FA Part 2 Home Economics Chapter 12 Online MCQ's Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	کھانا پیش کرنے کے طریقے ہیں.	A. دو B. تین C. چار D. پانچ
2	مشرقی انداز سے کھانا پیش کرتے وقت جگ دستر خوان پر کہاں رکھا جاتا ہے.	A. دائیں طرف B. سائیڈ پر C. درمیان میں D. بائیں طرف
3	میز یا دسترخوان پر جو جگہ ایک شخص کے سامنے آتی ہے وہ کیا کہلاتی ہے.	A. کور B. ٹرے C. ڈھال D. سجاوٹ
4	مغربی طریقے سے کھانا پیش کرنے کا طریقہ استعمال ہوتا ہے.	A. تھوڑے افراد کے لیے B. بہت تھوڑے افراد کے لیے C. دونوں کے لیے D. کوئی نہیں.
5	الو ، شکرقندی، چینی ،گنے اور انگور کہلاتے ہیں.	A. روغیات B. نشاستہ C. لحمیات
6	ٹرے میں کھانا کھانے کے کتنے طریقے ہیں.	A. دو B. تہم C. چھ D. چار
7	گھی، مکھن، اور آئل کہلاتے ہیں.	A. لحمیات B. نشاستہ C. روغنیات D. کوئی نہیں.
8	مغربی طریقے میں کس کا استعمال ضروری ہے.	A. پلیٹ B. کانٹے C. چھری D. جمچ کا
9	کھانا پیش کرتے وقت کس طرف سے شروع کرنا چاہیے.	A. دائیں طرف سے B. بائیں طرف سے C. مخالف سمت سے D. درمیان سے
10	کھانا کھانے کے فرائض ہیں.	A. دو B. چھ C. سات D. دس
11	وٹامن سی کہلاتی ہے.	A. انڈے ، گوشت ، کلیجی B. کینو، کرپیفروٹ، لیموں C. گھی، مکھن D. گوشت ، سبزیاں ، ترکاریاں.
12	گوشت، انڈا، حیوانی اور نباتاتی کہلاتی ہیں.	A. نشاستہ B. روغنیات C. لحمیات D. وٹامن