

Home Economics 9th Class Online Test

| Sr | Questions | Answers Choice |
|----|--|---|
| 1 | کھانا پکنا کا جدید سائنسی طریقہ ہے۔ | A. چوپنے پر پکانا B. مانکرو اون پر پکانا C. کوٹنے پر پکانا D. لکڑیں جلاکر پکانا |
| 2 | کھانے پکانے کا جدید سائنسی طریقہ ہے۔ | A. چوپنے پر پکانا B. مانکرو اون پر پکانا C. کوٹنے پر پکانا D. لکڑیں جلاکر پکانا |
| 3 | درمیانہ درجہ حرارت پر ڈھکن والے برتن میں پکانے کے طریقے کو کہتے ہیں | A. بھوتنا B. نالا C. دم پذیری D. ابالنا |
| 4 | تر پکانے کا طریقہ شامل ہے | A. ایالت، بہب دینا اور دم پذیری B. فریز کرنا، اسکنا، بیک کرنا C. سیکنا، بہب دینا اور دم پذیری D. تیار شدہ غذا با انسانی بردن سے نکالنا جیسے |
| 5 | اون میں بک کرتے ہیں برتن کی اندورنی سطح اور کناروں پر چکانی لگانی جاتی ہے تاک بیک ہونے کے بعد | B. تیار شدہ غذا کا ذائقہ پر قرار رہے C. تیار شدہ غذا کی غذائیت پر قرار رہے D. تیار شدہ غذا کی رنگت برقرار رہے |
| 6 | کھانا پکانے کا وہ طریقہ جس میں بھاپ اور پانی کا استعمال بالکل استعمال نہیں ہوتا کہلاتا ہے | A. نالہ کا طریقہ B. تر پکانے کا طریقہ C. مانکرو ویو میں پکانے کا طریقہ D. خشک پکانے کا طریقہ |
| 7 | کھانے پکانے کے مقاصد ہوتے ہیں | A. غذا اور بضم بوجائے B. غذا مضر صحت جراثم سے بآک C. غذا کی غذائیت اور وراثتی میں اضافہ کیا جائے D. ا، ب، ج |
| 8 | چند غذائیں ایسی ہوتی ہیں جنہیں اگر تازہ حالت میں کھایا جائے تو وہ زیادہ فائد مند ثابت ہوتے ہیں | A. دالیں B. گوشت C. پہل اور سیزیل D. انڈے |
| 9 | کھانا پکانے کے مضر اثرات بھی ہوتے ہیں | A. ان کا زائدہ بدل دیتے ہیں B. صحت پر بڑے اثرات مرتب ہوتے ہیں C. خوراک میں موجود وثامن اور معنی نمکیت D. پستانع کر کرے ہیں E. کھانوں کی غذائیت ختم ہو جاتی ہے |
| 10 | کھانوں میں توع پیدا کرنے کے لیے خوراک کو کس انداز سے سٹور کیا جاتا ہے | A. ٹھینڈی جگہ پر B. بارش، نمی سے محفوظ C. اچار، چلنی، مرہ جات اور جام بناکر D. کیٹرے مکڑوں سے بجاکر |
| 11 | ریفریجریٹر کو بقے میں کم از کم کتی مرتبہ فراست کیا جائے | A. ایک مرتبہ B. دو مرتبہ C. تین مرتبہ D. کئی مرتبہ |
| 12 | نبیکن کا سائز عموماً کتنے مربع انچ ہوتا ہے | A. 12 B. 16 C. 18 D. 23 |
| 13 | مغربی طریقے کے رسمی انداز میں کھانا کس فرد سے شروع کیا جاتا ہے | A. میزبان B. مہمان C. عورت D. بزرگ |
| 14 | ایک فرد کے لیے فرے کا سائز عموماً کتنے انچ مناسب ہونا چاہیے | A. 14 16 B. 16 20 C. 12 20 D. 12 18 ش |
| 15 | مانکرو ویو اون میں استعمال کیے جائے والے برتن کیسے ہوتے ہیں | A. روائتی B. دھلت کے C. مخصوص |

