

| | | | | | |
|-----|---|----|-----|--|-----|
| (၁) | လှပန်အခြေခံတမ်းချိရည် | ၂ | (၅) | ပီးစေးစေးဖြင့် နှပ်/မြှတ်သော ဟင်းလျာများ | ၅၇ |
| (၂) | မိန့် (miso) ပဲနှစ်ဟင်းချိရည် | ၆ | (က) | အမဲသားဖာလူးနှင့် | ၅၈ |
| (၃) | အကင်နှင့် အကြော်ဟင်းလျာများ | ၇ | (ခ) | ကြက်အထောင်ပဲနှင့် ပိန်းညှပ် | ၆၀ |
| (က) | ကြက်ဥမွှေကြော် | ၈ | (ဂ) | အသီးစုံကြက်သားနှင့် | ၆၂ |
| (ခ) | ကြက်သားဆာတေး | ၁၀ | (ဃ) | ကပ်စေးနဲ့မြစ်နှပ် | ၆၅ |
| (ဂ) | ခရမ်းသီးကင် | ၁၁ | (င) | ကြာစွယ်နှပ် | ၆၇ |
| (ဃ) | ခရမ်းသီးပဲနှစ်ကြော် | ၁၂ | (စ) | ရွှေဖရုံသီးနှပ် | ၆၉ |
| (င) | ငါးကျီးကန်းအကင် (ဆားအရသာ) | ၁၄ | (ဆ) | ငါးနှင့် မုန်လာဥနှပ် | ၇၁ |
| (စ) | စိုက်ကျွဲစတိုင် မက္ကာရယ်ငါးကင် | ၁၆ | (ဇ) | ကင်းမွန်နှင့် မုန်လာဥနှပ် | ၇၃ |
| (ဆ) | လှပန် (အဝါရောင်အဖြိုး) ငါးအချိုကင် | ၁၈ | (ဈ) | ဟိရိုခဲ(ပင်လယ်ရေမှ)နှပ် | ၇၅ |
| (ဇ) | ဝက်သားပြား ဂျင်းနှစ်ကြော် | ၂၀ | (ည) | မုန်လာဥခြောက်နှပ် | ၇၇ |
| (ဈ) | အမဲသားအမြန်ကင် | ၂၁ | (ဋ) | ငါးကွမ်းရှပ်ပဲနှစ်နှပ် | ၇၉ |
| (ည) | လှပန်ပဲနံကိတ် | ၂၃ | (ဌ) | ဆားငါး(ငါးသေတ္တာ) ငါးနှင့် ဆီးသီးဆားစိမ်နှပ် | ၈၁ |
| (၄) | ဆီများများနှင့်ကြော်ရသော အကြော်များ | ၂၄ | (ဍ) | နဂစဒီ-စတိုင် ဝက်သားတုံးနှပ် | ၈၃ |
| (က) | တစ်ပုရအကြော်စုံ | ၂၅ | (ဎ) | ထမင်း | ၈၅ |
| (ခ) | ကြာစွယ်ပုစွန်အသားညှပ် | ၂၆ | (က) | ကြက်သားနှင့် ဟင်းရွက်စုံထမင်း | ၈၈ |
| (ဂ) | တရုတ်စတိုင်ပုစွန်ကြော် | ၂၈ | (ခ) | ကြက်သားနှင့် ကြက်ဥနှပ်ထမင်း | ၉၀ |
| (ဃ) | ကြက်သားအရသာစိမ်ကြော် | ၃၀ | (ဂ) | တစ်ပုရအကြော်နှင့် ထမင်း | ၉၂ |
| (င) | ဝက်သားကတ်တလိပ် | ၃၂ | (ဃ) | ဝက်သားပြားကြော်နှင့် ထမင်း | ၉၄ |
| (စ) | ကမာအကြော် | ၃၄ | (င) | အမဲသားနှပ်ထမင်း | ၉၆ |
| (ဆ) | ငါးခွေးလျှာအကြော် | ၃၆ | (စ) | အရသာနှပ် တူနာငါးထမင်း | ၉၈ |
| (ဇ) | နန်ဘန်စတိုင် ငါးကျီးကန်း(အသေး)ကြော်နှပ် | ၃၈ | (ဆ) | မုန်ညင်းချဉ်ထမင်းကြော် | ၁၀၀ |
| (ဈ) | ဖာလူးအဆာသွပ်ကြော် | ၃၉ | (ဇ) | ကြက်ဥလိပ်ထမင်း | ၁၀၄ |
| | | ၄၁ | (ဈ) | ထမင်းလုံး | ၁၀၆ |
| | | ၄၃ | (ည) | ထမင်းလက်ဖက်ရည်ဆမ်း | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| ၅၇ | ၅၈ | ၆၀ | ၆၂ | ၆၅ | ၆၇ | ၆၉ | ၇၁ | ၇၃ | ၇၅ | ၇၇ | ၇၉ | ၈၁ | ၈၃ | ၈၅ | ၈၈ | ၉၀ | ၉၂ | ၉၄ | ၉၆ | ၉၈ | ၁၀၀ | ၁၀၄ | ၁၀၆ |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|

| | | | | | |
|-----|--|-----|--|--|--|
| (၇) | စုရှို | | | | |
| (က) | စုရှိုထမင်းပြုလုပ်နည်း | ၁၀၇ | | | |
| (ခ) | အလှဆင် စုရှိုထမင်း | ၁၁၀ | | | |
| (ဂ) | စုရှိုထမင်းလုံးလေးများ (စုရှိုထမင်းလုံးနည်း) | ၁၁၅ | | | |
| (ဃ) | စုရှိုအလိပ် | ၁၂၀ | | | |
| (င) | စုရှိုအထုပ်လေးများ | ၁၂၂ | | | |
| (စ) | လက်လိပ်စုရှို | ၁၂၅ | | | |
| (၈) | စွပ်မြှတ် | | | | |
| (က) | တို့ဟူးနှင့် ပင်လယ်ရေမှပဲနှစ်စွပ်မြှတ် | ၁၂၉ | | | |
| (ခ) | ယောက်သွားငယ်နှင့် ကြက်သွန်မြှတ် ပဲနှစ်စွပ်မြှတ် | ၁၃၁ | | | |
| (ဂ) | မုန်လာဥအဖြူနှင့် တို့ဟူးကြော် ပဲနှစ်စွပ်မြှတ် | ၁၃၃ | | | |
| (ဃ) | ဝက်သားနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်ပဲနှစ်စွပ်မြှတ် | ၁၃၅ | | | |
| (င) | ခဲနံချင်းစတိုင် ပဲနှစ်စွပ်မြှတ် | ၁၃၈ | | | |
| (စ) | ခုံးပျော့စွပ်မြှတ် | ၁၄၀ | | | |
| (ဆ) | ခန်တီးစတိုင် ခေါပုတ်စွပ်မြှတ် | ၁၄၂ | | | |
| (၉) | တို့ဟူး (Tofu) တို့ဟူးဟင်းလျာများ | ၁၄၄ | | | |
| (က) | တို့ဟူးမြှတ် | ၁၄၅ | | | |
| (ခ) | တို့ဟူးအကင် | ၁၄၇ | | | |
| (ဂ) | လှပန်စတိုင် တို့ဟူးလွဲလီ | ၁၄၉ | | | |
| (ဃ) | တို့ဟူးနှင့် ဒိန်ခဲလွဲလီ | ၁၅၁ | | | |
| (င) | ပယင်းရောင်ဆော့စ်နှင့် တို့ဟူးကြော် | ၁၅၃ | | | |
| (စ) | အမဲသားနှင့် တို့ဟူးနှပ် | ၁၅၅ | | | |
| (ဆ) | တို့ဟူးတုံးကင်နှင့် ရနံ့မွှေး ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ် | ၁၅၇ | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ၁၀၇ | ၁၁၀ | ၁၁၅ | ၁၂၀ | ၁၂၂ | ၁၂၅ | ၁၂၉ | ၁၃၁ | ၁၃၃ | ၁၃၅ | ၁၃၈ | ၁၄၀ | ၁၄၂ | ၁၄၄ | ၁၄၅ | ၁၄၇ | ၁၄၉ | ၁၅၁ | ၁၅၃ | ၁၅၅ | ၁၅၇ |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

| | | | | | |
|------|--|-----|--|--|--|
| (၁၀) | အပေါင်းဟင်းလျာများ | | | | |
| (က) | လှပန်စတိုင် ကြက်ဥပေါင်း | ၁၆၀ | | | |
| (ခ) | ယောက်သွားငယ်နှင့် အရက်ပေါင်း | ၁၆၃ | | | |
| (ဂ) | ဆွဲလ်မွန်ငါးထုပ်ပေါင်း | ၁၆၅ | | | |
| (ဃ) | ကမာထုပ်ပေါင်း | ၁၆၇ | | | |
| (င) | ရွှေရောင်မျက်လုံးနှင့် ပင်လယ်ငါးသိုင်းပေါင်း | ၁၆၉ | | | |
| (၁၁) | ရွာလကာရည်နှင့် ဝရက်စင်းအသုံးပြုသောအသုပ်ဟင်းလျာများ | | | | |
| (က) | တူနာငါး ကြက်သွန်မြှတ်နှင့် ပဲနှစ်ဆော့စ်အသုပ် | ၁၇၃ | | | |
| (ခ) | ကြက်သားနှင့် နှမ်းရနံ့ရွာလကာဆော့စ်အသုပ် | ၁၇၅ | | | |
| (ဂ) | ဘိုစားပဲနှင့် နှမ်းရနံ့ ဝရက်စင်းအသုပ် | ၁၇၇ | | | |
| (ဃ) | ကြာဆန်ကြီးအသုပ် | ၁၇၉ | | | |
| (င) | အာလူးအသုပ် | ၁၈၁ | | | |
| (၁၂) | ခေါက်ဆွဲဟင်းလျာများ | | | | |
| (က) | ခေါက်ဆွဲခြောက်မြှတ်နည်း | ၁၈၃ | | | |
| (ခ) | အုဒ္ဓို(အွန်)နှင့် တို့ဟူးကြော် | ၁၈၅ | | | |
| (ဂ) | စိုဘခေါက်ဆွဲနှင့် တစ်ပုရ | ၁၈၉ | | | |
| (ဃ) | ပလိန်းစိုဘခေါက်ဆွဲ | ၁၉၂ | | | |
| (င) | အုဒ္ဓို(အွန်)ကြော် | ၁၉၄ | | | |
| (စ) | လှပန်စတိုင် တရုတ်ခေါက်ဆွဲကြော် | ၁၉၆ | | | |
| (ဆ) | အုဒ္ဓို(အွန်)ခေါက်ဆွဲမြေတိုး | ၁၉၈ | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ၁၆၀ | ၁၆၃ | ၁၆၅ | ၁၆၇ | ၁၆၉ | ၁၇၃ | ၁၇၅ | ၁၇၇ | ၁၇၉ | ၁၈၁ | ၁၈၃ | ၁၈၅ | ၁၈၉ | ၁၉၂ | ၁၉၄ | ၁၉၆ | ၁၉၈ |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

| | | | | | |
|------|--|-----|--|--|--|
| (၁၃) | မြေတိုးမြှတ်ဟင်းလျာများ | | | | |
| (က) | ခန်တီးစတိုင်အမဲသားနှင့် ဟင်းရွက်မြှတ်မြေတိုး | ၂၀၁ | | | |
| (ခ) | မြန်မြန်စားစားမြှတ်မြေတိုး | ၂၀၃ | | | |
| (ဂ) | ဟစ်မြှတ်မြေတိုး | ၂၀၅ | | | |
| (ဃ) | အရည်ပေါလောနှင့် ကြက်သားမြေတိုး | ၂၀၈ | | | |
| (င) | နှပ်ချက်မြေတိုး | ၂၁၀ | | | |
| (၁၄) | အခြေခံလှီးဖြတ်နည်းများ | | | | |
| | | ၂၁၃ | | | |