر ہوتا ہے	A. آگ کا B. دھونیں کا C. بھاپ کا D. حرارت کا
10	روز مرہ کھائی جانے والے خوراک میں چند غذائیں ایسی ہوتی ہیں جنہیں کھایا جاسکتا ہے	A. سخت حالت میں B. کچی حالت میں C. نرم حالت میں D. ٹھوس حالت میں
11	پکائے کے عمل کو تیز کرنے کے لیے کس کو ڈھکن سے ڈھانپنا ضروری ہے	A. دیگی کو B. تھالی کو C. دیگ کو D. پیالے کو
12	تلی جانے والی چیز کا تقریباً کتنے فیصد کنار اٹوینا چاہیے	A. آدھا کنار ا B. تین چوتھائی C. دو تہائی D. ایک تہائی
13	غذا کو ضرورت سے زیادہ کیا نہیں کرنا چاہیے	A. خشک B. نرم C. سخت D. دھونا
14	کیا پکائے وقت دیگی کو ڈھکن سے بند رکھنا چاہیے	A. دالیں B. گوشت C. سبزیاں D. چنے