

## FA Part 2 Home Economics Chapter 11 Online MCQ's Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	روز مرہ کھاتی جائے والے خوراک میں چند غذائی ایسی بوتی ہیں جیسیں کھلایا جاسکتا ہے۔	A. سخت حالت میں B. کجھی حالت میں C. نرم حالت میں D. ٹھیوس حالت میں
2	پکائے سے خوراک نرم گرم اور پوچاتی ہے۔	A. چکنی B. سے زانق C. سخت D. زود بضم
3	کھاتے پکائے کے طریقوں کو کتنے گروپوں میں تقسیم کیا گیا ہے۔	A. دو B. تین C. پانچ D. اٹھے
4	ترپکوانی میں پکائے کے ایسے طریقے جن میں پانی اور کس کا استعمال ناگزیر ہوتا ہے۔	A. اگ کا B. دھوئیں کا C. بہاپ کا D. حرارت کا
5	غذا کو ضرورت سے زیادہ کیا نہیں کرنا چاہیے۔	A. خشک B. نرم C. سخت D. دھونا
6	پکائے کے عمل کو تیز کرنے کے لئے کس کو ڈھنکن سے ڈھلتپا ضروری ہے۔	A. دیکھی کو B. تھالی کو C. بیگ کو D. پیالے کو
7	بیگچی کو ڈھنکن سے ڈھلتپا ضروری ہے اس سے کتنے فیصد تک حیاتین (ج) کی مقدار ضائع ہونے سے بچائی جاسکتی ہے۔	A. 5% 10% سے B. 10% 20% سے C. %20 40% سے D. 105 30 سے%
8	حیاتین اور نمکیات کے بہترین ماذ کیا بوتے ہیں۔	A. تازہ پھل اور سیزیل B. دالیں C. انڈے D. گوشت
9	سیزیل اور پھل کٹتے اور چھینتے سے پہلے کیا کرنا چاہیے۔	A. دھونی چلپیں B. خشک کرنا چلپیں C. نرم کرنا چلپیں D. بیال اپنی چلپیں
10	کیا پکائے وقت بیگچی کو ڈھنکن سے بند رکھنا چاہیے۔	A. دالیں B. گوشت C. سیزیل D. چنے
11	روغنیات میں تمام قسم کے کیا شامل ہوتے ہیں۔	A. گوشت B. انڈے C. دالیں D. گھی اور مکنہن
12	تلی جانے والی چیز کا تقریباً کتنے فیصد کنار اٹوبنا چاہیے۔	A. آہما کنارا B. تین چوتھائی C. دو چوتھائی D. ایک چوتھائی
13	اناجوں میں بر قسم کا کیا شامل ہے۔	A. چینی B. چنے C. گوشت D. مکنی جوار اور چوروں
14	دالوں میں نشاستہ کے علاوہ کس چیز کی کافی مقدار موجود ہوتی ہے۔	A. نمکیات B. پروٹین C. چکنی D. لحمیات