

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

Sr	Questions	Answers Choice
1	روز مرہ کھاتی جائے والے خوراک میں چند غذائی ایسی ہوتی ہیں جنہیں کھلایا جاسکتا ہے۔	A. سخت حالت میں B. کجھی حالت میں C. نرم حالت میں D. ٹھیوس حالت میں
2	حیاتین اور نمکیات کے بہترین مائدہ کیا ہوتے ہیں۔	A. تازہ پہل اور سیزیل B. دالیں C. انڈے D. گوشت
3	کھانے پکانے کے طریقوں کو کتنے گروپوں میں تقسیم کیا گیا ہے۔	A. دو B. تین C. پانچ D. آٹھ
4	غذا کو ضرورت سے زیادہ کیا نہیں کرنا چاہیے۔	A. خشک B. نرم C. سخت D. دھونا
5	اناجوں میں بر قسم کا کیا شامل ہے۔	A. چینی B. چیزیں C. گوشت D. مکنی جوار اور چوول
6	کیا پکانے وقت دیگچی کو ڈھنکن سے بند رکھنا چاہیے۔	A. دالیں B. گوشت C. سیزیل D. چیزیں
7	سیزیل اور پہل کٹتے اور چھیننے سے پہلے کیا کرنا چاہیے۔	A. دھونی چابیں B. خشک کرنا چابیں C. نرم کرنا چابیں D. ابال لینی چابیں
8	دالوں میں نشاستہ کے علاوہ کس چیز کی کافی مقدار موجود ہوتی ہے۔	A. نمکیات B. پروٹین C. چکنی D. لحمیات
9	پکانے کے عمل کو تیز کرنے کے لیے کس کو ڈھنکن سے ڈھلتپنا ضروری ہے۔	A. دیکھی کو B. تہلی کو C. بیگ کو D. پلے کو
10	پکانے سے خوراک نرم گرم اور پوچتی ہے۔	A. چکنی B. زانق C. سخت D. زود بضم
11	روغنیات میں تمام قسم کے کیا شامل ہوتے ہیں۔	A. گوشت B. انڈے C. دالیں D. گھی اور مکنی
12	دیگچی کو ڈھنکن سے ڈھلتپا ضروری ہے اس سے کتنے فیصد تک حیاتین (ج) کی مقدار ضائع ہونے سے بجائی جاسکتی ہے۔	A. 5% 10 سے % B. 10% 20 سے % C. %20 40 سے % D. 105 30 سے %
13	تی جانے والی چیز کا تقریباً کتنے فیصد کنار اٹوبنا چاہیے۔	A. آدھا کنارا B. تین چوتھائی C. دو تیلی D. ایک تہلی
14	ترپکوانی میں پکانے کے ایسے طریقے جن میں پانی اور کس کا استعمال ناگزیر ہوتا ہے۔	A. اگ کا B. دھونیں کا C. بہاب کا D. حرارت کا