

Home Economics 9th Class Chapter 4 Online Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	اگر ریفریجریٹر میں نمی کے باعث پھپھوندی لگ جائے تو اس کو صاف کرنے کے لیے استعمال کرنا چاہیے	A. پانی میں نمک ملا کر B. سرکہ میں میٹھا سوڈا ڈال کر C. پانی میں صابن ملا کر D. سادہ پانی
2	دیر سے خراب ہونے والی غذاؤں میں شامل ہیں	A. گوشت B. دالیں اور چاول C. پھل اور سبزلیں D. انڈے
3	جلد خراب ہونے والی غذاؤں میں شامل ہیں	A. دالیں B. اناج C. دودھ اور دودھ سے بنی اشیاء D. مصالحہ جلت
4	خوراک کو سٹور کرنے کے بنیادی عوامل ہیں	A. خوراک کی کوالٹی B. خوراک کی نوعیت C. استعمال سے قبل ذخیرہ کرنا D. ا، ب، ب
5	بڑے میں کھانا پیش کرنے کا طریقے ہیں	A. چار B. دو C. چھ D. پانچ
6	سبزیوں کو پکاتے سے قبل بہت دیر قبل کاٹ کر یا چھیل کر نہیں رکھنا چاہیے کیونکہ عمل تکسید کے ذرائعے ہوا کی موجودگی میں ضائع ہونے کا اندیشہ ہوتا ہے	A. وٹامن اے کا B. وٹامن ڈی کا C. وٹامن سی کا D. وٹامن کے کا
7	انڈوں کو کباب ، کلکٹس ، پٹنگ بسکٹ میں استعمال کیا جاتا ہے کیونکہ اس میں ایک مخصوص خاصیت ہوتی ہے اس خاصیت کو کہتے ہیں	A. توڑنے کا عمل B. جوڑنے کا عمل C. پھیلانے کا عمل D. حجم بڑھانے کا عمل
8	انڈوں کو کیک ، پیسٹری آملیٹ اور مٹھائیوں میں استعمال کیا جاتا ہے کیونکہ جب انڈوں کو پھینٹتے ہیں تو اس میں شامل ہوجاتی ہے	A. پروٹین B. پانی C. ہوا D. نمکیات
9	انڈوں کی غذائیت کو برقرار رکھنے کے لیے ضروری ہے کہ انڈے کو پکنا چاہیے	A. تیز آتچ پر B. ہلکی آتچ پر C. مائیکرو اون پر D. بہت تیز آتچ پر
10	انڈوں کی غذائیت کو برقرار رکھنے کے لیے ضروری ہے کہ انڈے کو پکنا چاہیے	A. تیز آتچ پر B. ہلکی آتچ پر C. مائیکرو اون پر D. بہت تیز آتچ پر
11	مائیکرو ویو منعکس ہوتی ہے	A. شیشے سے B. پلاسٹک سے C. کاغذ سے D. دھاتوں سے
12	مائیکرو اوون میں برقی رو تبدیل ہوتی ہے	A. میکرو ویو میں B. مائیکرو ویو میں C. لائٹ ویو میں D. ویو لینتھ میں
13	کھانا پکنا کا جدید سائنسی طریقہ ہے	A. چولہے پر پکنا B. مائیکرو اون پر پکنا C. کونلے پر پکنا D. لکڑیوں جلا کر پکنا
14	کھانے پکانے کا جدید سائنسی طریقہ ہے	A. چولہے پر پکنا B. مائیکرو اون پر پکنا C. کونلے پر پکنا D. لکڑیوں جلا کر پکنا
15	درمیانہ درجہ حرارت پر ڈھکن والے برتن میں پکانے کے طریقے کو کہتے ہیں	A. بھونا B. تلنا C. دم پزیری D. ابالنا

