

Home Economics (U.M) - FA Part 2 Home Economics Urdu Medium Chapter 11 Short Questions Test

Q1. حیاتیات اور نمکیات کے بہتری ماخذ کیا ہوتے ہیں.

Ans 1: تازہ پھل اور سبزیوں حیاتیات اور نمکیات کے بہترین ماخذ ہیں.

Q2. کس میں نشاستہ کے علاوہ لحمیات کی کافی مقدار موجود ہوتی ہے.

Ans 1: دالوں میں نشاستہ کے علاوہ لحمیات کی کافی مقدار شامل ہوتی ہے.

Q3. پکانی کے طریقے کو گروہوں میں تقسیم کیا جائے.

Ans 1: خشک پکوانی 2- امتزاجی طریقے سے پکوانی 1-

Q4. درمیانے مقدار کے روغن میں لنے کا طریقہ کیا ہے.

Ans 1: اس طریقے میں گھی یا تیل کی مقدار اتنی ہونی چاہیے جس میں گلی جانے والی چیز آدھا کنارا ڈوب جائے.

Q5. خوراک پکانے کے دو اہم مقاصد بیان کریں.

Ans 1: خوراک خوش زائقہ ہونی چاہیے. 2- پکانے سے خوراک نرم، گرم اور زود ہضم ہوجاتی ہے. 1-

Q6. انڈے کی زردی میں کیا شامل ہوتی ہے.

Ans 1: انڈے کی زردی میں پروٹین کے علاوہ حیاتیات، نمکیات اور چکنائی شامل ہوتی ہے.

Q7. پارچنگ کسے کہتے ہیں.

Ans 1: خشک پکانے کے طریقے میں ریت میں بھوننا، چاول اور مکئی یا دوسرے دانوں کے پف یا پھیلیں بنانے کے علاوہ چکنے پین میں ڈال بھوننا شامل ہے. جسے پارچنگ کہتے ہیں.

Q8. تر پکوانی کے طریقے میں کیا شامل ہے.

Ans 1: پانی یا دودھ سے آٹا گوندھنا اور پانی میں اناج کو ابال کر پکانا شامل ہے. جیسے کہ گھروں میں دال، چاول

Q9. روغنیات میں کیا شامل ہیں.

Ans 1: روغنیات می تمام قسم کے تیل ، گھی، اور مکھن ، چربی ، بالائی کریم اور ماجرین

Q10. خشک پکوائی میں کھانا پکانے کے کون سے طریقے استعمال کئے جاتے ہی.

Ans 1: جن میں پانی اور بھاپ استعمال نہیں ہوتے جیسے کہ تلنا ، سینکنگ