

8th Class Home Economics Urdu Medium Chapter 3 Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	سبزیوں کو پکانے سے پہلے کتنے سے کیا ختم ہوجاتی ہے	A. غذائیت B. فائبر C. حیاتین D. نمکیات
2	غذا کو محفوظ رکھنے کے طریقے ہیں	A. دو B. چار C. پانچ D. چھ
3	حرارت سے ضائع ہوجاتے ہیں	A. حیاتین اور معدنی نمکیات B. حیاتین C. معدنی نمکیات D. چکنائی
4	انسانی زندگی کی بنیادی ضرورت ہے	A. لباس B. اچھی خوراک C. تعلیم D. گھر
5	خمیر ان کھائے کی چیزوں میں پیدا ہوتا ہے جن میں تھوڑی سی بھی ہو	A. کھٹائی B. مٹھاس C. نمکیات D. غذائیت
6	سبزیوں کی غذائیت ہوتی ہے	A. گودے میں B. ٹٹٹیوں میں C. چھلکوں میں D. پتوں میں
7	سب سے زیادہ استعمال ہونے والی اشیاء ہیں	A. گوشت B. اناج اور دالیں C. اٹّے D. مچھلی
8	انسانی زندگی کی بنیادی ضرورت ہے	A. لباس B. اچھی خوراک C. تعلیم D. گھر
9	گوشت کو زیادہ دھونے سے کیا ختم ہوجاتا ہے	A. وٹامن B. پروٹین C. منزل D. کاربوہائیڈریٹس
10	کون سی غذا کچھی نہیں کھائی جاسکتی	A. اٹّے B. پھل C. ٹماٹر D. بندگوبھی
11	دودھ غذائیت کے لحاظ سے مکمل ہے	A. طریقہ ہے B. کھاتا ہے C. غذا ہے D. پینا ہے
12	سبزیوں کے چھلکے کیسے اتارے جاتے ہیں	A. موٹے B. باریک C. نہیں اتارنے چاہیں D. درمیانے
13	چیزوں کو جمانا ہوتا کہاں رکھنا چاہیے	A. ریفریجریٹر B. سٹور میں C. فریج D. الماری
14	مضر صحت بیکڑیا ہماری غذا کو کیا کرتے ہیں	A. خراب B. اچھی C. بہتر D. زودہضم
15	سبزیوں کے چھلکے ہمیشہ اتاریں	A. باریک B. موٹے C. پتلے D. گھنے

