



২৫। কত তাপমাত্রায় বেশির ভাগ খাদ্যের জীবাণু ধ্বংসপ্রাপ্ত হয়?

ক ৪৫°-৬০°

খ ৪৫°-৬৫°

গ ৪৫°-৭০°

ঘ ৪৫°-৭৫°

২৬। কোন পদ্ধতি পরোক্ষভাবে খাদ্য সংরক্ষণে সহায়তা করে?

ক জাগ দেওয়া পদ্ধতি

খ রন্ধন পদ্ধতি

গ বেকিং পদ্ধতি

ঘ টালা পদ্ধতি

২৭। রান্নার প্রয়োজনীয়তা কী?

ক অতুলনীয়

খ অভাবনীয়

গ অকল্পনীয়

ঘ অনস্বীকার্য

২৮। রান্নার পর চুলা কী করতে হবে?

ক আগুন লাগিয়ে রাখতে হবে

খ মৃদু আগুনে লাগিয়ে রাখতে হবে

গ অধিক আগুনে লাগিয়ে রাখতে হবে

ঘ সম্পূর্ণরূপে নিভিয়ে ফেলতে হবে

২৯। জ্বলন্ত অবস্থায় কী ফেলা উচিত নয়?

ক বিড়ি

খ সিগারেট

গ দিয়াশলাইয়ের কাঠি

ঘ স্টুভের চুলা

৩০। গ্যাসের চুলায় আগুন ধরানোর পূর্বে কী খুলে নিতে হয়?

ক গ্যাসের লাইন

খ রান্নাঘরের দরজা

গ রান্নাঘরের জানালা

ঘ ইলেকট্রিক লাইন

৩১। কাটার সরঞ্জামগুলো কাজ শেষ করার পর কী করতে হবে?

ক বাইরে ফেলে দিতে হবে

খ ঘরের চাপে রেখে দিতে হবে

গ লুকিয়ে রাখতে হবে

ঘ নির্দিষ্ট স্থানে গুছিয়ে রাখতে হবে

৩২। খাদ্যদ্রব্যের অনেক ক্ষতিকর রোগজীবাণু কীভাবে ধ্বংস করা যায়?

ক আগুনে পুড়িয়ে

খ কীটনাশক ব্যবহার করে

গ রান্নার মাধ্যমে

ঘ রোদে শুকানোর মাধ্যমে

৩৩। কীভাবে খাদ্য রান্না করা হয়?

ক আগুনে পুড়িয়ে

খ সিদ্ধ করে

গ গ্যাসের মাধ্যমে

ঘ বিভিন্ন পদ্ধতি অবলম্বন করে

৩৪। রান্না করা খাবার সহজে চিবানো ও গলাধঃকরণ করা যায় কেন?

ক নরম হওয়ার কারণে

খ শক্ত হওয়ার কারণে

গ স্বাদ হওয়ার কারণে

ঘ ঝোল থাকার কারণে

৩৫। किसের দ্বারা রান্না করা খাদ্যের অবয়বিক অবস্থা বোঝানো হয়?

ক পরীক্ষার দ্বারা

খ গবেষণার দ্বারা

গ বুনট দ্বারা

ঘ ল্যাকটোমিটার দ্বারা

৩৬। किसের মাধ্যমে পচনশীল খাদ্যদ্রব্যে তাপ প্রয়োগ করা হয়?

ক হিটারে

খ রান্নার

গ ওভেনে

ঘ সূর্যের আলোয়

৩৭। বলসানো বা সেকা পদ্ধতিতে খাদ্যবস্তুতে ভিটামিন ধীরে ধীরে কেমন হয়?

i. বাষ্পাকারে বের হয়ে যায়

ii. শক্ত তন্তুসমূহ আলগা হয়ে আসে

iii. শক্ত তন্তুসমূহ নরম হয়ে আসে

কোনটি সঠিক? ক i, ii খ i, iii গ ii, iii ঘ i, ii ও iii

৩৮। স্যুপ তৈরির পদ্ধতি হলো -

i. ভাপে সিদ্ধ

ii. ফুটিয়ে সিদ্ধ

iii. বেকিং পদ্ধতি

কোনটি সঠিক? ক i, ii খ ii গ ii, iii ঘ i, ii ও iii

৩৯। আদিম যুগের মানুষ কাঁচা অবস্থায় খাবার গ্রহণ করতো কেন?

i. আগুনে জ্বালাতে না জানার কারণে

ii. কাঁচা খাবারে ভিটামিন বেশি থাকার কারণে

iii. কাঁচা খাবার পদ্ধতি

কোনটি সঠিক? ক i, ii খ ii গ ii, iii ঘ i, ii ও iii

৪০। কীভাবে খাদ্যের স্বাদ বৃদ্ধি পায় -

i. ভাজা পদ্ধতির মাধ্যমে রান্না করলে

ii. সেকা পদ্ধতির মাধ্যমে রান্না করলে

iii. ক্যারামেল পদ্ধতির মাধ্যমে রান্না করলে

কোনটি সঠিক? ক i, ii খ i, iii গ ii, iii ঘ i, ii ও iii