

प्रश्न 1. भोजन पकाने का महत्व है -

- A. भोजन सुपाच्य हो जाता है।
- B. रंग, स्वाद, गंध में वृद्धि हो जाती है।
- C. पकाने से भोजन सुरक्षित रहता है।
- D. उपरोक्त सभी

प्रश्न 2. भोजन पकाने की एक विधि है -

- A. तलना
- B. धोना
- C. सुखाना
- D. ठंडा करना।

प्रश्न 3. भाप के अत्यधिक दबाव की सहायता से भोजन को पकाया जाता है -

- A. प्रेशर कुकर में
- B. कढ़ाई में
- C. ओवन में
- D. माइक्रोवेव में

प्रश्न 4. शुष्क ताप पर भोजन पकाने की विधि है -

- A. उबालना
- B. तलना
- C. बेक करना
- D. भाप में पकाना।

प्रश्न 5. किण्वन प्रक्रिया द्वारा बनाया जाता है -

- A. परांठा
- B. हलवा
- C. इडली
- D. पापड़

प्रश्न 6. दो या दो से अधिक भोज्य पदार्थों को मिलाकर पोषक तत्वों को बढ़ाना ----- कहलाता है -

- A. अंकुरण
- B. संयोजन
- C. मिश्रण
- D. किण्वन

प्रश्न 7. सूर्य के प्रकाश द्वारा भोजन बनता है -

- A. सोलर कुकर में
- B. प्रेशर कुकर में
- C. इंडक्शन चूल्हे में
- D. माइक्रोवेव में

प्रश्न 8. पोषक तत्वों के संरक्षण के लिए -

- A. सब्जियों को काटने से पहले धोना चाहिए।
- B. सब्जियों के छिलके को पतला छीलना चाहिए।
- C. भोजन पकाते समय सोडा प्रयोग नहीं करना चाहिए।
- D. उपरोक्त सभी।

प्रश्न 9. सूक्ष्म जीवाणुओं के कारण पोषक तत्वों में वृद्धि होती है -

- A. संयोजन में
- B. अंकुरण में
- C. किण्वन में
- D. संरक्षण में

प्रश्न 10. भोजन को पकाने से कच्चे भोजन के ----- नष्ट हो जाते हैं -

- A. सूक्ष्म जीवाणु
- B. पोषक तत्व
- C. स्वाद
- D. रंग

प्रश्न 11. दूध में को बैक्टीरिया होता है उससे होता है -

- A. तपेदिक
- B. खांसी
- C. बुखार
- D. हैजा

प्रश्न 12. शुष्क ताप विधि द्वारा भोजन पकाने में तापमान कितना होता है -

- A. 220-300 डिग्री सेंटीग्रेट
- B. 400-500 डिग्री सेंटीग्रेट
- C. 100-200 डिग्री सेंटीग्रेट
- D. 50-100 डिग्री सेंटीग्रेट