

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

Sr	Questions	Answers Choice
1	دالوں میں نسلتہ کے علاوہ کس چیز کی کافی مقدار موجود ہوتی ہے۔	A. نمکیات B. پروٹن C. چکنائی D. لحمیات
2	انلچوں میں بر قسم کا کیا شامل ہے۔	A. جبڑی B. جنے C. گوشت D. مکنی جوار اور چوول
3	تلی جانے والی چیز کا تقریباً کتنے فیصد کارڈینا چاہیے۔	A. آدھا کنارا B. تین چوتھائی C. دو تیلائی D. ایک تہلی
4	روغیات میں تمام قسم کے کیا شامل ہوتے ہیں۔	A. گوشت B. انڈے C. دالیں D. گھی اور مکین
5	کیا پکائے وقت دیگچی کو ڈھکن سے بند رکھنا چاہیے۔	A. دالیں B. گوشت C. سیزیل D. چنے
6	سیزیل اور پہل کلتے اور چھینے سے بدلے کیا کرنا چاہیے۔	A. دھونی چابیں B. خشک کرنا چابیں C. نرم کرنا چابیں D. اپال لینی چابیں
7	حیاتین اور نمکیات کے بہترین ماذ کیا ہوتے ہیں۔	A. تازہ پہل اور سیزیل B. دالیں C. انڈے D. گوشت
8	دیگچی کو ڈھکن سے ڈھلتپا ضروری ہے اس سے کتنے فیصد تک حیاتین (ج) کی مقدار ضائع ہونے سے بچانی جاسکتی ہے۔	A. 5% 10 سے % B. 10% 20 سے % C. %20 40 سے % D. 105 30 سے %
9	پکائے کے عمل کو تیز کرنے کے لیے کس کو ڈھکن سے ڈھلتپا ضروری ہے۔	A. دیکھی کو B. تھالی کو C. بیگ کو D. پلائے کو
10	غذا کو ضرورت سے زیادہ کیا نہیں کرنا چاہیے۔	A. خشک B. نرم C. سخت D. دھونا
11	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
12	کھانے پکائے کے طریقوں کو کتنے گروپوں میں تقسیم کیا گیا ہے۔	A. دو B. تین C. پانچ D. آٹھ
13	پکائے سے خوراک نرم گرم اور بوجاتی ہے۔	A. چکنی B. بے زائقہ C. سخت D. زود بضم
14	روز مرہ کھانے جانے والے خوراک میں چند غذائی ایسی ہوتی ہیں جنہیں کھلایا جاسکتا ہے۔	A. سخت حالت میں B. کچی حالت میں C. نرم حالت میں D. ٹھوس حالت میں