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

Q1. ریفریجریٹر استعمال کرنے کے 2 اصول بیان کریں.

Ans 1: 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 احتمال ہوتا ہے.

Q2. ٹرے میں کھانا پیش کرنے کے دو طریقے بیان کریں.

Ans 1: 1. ایک فرد کے لیے ٹرے لگانا چاہیے. 2. زیادہ افراد کے لیے ٹرے لگانا چاہیے.

Q3. فریزر استعمال کرنے کے 3 اصول بیان کریں.

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

Q4. کھانا پیش کرنے کے دلکش انداز بیان کریں.

Ans 1: 1. میز پوش دستر خوان یا ٹرے کور کا انتخاب 2. نیپکن کا انتخاب 3. برتنوں کا انتخاب 4. میز لگانا 5.پھولوں کی آرائش 6. کھانا پیش کرنا

Q5. کھانا کھانے کے بعد کون سی دعا مانگتے ہیں ؟

Ans 1: کھانا ختم کرنے پر اللہ تعالیٰ کا شکر ادا کریں یہ دعا پڑھیں. الحمدُللہِ الذی اطعمنا وسقانا وجعلنا من المسلمین سب تعریف اُس اللہ کی جس نے ہمیں کھلایا ، پلایا اور مسلمان بنایا.

Q6. 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 سے پاک ہوجائیں. 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.

Q7. مائیکرو ویو اوون کے 2 نقصان بیان کریں.

Ans 1: چیزیں براون نہیں ہو پاتیں 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.

Q8. تر پکانے کے طریقے کتنے اور کون کون سے ہیں ؟

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

Q9. 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 .

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. تلنے کا طریقہ 4. مائیکرو ویو میں پکانے کا طریقہ .