Khano Ki Tyari

Sr	Questions	Answers Choice
1	جلد خراب ہونے والی غذاؤں میں شامل ہیں.	A. دالیں B. اناج C. دودھ اور دودھ سے بنی اشیاء D. مصالحہ جات
2	بعض والدین چھوٹے بچوں‌کی عادات اور طرز عمل سے ہوتے ہیں	A. واقف B. ناراض C. ناواقف D. خوشی
3	کھانا پکانا کا جدید سائنسی طریقہ ہے.	A. چولہے پر پکانا B. مائکرو اون پر پکانا C. کوئلے پر پکانا D. لکڑیاں جلاکر پکانا
4	نیپکن کا سائز عموما کتنے مربع انچ ہوتا ہے.	A. 12 B. 16 C. 18 D. 23
5	انڈوں کو کباب ، کلکشں ، پٹنگ بسکٹ میں استعمال کیا جاتا ہے کیونکہ اس میں ایک مخصوص خاصیت ہوتی ہے اس خاصیت کو کہتے ہیں.	A. توڑنے کا عمل B. جوڑنے کا عمل C. پھیلانے کا عمل D. حجم بڑھانے کا عمل
6	مغربی طریقے کے رسمی انداز میں کھانا کس فرد سے شروع کیا جاتا ہے.	A. میزبان B. مہمان C. عورت D. بزرگ
7	انگوٹھا چوسنے کی بڑی وجوہات ہیںشامل ہے	A. ماں کا مقررہ وقت پردودھ نہ پلانا B. ڈر یا خوف محسوس کرنا C. کسی چیزکی کمی محسوس کرنا D. مذکور تمام
8	ریفریجریٹر کو ہفتے میں کم ازکم کتنی مرتبہ فراسٹ کیا جائے.	A. ایک مرتبہ B. دو مرتبہ C. تین مرتبہ D. کئی مرتبہ
9	مائکروں اوون میں برقی رو تبدیل ہوتی ہے.	A. میکرو ویو میں B. مائکرو ویو میں C. لائٹ ویو میں D. ویو لینتھ میں
10	اگر ریفریجریٹر میں نمی کے باعث پھپھوندی لگ جائے تو اس کو صاف کرنے کے لیے استعمال کرنا چاہیے.	A. پانی میں نمک ملاکر B. سرکہ میں میٹھا سوڈا ڈال کر C. پانی میں صابن ملاکر D. سادہ پانی
11	لینن کا کپڑا گیلا ہونے پر ہو جاتا ہے	A. نازک B. موٹا C. مضبوط D. پتلا
12	مختلف قسم کے خوف بچے کی ذہنیٔ نشونما کے ساتھ ..... ہوتے ہیں	A. کم B. زیادہ C. پیدا D. بڑھتے ہیں
13	انڈوں کی غذائیت کو برقرار رکھنے کے لیے ضروری ہے کہ انڈے کو پکانا چاہیے.	A. تیز آنچ پر B. ہلکی آنچ پر C. مائکرو اون پر D. بہت تیز آنچ پر
14	سبزیوں کوپکانے سے قبل بہت دیرقبل کاٹ کر یا چھیل کر نہیں رکھنا چاہیے کیونکہ عمل تکسید کے زرائعے ہوا کی موجدگی میں ضائع ہونے کا اندیشہ ہوتا ہے.	A. وٹامن اے کا B. وٹامن ڈی کا C. وٹامن سی کا D. وٹامن کے کا
15	خوراک کو سٹور کرنے کے بنیادی عوامل ہیں.	A. خوراک کی کوالٹی B. خوراک کی نوعیت C. استعمال سے قبل زخیرہ کرنا D. ا، ب، ب

16	ایک ایسی عادت ہے جس کو لوگ ہمیشہ سے برا سمجھتے آیے ہیں	A. سچ بولنا B. جھوٹ بولنا C. لڑنا D. ناخن چبانا
17	تر پکانے کے طریقے مین کیا استعمال ہوتا ہے.	A. پانی B. چکنائی C. کونلوں پر سینکنا D. پلاسٹک کے
18	کھانے پکانے کے مقاصد ہوتے ہیں.	A. غذا اور ہضم ہوجائے B. غذا مضر صحت جراثیم سے پاک C. غذا کی غذائیت اور ورائتی میں اضافہ کیا جائے. D. ا، ب، ج
19	پکانے سےغذا خوشبودار ، اور خوش زائقہ ہوجاتی ہے اس کا عروق ہاضمہ پر کیا اثر ہوتا ہے.	A. اخراج نہیں ہوتا B. تیزابی ہوجاتے ہیں C. آخراج زیادہ ہوتا ہے D. دیر سے اثر ہوتا ہے
20	مائکرو ویو منعکس ہوتی ہے.	A. شیشے سے B. پلاسٹک سے C. کاغذ سے D. دھاتوں سے