

Zari Taleem 7th Class Chapter 7 Online Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	آم کا سکوائش تیار کرنے کے لی رس ، پائی، چینی اور سترک ایڈ ملکر گرم کریں۔	A. سے 55 درجے سینٹی گریڈ B. سے 66 درجے سینٹی گریڈ C. سے 75 سینٹی گریڈ D. سے 75 سینٹی گریڈ
2	بوتل میں سکوائش اس نظریا خالی رہے۔	A. ملی میٹر 20 B. ملی میٹر 30 C. ملی میٹر 40 D. ملی میٹر 50
3	لیموں کا سکوائش تیار کرنے کے بعد اسے کتنے دن بعد استعمال کرنا چاہیے۔	A. ایک بقۃ B. دس دن C. بارہ دن D. دو بقۃ
4	مالٹے کا سکوائش بنانے کے لیے دس کلومائٹر کے راس میں چینی استعمال کرتے ہیں۔	A. اڑھائی کلو B. پانچ کلو C. سارے سات کلو D. دس کلو
5	مالٹے کے سکوائش کو بوتل میں اس قدر بھری کہ بوتل خالی رہے۔	A. سینٹی میٹر 6 B. سینٹی میٹر 8 C. سینٹی میٹر 10 D. سینٹی میٹر 12
6	رنگدار سکوائش کا نام	A. مالتا B. انگور C. آم کا سکوائش D. کونی بھی نہیں۔
7	رس نکالنے سے پہلے پہل کو محلول سے دھولنا چاہیے۔	A. میگنیٹ B. پوٹاشیم پر میگنیٹ C. سوٹیم D. امونیم
8	رنگ دار سکوائش کو محفوظ کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔	A. سوٹیم کاربونیٹ B. سوٹیم بیجنزونیٹ C. سوٹیم کلورائیٹ D. سوٹیم بائی کاربونیٹ
9	سکوائش کی تیاری میں کتنے سامان استعمال ہوتا ہے۔	A. 10 B. 12 C. 14 D. 15
10	پھلوں میں پانے جاتے ہیں	A. وٹامن اے اور سی B. وٹامن اے اور بی C. وٹامن اے اور ڈی D. وٹامن سی اور ای