8th Class Home Economics Urdu Medium Chapter 3 Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	چیزوں کو جمانا ہوتو کہاں رکھنا چاہیے.	A. ریفریجریٹر B. سٹور میں C. فریج D. الماری
2	سبزیوں کے چھلکے ہمیشہ اتاریں	A. باریک B. موٹے C. پتلے D. گھنے
3	مضر صحت بیکٹریا ہماری غذا کو کیا کرتے ہیں.	A. خراب B. اچھی C. بہتر D. زودہضم
4	غذا کو محفوظ رکھنےکے طریقے ہیں	A. دو B. چار C. پانچ D. چھ
5	خمیر ان کھانے کی چیزوں میں پیدا ہوتا ہے جن میں تھوڑی سی بھی ہو	A. کھٹائی B. مٹھاس C. نمکیات D. غذائیت
6	سبزیوں کی غذائیت ہوتیہے.	A. گودے میں B. ٹنڈیوں میں C. چھلکوں میں D. پتوں میں
7	حرارت سے ضائع ہوجاتے ہیں	A. حیاتین اور معدنی نمکیات B. حیاتین C. معدنی نمکیات D. چکنائی.
8	سب سے زیادہ استعمال ہونے والی اشیاء ہیں	A. گوشت B. اناج اور دالیں C. انڈے D. مچھلی
9	انسانی زندگی کی بنیادی ضرورت ہے	A. لباس B. اچھی خوراک C. تعلیم D. گھر
10	انسانی زندگی کی بنیادی ضرورت ہے.	A. لباس B. اچھی خوراک C. تعلیم D. گھر
11	دودھ غذائیت کے لحاظ سے مکمل ہے.	A. طریقہ ہے B. کھاتا ہے C. غذا ہے D. پینا ہے.
12	سبزیوں کو پکانے سے پہلے کاٹنے سے کیا ختم ہوجاتی ہے.	A. غذائیت B. فائبر C. حیاتین D. نمکیات
13	کون سی غذا کچھی نہیں کھائی جاسکتی.	A. انڈے B. پھل C. ٹماٹر D. بندگوبھی
14	گوشت کو زیادہ دھونے سے کیا ختم ہوجاتا ہے.	A. وٹامن B. پروٹین C. منرل D. کاربوہائیڈریٹس
15	سبزیوں کے چھلکے کیسے اتارے جاتے ہیں.	A. موٹے B. باریک C. نہیں اتارنے چاہیں D. درمیانے