

## 8th Class Home Economics Urdu Medium Chapter 3 Test

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

