

## FA Part 2 Home Economics Full Book Online MCQ's Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	کھانا پیش کرتے وقت کس طرف سے شروع کرنا چاہیے۔	A. دالنی طرف سے B. بائیں طرف سے C. مخالف سمت سے D. درمیں سے
2	کھانا پیش کرنے کے طریقے ہیں۔	A. دو B. تین C. چار D. پانچ
3	دالوں میں نسلسلتہ کے علاوہ کس چیز کی کافی مقدار موجود ہوتی ہے۔	A. نمکیات B. پروٹین C. چکنلی D. لحمیات
4	اناجوں میں بر قسم کا کیا شامل ہے۔	A. پینٹی B. جنے C. گوشت D. مکنی جوار اور چوول
5	تنی جانے والی چیز کا تقریباً کتنے فیصد کنار اٹوبنا چاہیے۔	A. آدھا کنار B. تین چوتھائی C. دو تیلی D. ایک تہلی
6	روغنیات میں تمام قسم کے کیا شامل ہوتے ہیں۔	A. گوشت B. انڈے C. دالیں D. گھی اور مکنیں
7	کیا پکانے وقت دیگچی کو ڈھنکن سے بند رکھنا چاہیے۔	A. دالیں B. گوشت C. سبزیاں D. چنے
8	سبزیاں اور پہل کٹتے اور چھینے سے پہلے کیا کرنا چاہیے۔	A. دھونی چابین B. خشک کرنا چاہیں C. نرم کرنا چاہیں D. ایال لینی چاہیں
9	حیاتین اور نمکیات کے بہترین ماذ کیا ہوتے ہیں۔	A. تازہ پہل اور سبزیاں B. دالیں C. انڈے D. گوشت
10	دیگچی کو ڈھنکن سے ڈھلتپا ضروری ہے اس سے کتنے فیصد تک حیاتین (ج) کی مقدار ضائع ہونے سے بجائی جاسکتی ہے۔	A. 5% 10% سے % B. 10% 20% سے % C. %20 40% سے % D. 105 30 سے %
11	پکانے کے عمل کو نیز کرنے کے لیے کس کو ڈھنکن سے ڈھلتپا ضروری ہے۔	A. دیگچی کو B. تہلی کو C. دیگ کو D. پیالے کو
12	غذا کو ضرورت سے زیادہ کیا نہیں کرنا چاہیے۔	A. خشک B. نرم C. سخت D. دھونا
13	ترپکوانی میں پکانے کے ایسے طریقے جن میں پانی اور کس کا استعمال ناگزیر ہوتا ہے۔	A. اگ کا B. دھونیں کا C. بہاب کا D. حرارت کا
14	کھانے پکانے کے طریقوں کو کتنے گروپوں میں تقسیم کیا گا ہے۔	A. دو B. تین C. پانچ D. اٹھے
15	پکانے سے خوراک نرم گرم اور بوجاتی ہے۔	A. چکنی B. زائد سے سخت C. زود پضم D. سخت

