# Khano Ki Tyari

| Sr | Questions | Answers Choice |
|---|---|---|
| 1 | ٹرے میں کھانا پیش کرنے کا طریقے ہیں. | A. چار<br>B. دو<br>C. چھ<br>D. پانچ |
| 2 | کھانے پکانے کا جدید سائنسی طریقہ ہے. | A. چولہے پر پکانا<br>B. مائکرو اون پر پکانا<br>C. کوئلےپر پکانا<br>D. لکڑیاں جلاکر پکانا |
| 3 | کھانا پکانے کا وہ طریقہ جس میں بھاپ اور پانی کا استعمال بالکل استعمال نہیں ہوتا کہلاتا ہے. | A. تلنے کا طریقے<br>B. تر پکانے کا طریقہ<br>C. مائکرو ویو میں پکانے کا طریقہ<br>D. خشک پکانے کا طریقہ |
| 4 | راے آن گیلا ہونے کی صورت میں ہو جاتی ہے | A. زیادہ پاپیدار<br>B. کم پاپیدار<br>C. بھاری<br>D. ہلکی |
| 5 | لینن کا کپڑا گیلا ہونے پر ہو جاتا ہے | A. نازک<br>B. موٹا<br>C. مضبوط<br>D. پتلا |
| 6 | انڈوں کی غذائیت کو برقرار رکھنے کے لیے ضروری ہے کہ انڈے کو پکانا چاہیے. | A. تیز آنچ پر<br>B. ہلکی انچ پر<br>C. مائیکرو اون پر<br>D. بہت تیز آنچ پر |
| 7 | دیر سے خراب ہونے والی غذاؤں میں شامل ہیں. | A. گوشت<br>B. دالیں اور چاول<br>C. پھل اور سبزیاں<br>D. انڈے |
| 8 | مختلف قسم کے خوف بچے کی ذہینئ نشونما کے ساتھ ..... ہوتے ہیں | A. کم<br>B. زیادہ<br>C. پیدا<br>D. بڑھتے ہیں |
| 9 | خوراک کو سٹور کرنے کے بنیادی عوامل ہیں. | A. خوراک کی کوالٹی<br>B. خوراک کی نوعیت<br>C. استعمال سے قبل زخیرہ کرنا<br>D. ا، ب، ب |
| 10 | ہوم اکنامس کو بنیادی درجہ دیا جاتا ہے | A. سائنس کا<br>B. تاریخ کا<br>C. آرٹ کا<br>D. فلاسفی کا |
| 11 | بچہ ایک انسان ہے | A. چھوٹا<br>B. مکمل<br>C. نامکمل<br>D. بہت بڑا |
| 12 | کھانے پکانے کے مقاصد ہوتے ہیں. | A. غذا اور ہضم ہوجائے<br>B. غذا مضر صحت جراثیم سے پاک<br>C. غذا کی غذائیت اور ورائتی میں اضافہ کیا جائے.<br>D. ا، ب، ج |
| 13 | چاولوں کو ان کے بھگوئے ہوئے پانی مین نہ پکانے سے کون سی غذائی اجزا ضائع ہوجاتے ہیں. | A. پروٹین<br>B. نشاستہ<br>C. پروٹین اور نمکیات<br>D. چکنائی |
| 14 | لباس پہننے والوں کا آیئنہ دار ہوتا ہے | A. خیالات اور اقدار کا<br>B. مزاج کا<br>C. طبعیت کا<br>D. شخصیت |
| 15 | مغربی طریقے کے رسمی انداز میں کھانا کس فرد سے شروع کیا جاتا ہے. | A. میزبان<br>B. مہمان<br>C. عورت |

| | | |
|---|---|---|
| | | D. بزرگ |
| 16 | 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<br>B. جوڑنے کا عمل<br>C. پھیلانے کا عمل<br>D. حجم بڑھانے کا عمل |
| 17 | تر پکانے کا طریقہ شامل ہے | A. ابالنت، بھپ دینا اور دم پذیری<br>B. ابالنت، فریز کرنا، اور دم پذیری<br>C. فریز کرنا، سیکنا، بیک کرنا<br>D. سیکنا ، بھاپ دینا اور دم پذیری |
| 18 | مائکروں اوون میں برقی رو تبدیل ہوتی ہے. | A. میکرو ویو میں<br>B. مائکرو ویو میں<br>C. لائٹ ویو میں<br>D. ویو لینتھ میں |
| 19 | مائکرو ویو منعکس ہوتی ہے. | A. شیشے سے<br>B. پلاسٹک سے<br>C. کاغذ سے<br>D. دھاتوں سے |
| 20 | گھر کی پرشانیاں محدود رہنی چاہیں | A. باہر تک<br>B. دوسرں تک<br>C. گھر تک<br>D. رشتہ داروں تک |