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

Sr	Questions	Answers Choice
1	پکانے کے عمل کو تیز کرنے کے لیے کس کو ڈھکن سے ڈھانپنا ضروری ہے.	A. دیکچی کو B. تھالی کو C. دیگ کو D. پیالے کو
2	حیاتین اور نمکیات کے بہترین ماخذ کیا ہوتے ہیں.	A. تازہ پھل اور سبزیاں B. دالیں C. انڈے D. گوشت
3	دالوں میں نشاستہ کے علاوہ کس چیز کی کافی مقدار موجود ہوتی ہے.	A. نمکیات B. پروٹین C. چکنائی D. لحمیات
4	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
5	کیا پکاتے وقت دیگچی کو ڈھکن سے بند رکھنا چاہیے.	A. دالیں B. گوشت C. سبزیاں D. چنے
6	اناجوں میں ہر قسم کا کیا شامل ہے.	A. چینی B. چنے C. گوشت D. مکئی جوار اور چوول
7	کھانے پکانے کے طریقوں کو کتنے گروہوں میں تقسیم کیا گیا ہے.	A. دو B. تین C. پانچ D. آٹھ
8	سبزیاں اور پھل کاٹنے اور چھیلنے سے پہلے کیا کرنا چاہیے	A. دھونی چاہئیں B. خشک کرنا چاہییں C. نرم کرنا چاہیں. D. ابال لینی چاہییں.
9	روغنیات میں تمام قسم کے کیا شامل ہوتے ہیں.	A. گوشت B. انڈے C. دالیں D. گھی اور مکھن
10	پکانے سے خوراک نرم گرم اور ہوجاتی ہےُ.	A. چکنی B. بے زائقہ C. سخت D. زود ہضم
11	تلی جانے والی چیز کا تقریبا کتنے فیصد کناراڈوبنا چاہیے.	A. آدھا کنارا B. تین چوتھائی C. دو تہائی D. ایک تہائی
12	ترپکوائی میں پکانے کے ایسے طریقے جن میں پانی اور کس کا استعمال ناگزیر ہوتاہے.	A. آگ کا B. دھوئیں کا C. بھاپ کا D. حرارت کا
13	دیگچی 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%
14	غذا کو ضرورت سے زیادہ کیا نہیں کرنا چاہیے.	A. خشک B. نرم C. سخت D. دھونا