

8th Class Home Economics Urdu Medium Chapter 3 Test

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

