

## Home Economics 9th Class Chapter 4 Online Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	بوم اکامس کو بنیادی درجہ دیا جاتا ہے	A. سلس کا B. تاریخ کا C. آرٹ کا D. فلاسفہ کا
2	چم ایک انسان ہے	A. چھوٹا B. مکمل C. نامکمل D. بہت بڑا
3	بچے کی اصلاح کی بہتری کے لئے کریں نہ کہ	A. پہلے آپ کو بر ترتیب کرنے کے لیے B. دوسروں کو کافر ظاہر کرنے کے لیے C. دوسروں نبہی اذیت کے لیے D. مل کا مقررہ وقت پر دو دہنہ پلانا
4	انگوٹھیا چونے کی بڑی وجوبات پیشامل ہے	A. ذر یا خوف محسوس کرنا B. کسی چیز کی کمی محسوس کرنا C. مذکور نہماں
5	بعض والدین چھوٹے بچوں کی عادات اور طرز عمل سے بوتے ہیں	A. واقف B. ناراض C. ناواقف D. خوشی
6	مختلف قسم کے خوف بچے کی نیبی نشوونما کے ساتھ ..... بوتے ہیں	A. کم B. زیادہ C. پیدا D. بڑھتے ہیں
7	بچوں کو ان کی معمولی غلطیوں پر نہ دیں	A. انعام B. سزا C. ڈاٹ ٹپت D. لاج
8	ایک ایسی عادت ہے جس کو لوگ ہمیشہ سے برا سمجھتے ہیں	A. سچ بولنا B. چھوٹ بولنا C. اڑنا D. ناخن چیانا
9	گھر کی پرشنائیل محدود رہنی چاہیں	A. پابرجا تک B. دوسروں تک C. گھر تک D. رشتہ داروں تک
10	لین کا کہڑا گیلا ہونے پر بو جاتا ہے	A. نازک B. موٹا C. مضبوط D. پتلہ
11	لباس پہننے والوں کا اپینہ دار بوتا ہے	A. خیالات اور اقدار کا B. مزاج کا C. طبیعت کا D. شخصیت
12	پولی ایسٹ کہڑا ہے	A. مضبوط اور لچکدار B. بلکا C. مضبوط D. بھاری
13	راے آن گیلا ہونے کی صورت میں بو جاتی ہے	A. زیادہ پابرجا B. کم پابرجا C. بھاری D. بلکی
14	پھولے ہوئے اور چمکدار انسان کو دکھلتی دتے ہیں	A. پتلہ B. موٹا C. لمبا D. چوڑا
15	موسم سرما کے کہڑے کی حفاظت کرنی پڑتی ہے	A. کم B. زیادہ C. تھوڑی D. باکل بھی نہیں

- 16 پکائے سے غذا خوشبودار ، اور خوش زانہ بوجاتی ہے اس کا عروق باضمہ پر کیا اثر ہوتا ہے
- A. اخراج نہیں ہوتا  
B. نتیجے کی وجہ پر  
C. اخراج زیادہ ہوتا ہے  
D. دیر سے اثر ہوتا ہے
- 17 نر پکائے کے طریقے میں کیا استعمال ہوتا ہے
- A. پانی  
B. چکنی  
C. کونلوں پر سینکنا  
D. پلاستک کے
- 18 چالوں کو ان کے بھگونے ہونے پانی میں نہ پکائے سے کون سی غذائی اجزا ضائع بوجاتے ہیں
- A. پروفٹن  
B. نشامنہ  
C. پروفٹن اور نمکیت  
D. چکنی
- 19 ستر خوان یا ٹرے کو ریمیشہ کس کپڑے کے ہونے چاہیں
- A. سوتی  
B. ریشمی  
C. پاریک  
D. گہرے رنگ کے
- 20 ملٹیکرو ویو اون میں استعمال کیے جائے والے برتن کیسے ہوتے ہیں
- A. روائتی  
B. دھلت کے  
C. مخصوص  
D. پلاستک
- 21 ایک فرد کے لیے ٹرے کا سائز عموماً کتنے انچ مناسب ہونا چاہیے
- A. 14 16 ش  
B. 16 20 ش  
C. 12 20 ش  
D. 12 18 ش
- 22 مغربی طریقے کے رسمی انداز میں کھانا کس فرد سے شروع کیا جاتا ہے
- A. میزبان  
B. میمان  
C. عورت  
D. بزرگ
- 23 نیپکن کا سائز عموماً کتنے مربع انچ ہوتا ہے
- A. 12  
B. 16  
C. 18  
D. 23
- 24 ریفریجریٹر کو بفے میں کم از کم کتنی مرتبہ فراست کیا جائے
- A. ایک مرتبہ  
B. دو مرتبہ  
C. تین مرتبہ  
D. کئی مرتبہ
- 25 کھانوں میں تنوع پیدا کرنے کے لیے خوراک کو کس انداز سے سٹور کیا جاتا ہے
- A. ٹھنڈی جگہ پر  
B. بارش ، نمی سے محفوظ  
C. اجار ، چتی ، مرہ جات اور جام بناکر  
D. کثیرے مکروں سے بجا کر
- 26 کھانا پکائے کے مضر اثرات بھی ہوتے ہیں
- A. ان کا زانہ بدل دیتے ہیں  
B. صحت پر بڑے اثرات مرتب ہوتے ہیں  
C. خوراک میں موجود و قائم اور معنی نمکیت  
D. ضائع کرتے ہیں  
E. کھانوں کی غذائیت ختم بوجاتی ہے
- 27 چند غذائیں ایسی ہوتی ہیں جیسیں اگر تازہ حالت میں کھایا جائے تو وہ زیادہ فائدہ مند ثابت ہوتے ہیں
- A. دالیں  
B. گوشت  
C. پھل اور سبزیں  
D. انڈے
- 28 کھانے پکائے کے مقاصد ہوتے ہیں
- A. غذا اور پضم بوجائے  
B. غذا مضر صحت جراثم سے پاک  
C. غذا کی غذائیت اور وراثتی میں اضافہ کیا جائے  
D. ا، ب، ج
- 29 کھانا پکائے کا وہ طریقہ جس میں بھاپ اور پانی کا استعمال بالکل استعمال نہیں ہوتا کہلاتا ہے
- A. نر پکائے کا طریقے  
B. نر پکائے کا طریقے  
C. ملٹکرو ویو میں پکائے کا طریقہ  
D. خشک پکائے کا طریقہ
- 30 اون میں بک کرتے ہیں برتن کی انورونی سطح اور کناروں پر چکنی لگائی جاتی ہے تاکہ بیک ہونے کے بعد
- A. تیار شدہ غذا پا اسٹی برتن سے نکالا جلکے  
B. تیار شدہ غذا کا ذائقہ برقرار رہے  
C. تیار شدہ غذا کی غذائیت برقرار رہے  
D. تیار شدہ غذا کی رنگ برقرار رہے
- 31 نر پکائے کا طریقہ شامل ہے
- A. بالنت، بیب دینا اور دم پنیری  
B. فریز کرنا، اور دم پنیری  
C. سیکنا، بیک کرنا  
D. سیکنا، بھاپ دینا اور دم پنیری
- 32 درمیانہ درجہ حرارت پر ڈھکن والے برتن میں پکائے کے طریقے کو کہتے ہیں
- A. بھوٹنا  
B. نٹا  
C. دم پنیری  
D. ابالانا

		پر پکنا
33	کھانے پکائے کا جدید سائنسی طریقہ ہے۔	A. مانکرو اون پر پکنا B. مانکرو اون پر پکنا C. کوئٹھے پر پکنا D. لکڑیل جلاکر پکنا
34	کھانا پکتا کا جدید سائنسی طریقہ ہے۔	A. چولمے پر پکنا B. مانکرو اون پر پکنا C. کوئٹھے پر پکنا D. لکڑیل جلاکر پکنا
35	مانکرو اون میں بر قی رو تبدیل ہوتی ہے۔	A. میکرو ویو میں B. مانکرو ویو میں C. لائل ویو میں D. ویو لینٹھ میں
36	مانکرو ویو منعکس ہوتی ہے۔	A. شیش سے B. پانچھ سے C. کاغذ سے D. دھاتوں سے
37	انڈوں کی غذائیت کو برقرار رکھنے کے لیے ضروری ہے کہ انڈے کو پکانا چاہیے۔	A. تیز آنچ پر B. بلکی آنچ پر C. مانکرو اون پر D. بہت تیز آنچ پر
38	انڈوں کی غذائیت کو برقرار رکھنے کے لیے ضروری ہے کہ انڈے کو پکانا چاہیے۔	A. تیز آنچ پر B. بلکی آنچ پر C. مانکرو اون پر D. بہت تیز آنچ پر
39	انڈوں کو کیک، پیسٹری امیٹ اور مٹھائیوں میں استعمال کیا جاتا ہے کیونکہ جب انڈوں کو پہنچتے ہیں تو اس میں شامل بوجاتی ہے۔	A. پروٹین B. پائی C. برا D. نمکیات
40	انڈوں کو کاب، کلکش، پنگ سکٹ میں استعمال کیا جاتا ہے کیونکہ اس میں ایک مخصوص خاصیت ہوتی ہے اس خاصیت کو کہتے ہیں۔	A. توڑنے کا عمل B. چوڑنے کا عمل C. پیلانے کا عمل D. حجم بڑھانے کا عمل
41	سیزیوں کو پکائے سے قبل بہت دیر قبل کاٹ کر یا چھیل کر نہیں رکھنا چاہیے کیونکہ عمل تکمیل کے زمانے بوا کی موجودگی میں ضائع ہونے کا اندیشہ ہوتا ہے۔	A. وثامن اے کا B. وثامن ڈی کا C. وثامن سی کا D. وثامن کے کا
42	ٹرے میں کھانا پیش کرنے کا طریقے ہیں۔	A. چار B. دو C. چھ D. پانچ
43	خوراک کو سٹور کرنے کے بنیادی عوامل ہیں۔	A. خوراک کی کوئی اٹھی B. خوراک کی نوعیت C. استعمال سے قبل زخیرہ کرنا D. اے، ب، ب
44	جلد خراب ہونے والی غذاوں میں شامل ہیں۔	A. دالیں B. انداز C. دودھ اور دودھ سے بنی اشیاء D. مصالحہ جات
45	دیر سے خراب ہونے والی غذاوں میں شامل ہیں۔	A. گوشت B. دالیں اور جاول C. پہل اور سیزیل D. انڈے
46	اگر ریفریجریٹر میں نمی کے باعث پیپھونڈی لگ جائے تو اس کو صاف کرنے کے لیے استعمال کرنا چاہیے۔	A. پائی میں نمک ملاکر B. سرکھ میں میٹھا سوچا ڈال کر C. پائی میں صلن ملاکر D. سادہ پائی