

## 4- کھانا پکانے کے طریقے

- ☆ اس سبق سے ہم نے یہ سیکھا ہے۔
- (1) کھانے کو پکانے سے اس کو ہضم کرنے میں آسانی ہو جاتی ہے۔
- (2) کھانا پکانے سے وہ محفوظ اور کافی وقت تک کھانے کے قابل رہتا ہے۔
- (3) ابالنا، تلنا، بھوننا، سینکنا یہ کھانا پکانے کے مختلف اور اہم طریقے ہیں۔
- (4) پکوڑے، چارٹ، سبزی، آلو چپس، پرائے اور مختلف طریقوں سے آلو کی الگ الگ چیزیں بنائی جاسکتی ہے۔
- (5) خمیر اٹھانا، موکا نکالنا غذائیت کو بڑھانے کے طریقے ہے۔
- ☆ مندرجہ ذیل سوالات کے جوابات ایک یا دو سطر میں لکھئے۔
- (1) کھانا پکانا کیوں ضروری ہے؟

.....

.....

- (2) ایسے کونسے غذائی مادے ہیں جنہیں بنا پکائے کھایا جاسکتا ہے؟

.....

.....

- (3) کھانا پکانے کے کون کونسے طریقے ہیں؟

.....

.....

- (4) غذاء کو ابال کر پکانے کے فوائد اور نقصانات بتائیں۔

.....

.....

- (5) کونسے غذائی مادوں کو کم تیل اور زیادہ تیل میں پکایا جاسکتا ہے۔ ان کے نام لکھیں۔

.....

.....

- ☆ مندرجہ ذیل الفاظ سے جملے بنائیں۔

ابالنا، بھوننا، پریشر کوکر، خمیر اٹھانا۔

.....

.....

.....