

Home-Economics - 9th Class Home Economics Urdu Medium Chapter 4 Preparation

Q1. پھلوں کی غذائیت کیسے برقرار رکھتے ہیں؟

Ans 1: 1. تازہ پھلوں کے چھلکے بے داغ ، بغیر سلوٹ کے اور صاف ستھرے ہونے چاہئیں۔ ان کو تازہ پانی سے خوب اچھی طرح دھولینا چاہیے تاکہ وہ مٹی اور جراثیم۔ 2. تازہ پھلوں کو ایک دو دن تک رکھنا مطلوب ہو تو ان کو ٹھنڈی اور خشک جگہ پر یا فریج میں رکھنا زیادہ بہتر ہوتا ہے۔

Q2. مائیکرو ویو اوون کے 2 فوائد بیان کریں۔

Ans 1: 1. وقت کی بچت ہوتی ہے کھانا جلدی تیار ہوجاتا ہے اور گھنٹوں کی محنت بچ جاتی ہے۔ 2. بچے ہونے کھانے کو دوبارہ گرم کیا جاسکتا ہے۔ اس کا ذائقہ رنگت۔ 3. اور ٹیکسچر بھی خراب نہیں ہوتا۔

Q3. خوراک کو سٹور کرنے کے عوامل بیان کریں۔

Ans 1: . خوراک کو سٹور کرنے کے عوامل درج ذیل ہیں۔ 1. خوراک کی نوعیت۔ 2. خوراک کی کوالٹی۔ 3. استعمال سے قبل ذخیرہ کرے کی مدت۔

Q4. مائیکرو ویو اوون کے 2 نقصان بیان کریں۔

Ans 1: چیزیں براون نہیں ہو پائیں جس کی وجہ سے کیک اور بسکٹ وغیرہ کی مطلوبہ رنگت حاصل نہیں کی جاتی۔ مائیکرو ویو اوون بہت قیمتی ہے اور اس میں استعمال کیے جانے والے برتن بھی روایتی برتنوں سے مختلف ہوتے ہیں۔

Q5. تر پکانے کے طریقے کتنے اور کون کون سے ہیں؟

Ans 1: . تر پکانے کے تین طریقے ہیں اور وہ یہ ہیں 1. ابلنا۔ 2. بھاپ دینا۔ 3. دم پزیری۔

Q6. ریفریجریٹر استعمال کرنے کے 2 اصول بیان کریں۔

Ans 1: ریفریجریٹر کے خانوں میں گنجائش سے زیادہ خوراک نہ رکھیں۔ 2. ریفریجریٹر کے دروازے کو بار بار نہ کھولیں اس طرح خوراک کے خراب ہونے کا۔ 3. احتمال ہوتا ہے۔

Q7. فریزر استعمال کرنے کے 3 اصول بیان کریں۔

Ans 1: منجمد کرنے والی غذا کے چھوٹے چھوٹے پیکٹ تیار کریں کیونکہ چھوٹے چھوٹے پیکٹ جلد منجمد ہوتے ہیں۔ 2. غذا پیکٹ کے لفافے یا پولی تھین میں غذا لپیٹ۔ 3. کر رکھی جائے وہ سانز میں بڑا نہیں ہونا چاہیے۔ 4. غذا پیکٹ یا ڈبے میں اچھی طرح بھر کر رکھیں۔

Q8. کھانا پکانے کے کوئی سے تین مقاصد بیان کریں۔

Ans 1: غذا زودبضم ، نرم اور گرم ہوجاتی ہے۔ 2. غذا خوش ذائقہ اور خوش گرم ہوجاتی ہے۔ 3. غذا مضر صحت جراثیم سے پاک ہوجاتی ہے کیونکہ درجہ کھولا پر۔ 4. متعدی بیماریوں کے جراثیم ہلاک ہوجاتے ہیں۔

Q9. کھانا پیش کرنے کے کوئی سے تین اصول لکھیں.

Ans 1: 1. میز پر پھولوں. 2. ٹش یا ڈونگے میں کھانا گنجائش کے مطابق ڈالنا چاہیے. 3. میز پر پھولوں. 4. کی آرائش سے سجاوٹ میں اضافہ ہوتا ہے.

Q10. کھانا پکانے کے مختلف طریقے کتنے اور کون کون سے ہیں؟

Ans 1: 1. خشک پکانے کا طریقہ. 2. تر پکانے کا طریقہ. 3. تانے کا طریقہ. 4. مائیکرو ویو میں پکانے کا طریقہ.