

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

Q1. میز پر بیٹھ کر کھانا کتے طریقوں سے پیش کیا جاتا ہے.

Ans 1: غیر رسمی انداز 2- رسمی انداز 1-

Q2. مکمل پروٹین یا ضروری امینو ترشے کتے عدد ہوتے ہیں.

Ans 1: اٹھے عدد ہوتے ہیں.

Q3. بازو کیا ہوتے ہیں.

Ans 1: یہ مشین کا سامنے والا حصہ ہوتا ہے جہاں سے دھاگہ شروع کر کر سونئی میں لاتے ہیں.

Q4. آلو، چاول اور کیلا میں کاربوبائیٹریٹ کی مقدار ہے.

Ans 1: سے 30 فیصد 21

Q5. گندم کا تخم کسے کھا جاتا ہے.

Ans 1: جرم کو گندم کا تخم کھا جاتا ہے.

Q6. ایک حرارت سے کیا مرا دیے.

Ans 1: ایک حرارت سے مراد حرارت کی وہ مقدار ہے جو ایک کلو پانی کے درجہ حرارت کو اپک سینٹی گریڈ تک بڑھا سکتی ہے۔

Q7. غذاوں کے ٹھوس یا سیال ہونے کا انحصار کس کے تناسب سے ہے.

Ans 1: غذاوں کے ٹھوس یا سیال ہونے کا انحصار ان میں موجود کاربن اور آکسیجن کے مطابق بائیووجن کے تناسب سے ہے۔

Q8. قالینوں کی بنائی میں کیا استعمال ہوتا ہے.

Ans 1: پاکستان میں زیادہ تر اونی دھاگہ استعمال ہوتا ہے۔

Q9. کیا فہرست طعام بناتے ہوئے بوڑھے اور نوجوان بچوں کا خاص خیل رکھنا چاہیے.

Ans 1: جی بل

Q10. پروٹین کی کمی سے کس میں کمی آتی ہے۔

Ans 1: نشوونما میں کمی آتی ہے یا نشوونما رک جاتی ہے۔

Q11. ٹرے میں برتن اور پیش کیے جانے والے کھانے کے ڈنگے کس ترتیب سے رکھنے چاہیں۔

Ans 1: ڈنگوں سے پلیٹ میں ڈال کر کھانا آسان ہو کھاتے وقت پلیٹ سامنے رہے اور ڈنگے بائیں بائیں اوپر کی طرف رہیں۔

Q12. انگر کسی وجہ سے چکنی کی مقدار میں مسلسل کمی بو تو اس سے جسم میں کون سے اثرات مرتب ہوتے ہیں۔

Ans 1: جسم میں کام کا ج کے لیے قوت و حرارت کی کمی ہو جاتی ہے۔ 2- جسم کمزور، دبلا اور لا گر ہو جاتا ہے اور جسم میں داز بن کی جاتے ہیں زیادہ بوجاتی ہیں۔ 1- جلا، کھدری، خشک اور زخمی ہو جاتی ہے۔ 3-

Q13. فرائی کرنا کتنے قسم کا ہوتا ہے۔

Ans 1: اس کی تین مختلف قسمیں ہیں۔ توے کو چکنا کر کے اس پر سینگنا تھوڑے گھی میں تندا اور کھلے گھی میں تندا۔

Q14. کور کسے کہتے ہیں۔

Ans 1: میز یا دستر خوان پر جو جگہ ایک شخص کے سامنے آتی ہے وہ کور کہلاتی ہے۔

Q15. کارو بولائیٹ کے بعد بہتات میں استعمال ہونے والی غذاوں میں سے کون سی غذائیں شامل ہیں۔

Ans 1: گھی، مکھی، بالانی، تیل شامل ہیں۔

Q16. بہتر سلائی کے لیے کیا ضروری ہے۔

Ans 1: سونی کو صحیح طریقے سے لگانا چاہیے۔

Q17. پروٹامن اے کا پیش رو کسے کہتے ہیں۔

Ans 1: جیواناتی غذاوں میں یہ ریٹھی ٹول کے طور پر اور نباتی غذاوں میں ان کے زرد نارنجی اور سبز مادے میں بطور کیروستین پایا جاتا ہے۔

Q18. کون سے سبزیاں زیادہ دنوں کے لیے رکھی جاسکتی ہیں۔

Ans 1: پیاز، لہسن اور ادک

Q19. حیوانی پروٹین سے کیا مراد ہے۔

Ans 1: اس سے مراد گوشت انڈا، دودھ، گھی، مکھن اور دبی ہے۔

Q20. سلانی اور کلائی کے لیے استعمال ہونے والی چیزوں کو کتنے حصوں میں تقسیم کیا جاسکتا ہے۔

Ans 1: تین حصوں میں۔