

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

Sr	Questions	Answers Choice
1	کیا پکتے وقت دیگچی کو ڈھکن سے بند رکھنا چاہیے	A. دالیں B. گوشت C. سبزیوں D. چنے
2	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
3	تلی جانے والی چیز کا تقریباً کتنے فیصد کنار اٹوینا چاہیے	A. آدھا کنار ا B. تین چوتھائی C. دو تہائی D. ایک تہائی
4	غذا کو ضرورت سے زیادہ کیا نہیں کرنا چاہیے	A. خشک B. نرم C. سخت D. دھونا
5	جراثیم اور نمکیات کے بہترین ماخذ کیا ہوتے ہیں	A. تازہ پھل اور سبزیوں B. دالیں C. انڈے D. گوشت
6	دیگچی کو ڈھکن سے ڈھانپنا ضروری ہے اس سے کتنے فیصد تک جراثیم (ج) کی مقدار ضائع ہونے سے بچائی جاسکتی ہے	A. 5% سے 10% B. 10% سے 20% C. 20% سے 40% D. 30% سے 105%
7	پکانے کے عمل کو تیز کرنے کے لیے کس کو ڈھکن سے ڈھانپنا ضروری ہے	A. دیگچی کو B. تھالی کو C. دیگ کو D. پیالے کو
8	کھائے پکائے کے طریقوں کو کتنے گروہوں میں تقسیم کیا گیا ہے	A. دو B. تین C. پانچ D. آٹھ
9	سبزیوں اور پھل کتنے اور چھیلنے سے پہلے کیا کرنا چاہیے	A. دھونی چاہیے B. خشک کرنا چاہیے C. نرم کرنا چاہیے D. ابال لینی چاہیے
10	دالوں میں نشلستہ کے علاوہ کس چیز کی کافی مقدار موجود ہوتی ہے	A. نمکیات B. پروٹین C. چکنائی D. لحمیات
11	روغنیات میں تمام قسم کے کیا شامل ہوتے ہیں	A. گوشت B. انڈے C. دالیں D. گھی اور مکھن
12	تریپکوائی میں پکانے کے ایسے طریقے جن میں پانی اور کس کا استعمال ناگزیر ہوتا ہے	A. آگ کا B. دھونیں کا C. بھاپ کا D. حرارت کا
13	اناجوں میں ہر قسم کا کیا شامل ہے	A. چینی B. چنے C. گوشت D. مکئی جوار اور چوہل
14	پکانے سے خوراک نرم گرم اور بوجھتی ہے	A. چکنی B. بے زائقہ C. سخت D. زود ہضم