

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

Sr	Questions	Answers Choice
1	پکائے سے خوراک نرم گرم اور بوجھتی ہے	A. چکنی B. بے زائقہ C. سخت D. زود ہضم
2	غذا کو ضرورت سے زیادہ کیا نہیں کرنا چاہیے	A. خشک B. نرم C. سخت D. دھونا
3	دالوں میں نشلستہ کے علاوہ کس چیز کی کافی مقدار موجود ہوتی ہے	A. نمکیات B. پروٹین C. چکنی D. لحمیت
4	اناجوں میں ہر قسم کا کیا شامل ہے	A. چینی B. چنے C. گوشت D. مکئی جوار اور چوول
5	ترپکوانی 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
6	سبزیاں اور پھل کتنے اور چھیلنے سے پہلے کیا کرنا چاہیے	A. دھونی چاہیے B. خشک کرنا چاہیے C. نرم کرنا چاہیے D. ابال لینی چاہیے
7	پکائے کے عمل کو تیز کرنے کے لیے کس کو ڈھکن سے ڈھانپنا ضروری ہے	A. نیکی کو B. تھالی کو C. نیگ کو D. پیالے کو
8	کیا پکائے وقت نیگی کو ڈھکن سے بند رکھنا چاہیے	A. دالیں B. گوشت C. سبزیاں D. چنے
9	روغنیات میں تمام قسم کے کیا شامل ہوتے ہیں	A. گوشت B. انڈے C. دالیں D. گھی اور مکھن
10	تلی جانے والی چیز کا تقریباً کتنے فیصد کنار اڈوینا چاہیے	A. ادھا کنار ا B. تین چوتھائی C. دو تہائی D. ایک تہائی
11	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
12	نیگی کو ڈھکن سے ڈھانپنا ضروری ہے اس سے کتنے فیصد تک حیلتین (ج) کی مقدار ضائع ہونے سے بچائی جاسکتی ہے	A. 5% سے 10% B. 10% سے 20% C. 20% سے 40% D. 30% سے 105%
13	کھانے پکائے کے طریقوں کو کتنے گروہوں میں تقسیم کیا گیا ہے	A. دو B. تین C. پانچ D. آٹھ
14	حیلتین اور نمکیات کے بہترین ماخذ کیا ہوتے ہیں	A. تازہ پھل اور سبزیاں B. دالیں C. انڈے D. گوشت