

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

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

Ans 1: تازہ پھل اور سبزیاں حیاتین 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. پکائی کے طریقے کو گروپوں میں تقسیم کیا جائے.

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

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

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

Q5. خوراک پکانے کے دو اہم مقاصد بیان کریں.

Ans 1: خوراک خوش زانہ ہونی چاہیے۔ 2- پکانے سے خوراک نرم، گرم اور زود بضم بوجاتی ہے۔

Q6. انڈے کی زردی میں کیا شامل ہوتی ہے.

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

Q7. پارچنگ کسے کہتے ہیں.

Ans 1: خشک پکانے کے طریقے میں ریت میں بہوننا، چاول اور مکنی یا دوسرا بیانے کے علاوہ چکنے بنیں میں ڈال بہوننا شامل ہے۔ جس سے 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 ڈال، چاول

Q9. روغنیات میں کیا شامل ہے۔

Ans 1: روغنیات میں تمام قسم کے نیل ، گھی، اور مکھن ، چربی ، بالائی کریم اور ماجرین

Q10. خشک پکوانی میں کہاں پکانے کے کون سے طریقے استعمال کئے جاتے ہیں۔

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