ပထမတွဲ မာတိကာ

အခန်း ၁ မြန်မာအစားအစာ (၂၄၇ မျိုး)

၁။ ထမင်းချက်နည်း (၇) မျိုး

စာမျက်နှာ
ထမင်းရိုးရိုးချက်နည်း ၄
ရေခန်းချက်နည်း ၄
အလှူထမင်းချက်နည်း ၄
က။ ဒန်အိုးကြီးချက်နည်း ၄
ခ။ ကြေးအိုးကြီးချက် ၅
ဂ။ မိုးပြဲဒယ်ချက်နည်း ၅
စာမျက်နှာ
အုန်းထမင်းချက်နည်း ၆
ပဲထမင်းချက်နည်း ၇
ထောပတ်ထမင်း ၈
က။ အလှူထောပတ်ထမင်း ၉
နှစ်လွန်းတင်ချက်နည်း ၉

၂။ ဆီပြန်နှင့် ရေချိုဟင်းချက်နည်း

ကြက်သားဆီပြန် ၁၀
ကြက်သားဟင်းတစ်မျိုး ၁၁
ဆီလည်ရေလည်ချက် ၁၂
ကာလသားချက် ၁၂
ကြက်သားဘူးသီး
နနုချက် ၁၃
ကြက်သားဆီပြန်ချက် ၁၃
ဝမ်းဘဲသားဆီပြန်ချက် ၁၄
ဝမ်းဘဲသားပြုတ်ကြော် ၁၅
အမဲသားဆီပြန် ၁၅
ဝက်သားချက်နည်း ၁၆
ဝက်သားချက်တစ်မျိုး ၁၇
ဝက်သားအချဉ်ချက် ၁၈
ဝက်သားတညင်းသီး ၁၈
ဝက်သားဟင်းလေးချက် ၁၈
ဝက်သားအချိုချက် ၂၀
ဆိတ်သားဆီပြန် ၂၁
သိုးသားဆီပြန် ၂၂
ငါးနုသန်းဆီပြန် ၂၂
ငါးသလောက်ဆီပြန် ၂၃
ငါးမြင်းရင်းဆီပြန် ၂၄
ငါးကြင်းသားဆီပြန် ၂၄
ငါးသိုင်းဆီပြန် ၂၅
ငါးဖယ်လိပ်ချက် ၂၅
ငါးခူ၊ ငါးမြွေထိုးချက် ၂၆
ငါးဖယ်လက်ကြားယို ၂၇
ငါးပတ်မွှေ ၂၇
ငါးရှဉ့်ချက် ၂၈
ငါးခူ၊ ငါးကျည်းမွှေ ၂၉
ငါးထွေချက် ၃၀
ငါးအိုက်ချက် ၃၁
ငါးမြွေထိုးချက် ၃၁
ငါးရံ့ပါးပါးလိုးဆီးပြန် ၃၂
ငါးရံ့ရဲ့ယိုချက် ၃၂
ငါးတန်ဝမ်းပျဉ်းသား ၃၃
ငါးဘဲဖြူအိုးကပ် ၃၃
ငါးဘဲဖြူအရိုးလွတ် ၃၄
ငါးတောင်စင်းအိုးကပ် ၃၅
ငါးရံ့သားပေါက် ၃၅
ရွှေစရေး(ငါးသလဲထိုး) ၃၆
ငါးဖယ်ဆုပ်ချက် ၃၆
ငါးဖယ်ဆုပ်ဆီပြန် ၃၇
ငါးမုတ်၊ ငါးယုဇန ၃၇
ကကူရံဆီပြန် ၃၈
ငါးပါးနီဆီပြန် ၃၈
ငါးစင်းပြားဆီပြန် ၃၉
ငါးကွမ်းရှပ်ငါးဆုပ် ၃၉
ငါးရံ့အူဆီပြန် ၄၀
ငါးမန်းသားဆီပြန် ၄၁
ငါးပတ်ဝမ်းတွင်းသား ၄၂
ပုစွန်ဆီပြန် အချို ၄၂
ပုစွန်အစပ်ချက် ၄၃
ငါးသလောက်ဘူးဆီပြန် ၄၃
ငါးဖယ်ထုရိုက်ချက် ၄၄
ငါးခူ၊ ငါးကျည်းကြော် ၄၅
ငါးမြွေထိုးဆီပြန် ၄၅

ငါးခေါင်းချဉ်ရည် ၄၆
ငါးကြင်းခေါင်းရေချို ၄၆
သိုးသားစဉ်းကော ၄၇
အမဲသားဆုပ်လုံးချက် ၄၈
ဆိတ်ဝမ်းတွင်းသားချက် ၄၉
အမဲအူချက်နည်း ၄၉
ဝက်ဝမ်းတွင်းသားချက် ၅၀
လယ်ငါးခူအိုးကပ် ၅၁
ငါးဖယ်ရေချို ၅၂
ငါးမျက်ဆန်နီရေချို ၅၃
ငါးသိုင်းခေါင်းပွရေချို ၅၃
ငါးပုဏ္ဏားဆီပြန် ၅၄

၃။ အပြုတ်ချက်နည်း (၁၃) မျိုး

ဆန်ပြုတ်ရိုးရိုး ၅၅
နွားနို့ဆန်ပြုတ် ၅၅
အုန်းနို့ဆန်ပြုတ် ၅၆
ငါးရံ့ဆန်လှော်ပြုတ် ၅၆
တာလပေါ်ဟင်း ၅၈
တာဟဲဖိုခေါ်
ကျည်တောက်ထိုးဟင်း ၅၉
စားတော်ပဲပြုတ် ၆၀
ပဲကြာဆံပြုတ် (မိုးဗာတ်
မန္တလေးကြာဆံချက်) ၆၁
ဆပ်ဆန်ပြုတ် ၆၃
ဆပ်ဆန်ပြုတ်ရိုးရိုး ၆၃
ဂျုံစေ့ပြုတ်
(တာလစပါးယို) ၆၄
နို့ကြက်ဥပြုတ် ၆၄
ကြက်သားပြာရည်ထုပ် ၆၅

၄။ အသုပ် (၄၁) မျိုး

ပုစွန်တုပ်ကြီးသုပ် ၆၇
သရက်သီးအစိမ်းသုပ် ၆၈
ရှောက်သီးသုပ် ၆၉
မရန်းသီးအစိမ်းသုပ် ၇၀
မန်ကျည်းရွက်သုပ် ၇၁
ခံတက်ချဉ်သုပ် ၇၂
သရက်ချဉ်၊ မရန်းချဉ်
ကြက်တက်ရွက်သုပ် ၇၃
ဘူးသီးမျှစ်ခြောက် ၇၃
ထေသုပ် ၇၄
သန့်ပြည်သုပ် ၇၅
ကျောက်ပွင့်၊
ကျောက်ချင်းသုပ် ၇၆
ထမင်းလက်သုပ် ၇၇
မုန့်ဟင်းခါးလက်သုပ် ၇၉
ခရမ်းချဉ်သီးသုပ် ၈၁
ပါချွဲသုပ် ၈၁
ပုစွန်အစိမ်းသုပ် ၈၃
ငါးချဉ်သုပ် ၈၃
ပုစွန်ချဉ်သုပ် ၈၄
သခွားချဉ်သုပ် ၈၄
ကြောင်လျှာသီးသုပ် ၈၅
ရှမ်းထမင်းသုပ်၊
ငါးထမင်းဆိမ့်သုပ် ၈၆
သဘော်သီးသုပ် ၈၇
ဒန့်ကျွဲရွက်သုပ် ၈၈
စပါးလင်သုပ် ၈၉
ငှက်ပျောဖူးအစိမ်းသုပ် ၉၀
ဝမ်းတွင်းသားသုပ်များ ၉၁
အင်ဥသုပ် ၉၁
ပဲပုစွန်သီးသုပ် ၉၂
ဓရစ်ရိုးသုပ် ၉၃
ဝက်ခေါင်းသုပ် ၉၄
ဝက်အူမကြီးသုပ် ၉၅
ကြက်သားသုပ် ၉၅
ဝမ်းဘဲသားသုပ် ၉၆
ဆိတ်နားရွက်သုပ် ၉၇
ပန်းဂေါ်ဖီသုပ် ၉၈
တရုတ်စကားပွင့်သုပ် ၉၈
မုန်လာဥကြီးသုပ် ၉၉
ဆီးသီးသုပ် ၁၀၀
ဆင်မဝမ်းပျဉ်းသုပ် ၁၀၁
ဂေါ်ဖီသုပ် ၁၀၂
အညာကုက္ကိုရွက်သုပ် ၁၀၂
ညောင်ချဉ်ဖူးသုပ် ၁၀၃

၅။ အကြော်ဟင်းလျာ ၃၃ မျိုး

စာကလေးကြော် ၁၀၅
ကြက်သားကြော် ၁၀၆
ရွှေစရေးကြော် ၁၀၆
ငါးသလဲထိုးကြော် ၁၀၇
ငါးသလောက်ကြော် ၁၀၈
ဝက်စဥကြော် ၁၀၉
ငါးသလောက်နှပ် ၁၁၀
ကြက်ဥအကြေကြော် ၁၁၁
ကြက်ဥမကျက်တကျက် ၁၁၁
ကြက်ဥမဆာကြော် ၁၁၂
ကြက်ဥအပွကြော် ၁၁၂
ကြက်ဥကြော်ရိုးရိုး ၁၁၃
ကြက်ဥအချိုကြော် ၁၁၃
ရွှေပဲသီးကြော် ၁၁၄
ဖားသားကြော် ၁၁၅
ငါးရှဥ့်ကြက်တိုက် ၁၁၆
ယုန့်သားခြောက် ၁၁၇
ငါးခြောက်ကြော် ၁၁၇
ငါးကျည်းခြောက် ၁၁၈
ငါးလိပ်ကျောက် ၁၁၉
ပုတတ်ကြော် ၁၂၀
ပုရစ်ကြော် ၁၂၀
ပိုးကောင်ကြော် ၁၂၁
တွင်းပိုးကြော် ၁၂၁
ပုစဥ်းရင်ကွဲကြော် ၁၂၂
ပတူကြော် ၁၂၂
လယ်ကြွက်ကြော် ၁၂၂
ဘဲဥအစာသွပ်ကြော် ၁၂၃
မြန်မာထမင်းကြော် ၁၂၄
ပုစွန်တုပ်ကြီးလှော် ၁၂၅
ကြက်ကောင်လုံးလှော် ၁၂၅
ဝက်သားလှော် ၁၂၆
ပုစွန်ဆိတ်လှော်နည်း ၁၂၆

၆။ အကင်၊ အဖုတ် (၁၃) မျိုး

ငါးသလောက်ကင် ၁၂၈
ငါးပြေမကင် ၁၂၉
အမဲလျှာကင် ၁၂၉
ကြက်သားကင် ၁၃၀
အမဲကင် ၁၃၀
စိမ်းစားငါးပိကင် ၁၃၁
ငါးခူငါးပိကောင်ကင် ၁၃၁
ရေချိုငါးပိကင် ၁၃၂
ငါးပုပ်ခြောက်ကင် ၁၃၂
ငါးရံ့ခြောက်ဖုတ် ၁၃၃
ပုစွန်ဒုံးခြောက်ဖုတ် ၁၃၃
ငါး၊ ငါးပိဖုတ် ၁၃၃
အမဲခြောက်ဖုတ် ၁၃၄

၇။ အပေါင်းချက်နည်း (၇) မျိုး

ငါးသလောက်ပေါင်း ၁၃၅
ငှင်းတစ်နည်း ၁၃၆
ငါးပေါင်းထုပ် ၁၃၇
ဝက်သားပေါင်း ၁၃၉
ငါးပေါင်း ၁၄၀
ပုစွန်ပေါင်း ၁၄၁
ကဏန်းပေါင်း ၁၄၁

၈။ အဆိမ့်ချက်နည်း (၁၁) မျိုး

အမဲသားအုန်းနို့ချက် ၁၄၃
ဝမ်းဘဲသားအဆိမ့်ချက် ၁၄၄
ငါးကြင်း၊ ငါးသိုင်း အရိုးထုတ်ချက် ၁၄၅
ကြက်သားအဆိမ့်ချက် ၁၄၆
ကြက်သားအုန်းနို့ချက် ၁၄၇
ငါးဖယ်အုန်းနို့ချက် ၁၄၇
ငါးဆိမ့်ချက် ၁၄၉

ငါးကြီးသားအုန်းနို့ ၁၅၀
ငါးရံ့ခြောက်ကြော် ၁၅၁
ငါးရံ့သားပေါက်
အုန်းနို့ချက် ၁၅၁
ရွှေစရေးနွားနို့ချက် ၁၅၂

၉။ အခါးချက်နည်း (၄) မျိုး

ကြက်ဟင်းခါးသီးချက် ၁၅၄
ကင်းပုံသီးချက် ၁၅၅
တစောင်းခါးချက် ၁၅၆
ကြောင်လျှာသီးချက် ၁၅၆

၁၀။ အတို့အမြှုပ်အတွက် အငန်ချက်နည်း (၂၂) မျိုး

စိမ်းစားငါးပိသုပ် ၁၅၈
ငါးခူငါးပိသုပ် ၁၅၈
ငံပြာရည်ချက် ၁၅၉
ငါးပိလိမ္မာချက် ၁၆၀
ငါးပိရည်ကျိုဖျော်နည်း ၁၆၂
ငံပြာရည်ဖျော် ၁၆၃
ပန်ထွေဖျော် ၁၆၃
ငါးခူ ငါးပိကြော် ၁၆၄
ငါးပိတစ်ကြော် ၁၆၅
ငါး ငါးပိကြော် ၁၆၆
ငါး ငါးပိကြော်ရိုးရိုး ၁၆၇
ဘာလချောင်ကြော် ၁၆၈
ငံပြာရည်ကြော် ၁၆၉
ဌင်းတစ်နည်း ၁၆၉
မန်ကျည်းသီးစိမ်း
ငါးပိချက် ၁၇၀
ကင်ပွန်းချဉ်ရွက်
ငါးပိချက် ၁၇၁
ခွေးသီးငါးပိချက် ၁၇၂
ကြို့သီးငါးပိချက် ၁၇၃
မျှင်ငါးပိထောင်း ၁၇၄
ငါး ငါးပိထောင်း ၁၇၅
ရေတ်သီးထောင်း ၁၇၅
တောင်ရိုးငါးပိချက် ၁၇၆

၁၁။ ဟင်းချိုချက်နည်း (၁၁) မျိုး

မြန်မာဟင်းအမျိုးမျိုး ၁၇၇
ပိန်းရိုးဟင်းခါး ၁၇၈
ကတတ်နှင့်
ပိန်းစွယ်ဟင်းချို ၁၇၈
ရှောက်ရွက်ဟင်းချို ၁၇၈
မဲဇလီရွက်ဖူးဟင်းချို ၁၇၉
ဒန့်သလွန်သီးဟင်းချို ၁၇၉
ခဝဲသီးကြော်ချက် ၁၇၉
ပုစွန်ထုပ်
ဆန်လှော်ဟင်း ၁၈၀
မျှစ်ဆတ်
ဆန်လှော်ဟင်း ၁၈၁
ကညွတ်နှင့်ကြက်သား ၁၈၁
ကယားဟင်းချို ၁၈၂

၁၂။ အချဉ်ချက်နည်းများ

တစောင်းချဉ်ချက် ၁၈၄
ငါးမြင်းရင်းချဉ်ရည် ၁၈၄
မန်ကျည်းရွက်ချဉ်ရည် ၁၈၅
ချဉ်ပေါင်ရွက် ၁၈၆
မုန်လာဥချဉ်ရည် ၁၈၇
ဘူးသီးချဉ်ရည်ဟင်း
ကျောက်ဖရုံသီးချဉ်ရည် ၁၈၇
ဆင်ခရမ်းချဉ်သီး
ချဉ်ရည် ၁၈၈
သပြေသီးချဉ်ရည် ၁၈၉
ပုံးရည်ကြီးနှင့်
ဝက်သား ၁၉၀
ပုံးရည်ကြီးနှင့်
ငါးကြီးသား ၁၉၁
မျှစ်ချဉ်နှင့်
ငါးကြီးသား ၁၉၁
ကြက်ပေါင်သီး
ချဉ်ရည် ၁၉၂

၁၃။ ပဲဟင်းချက်နည်း (၆) မျိုး

ပဲစဉ်းငုံဟင်းချို ၁၉၄
ကုလားပဲအချိုချက် ၁၉၅
ကုလားပဲအချဉ်ချက် ၁၉၅
ပဲနီလေး(ပဲရာဇာ) ၁၉၆
ပဲကြီးဟင်းချို ၁၉၇
သီးစုံကုလားဟင်း ၁၉၈

အခန်း-၂

တရုတ်အမျိုးသား အစားအစာ (၆၂) မျိုး

ခေါက်ဆွဲကြော် ၁၉၉
ဆန်ကြာဆံကြော် ၂၀၁
ဝက်သားလိပ်ကြော် ၂၀၂
ကြက်သားချိုချဉ်ကြော် ၂၀၂
ကြက်သားလုံးကြော် ၂၀၃
ကြက်ကုန်းဘောင်ကြီး ၂၀၄
ကြက်မြစ်/သည်း
ဆမိတ် ၂၀၅
မှိုကြက်သားကြော် ၂၀၆
ကြက်သား
အစိမ်းကြော် ၂၀၇
ပုစွန်လုံးကြော် ၂၀၇
ကဏန်းကြော် ၂၀၈
ကော်ပြန့်ကြော် ၂၀၉
ဝက်အူချောင်းကြော် ၂၁၀
ဝက်ခြောက်ကြော် ၂၁၁
ဝက်ပေါင်ခြောက်
ဝက်သည်း ၂၁၁
ဝက်ပေါင်ခြောက်
ကြက်ဥ ၂၁၂
ဝက်သည်းနှင့်
ပဲသီးတောင့် ၂၁၃
တရုတ်ငါးနပ်ချက် ၂၁၃
ဝက်သားဘီစတိတ် ၂၁၄
ဝက်သားပဲငါးပိကြော် ၂၁၆
ဝက်လျှာဘီစတိတ် ၂၁၆
တောက်တောက်ကြော် ၂၁၇
ဝက်ပတ်လည်ကြော် ၂၁၈
ထမင်းပေါင်း ၂၁၉
ဘဲပေါင်း ၂၂၀
ဝမ်းဘဲသား
ကောင်လုံးကြော် ၂၂၁
ငါးထမင်းကြော် ၂၂၂
ပင်လယ်ငါး
ထမင်းကြော် ၂၂၂
ပင်လယ်ငါး
ညှပ်ခေါက်ဆွဲကြော် ၂၂၄
ထမင်းကြော်
အကောင်းစား ၂၂၅
ငါးချိုချဉ်ချက် ၂၂၆
ဝမ်းဘဲကင် ၂၂၇
ပန်းသေးပီကင်း
ဘဲကင် ၂၂၉
ဝက်ခေါက်ကင် ၂၂၉
ဝက်နံပတ်ရိုးကင် ၂၃၀
ဝက်သားကင် ၂၃၀
ဝက်သည်းကင် ၂၃၁
ဝက်ခေါက်ချဉ်ငန်စပ် ၂၃၁
ဘဲအဆီဘူးကြော် ၂၃၂
ဘဲခြေထောက်၊
ဘဲတောင်ပံရိုးချက် ၂၃၃
တရုတ်ဆန်ပြုတ် ၂၃၃
ဝမ်းဘဲသားဆန်ပြုတ် ၂၃၄
ငါးရံ့ဆန်ပြုတ် ၂၃၅
ဖက်ထုပ်ပြုတ်ဆီချက် ၂၃၆
ဆန်ကြာဆံပြုတ် ၂၃၇
ကြေးအိုးပြုတ် ။
ဆီချက်ခေါက်ဆွဲပြုတ် ၂၃၈
ဝက်ခြေထောက်စွပ် ၂၃၉
ဝက်သားသုံးထပ်စွပ် ၂၃၉
ဝက်အူနု၊အူမကြီးစွပ် ၂၄၀
ဝက်နံရိုးပတ်ဟင်းချို ၂၄၀
၁၂-မျိုးဟင်းချို ၂၄၁
ငါးမြင်းခေါင်း

ဟင်းချို ၂၄၃
ဂန္ဓမာဟင်းချို ၂၄၄
(HOT POT)
ဘဲပေါင်းကြံမဆိုင် ၂၄၆
ကြက်ပေါင်းမြူစွမ် ၂၄၆
ငါးဆုပ်လုံးဟင်းချို ၂၄၆
ပင်လယ်ငါးသုပ် ၂၄၇
ဝက်သား
အတုံးလိုက်ပေါင်း ၂၄၇
ဝက်သားပေါင်း ၂၄၈
ကြက်ကောင်လုံး ၂၄၉
ဟင်းအိုးကြီး ၂၅၁
ဝက်ဦးနှောက်ကြော် ၂၅၃

အခန်း-၃

ဟိန္ဒူမွတ်စလင် အမျိုးသား ချက်နည်းပြုတ်နည်းများ

ဒံပေါက်ချက်နည်း ၂၅၅
(က)အလှူဒံပေါက် ၂၅၈
ဒံပေါက်ချက်တစ်မျိုး ၂၅၉
ကက်ချရီထမင်း
ပန်ချပ် ၂၆၀
ကက်ချရီထမင်းဟိန္ဒူ ၂၆၁
ကက်ချရီထမင်း
ဘဂ်လား ၂၆၂
ကက်ချရီထမင်း
သီရိလက်ာ ၂၆၂
ကက်ချရီထမင်း
မွတ်စလင် ၂၆၃
ကြက်သားဆီပြန် ၂၆၃
ကြက်သားကလျာချက် ၂၆၄
ကြက်သား
ဂေါ်ရင်ချိုချက် ၂၆၅
ကြက်သား
အုန်းသီးဆီပြန် ၂၆၆
ဆိတ်ကလီစာ ၂၆၈
ဆိတ်ခေါင်းဟင်း ၂၆၈
ဆိတ်ခြေထောက်
စွပ်ပြုတ်
ဆိတ်ခေါင်းစွပ်ပြုတ် ၂၇၀
ဘဲဥကုလားဟင်း ၂၇၁
ပုစွန်တုပ်ဟင်း
(ခေါ်တော) ၂၇၂
ဒါးလ်ဂိုရ်ှ (အမဲသား) ၂၇၃
ချစ်တီးပဲကုလားဟင်း ၂၇၄
မနုတ်တာနီဟင်းချို ၂၇၅
အမဲသား
ခါးပတ်ကြော် ၂၇၆
ငှင်းတစ်မျိုး ၂၇၇
ဆိတ်သားခပတ်ကြော် ၂၇၈
ကြက်သားခပတ်ကြော် ၂၇၈
ဆိတ်သားကီမား ၂၇၉
အမဲသားစဉ်းကော ၂၈၀
ဆိတ်သားစဉ်းကော ၂၈၀
ဆိတ်သားကင် ၂၈၁
ကြက်ကင် ၂၈၂
အားလူးကတ်တလိတ် ၂၈၂
ငါးကတ်တလိတ် ၂၈၃
အသားကတ်တလိတ် ၂၈၄

အခန်း-၄

အနောက်တိုင်းဟင်းလျာ (၁၁) မျိုး

အသားပြွမ်းထမင်း ၂၈၆
ကြက်ကလေးဟင်းချို ၂၈၇
ငါးကြော်နည်း ၂၈၈
ပုစွန်ချက်နည်း ၂၈၉
ငါးကြင်းသားစတူး ၂၉၀
နွားကလေးစတူး ၂၉၀
ကြက်သားစတူး ၂၉၂
အိုင်းရစ်စတူး ၂၉၃
ကြက်သားရိုး(စ်) ၂၉၄
ဆိတ်သားရိုး(စ်) ၂၉၄
သားငါးကြော်ရန်
မုန့်နှစ်လုပ်နည်း ၂၉၅

အခန်း-၅

လတ်တလောစားရန် အချဉ်အမျိုးမျိုးလုပ်နည်း

ကြက်သားရိုးစ်နှင့်စားသုံးရန်
ပေါင်မုန့်ဆော့စ် ၂၉၇
ကြက်ဥဆော့စ် ၂၉၈
ကြက်သွန်ဖြူအချဉ် ၂၉၉
ဝိနံ့သီးချဉ်စပ် ၂၉၉
ပူဒီနာချပ်တနီး ၂၉၉
ရှောက်သီးချဉ် ၂၉၉
မန်ကျည်းသီးချပ်တနီး ၃၀၀
သခွားသီး၊ ပန်းဂေါ်ဖီ
ကြက်သွန်ချဉ် ၃၀၀
ပန်းပေါ်ဖီချဉ် ၃၀၁
သခွားသီးအကြွပ်ချဉ် ၃၀၁
အုန်းသီးချပ်တနီး ၃၀၁
ကြက်ပေါင်သီးချပ်တနီး ၃၀၁
မရမ်းချဉ်သီးချပ်တနီး ၃၀၂

ဒုတိယတွဲ

မြန်မာ၊ တရုတ်၊ ဟိန္ဒူ၊ မွတ်စလင်၊ အနောက်တိုင်း မုန့်လုပ်နည်းမျိုးစုံ ၁၅၈ မျိုး

ဟသ်ာတမုန့်ဟင်းခါး ၃၀၄
ငှင်းတစ်ပိဿာချက် ၃၀၈
ရခိုင်မုန့်တီ
အာပူလျှာပူ ၃၀၈
ကြာဆံကြီးခေါက်ဆွဲ
အုန်းနို့ခေါက်ဆွဲ ၃၁၀
ကြာဆံချက်
မိုးကုတ်ကြာဆံချက် ၃၁၂
မန္တလေးမုန့်တီ
နန်းကြီးခေါက်ဆွဲ ၃၁၃
အာလူးကြော်ရိုးရိုး ၃၁၅
အာလူးအကြေကြော် ၃၁၆
ဘူးသီးကြော် ၃၁၇
ပဲခြမ်းကြော် ၃၁၈
မန္တလေးပဲကြော် ၃၁၈
ကုလားပဲခြမ်းကြော် ၃၁၉
ပဲကြီး၊ မြေပဲကြော် ၃၁၉
ကြက်သွန်ကြော် ၃၂၀
ငှက်ပျောသီးကြော် ၃၂၀
ငှင်းအလုံးကြော် ၃၂၁
ပဲပင်ပေါက်ပုစွန်ခွက် ၃၂၁
ပဲပြားပဲပင်ပေါက် ၃၂၂
ဗယာကြော် ၃၂၃
မတ်ပဲဗယာကြော် ၃၂၄
စမူဆာ ၃၂၄
ပလာတာ ၃၂၆
မုန့်ဆီကြော် ၃၂၈
မုန့်လက်ကောက် ၃၂၉
အောင်ဗလကြော် ၃၃၀
မုန့်လုံးကြီးကြော် ၃၃၀
ကာကြော်မုန့်အပိုင်း ၃၃၁
ငှင်းအရှည် ၃၃၃
ပါပလာကြော် ၃၃၄
ပေါင်မုန့်အသားကပ် ၃၃၅

ပေါင်မုန့်ကြော် ၃၃၅
ပုသိမ်ဟာလဝါ ၃၃၆
ကောက်ညှင်း
ဟာလဝါ ၃၃၉
မက်စကတ်ရွှေချီ
ဟာလဝါ ၃၄၀
ဟာလဝါကြွပ် ၃၄၁
မျက်ပါးရပ်ထိုးမုန့် ၃၄၂
ရွှေချီဆနွင်းမကင်း ၃၄၃
ကောက်ညှင်း
ဆနွင်းမကင်း ၃၄၅
ဆန်ဆနွင်းမကင်း ၃၄၅
ဆပ်ဆန်ဆနွင်းမကင်း ၃၄၆
ပီလောပီနံ
ဆနွင်းမကင်း ၃၄၇
ပီလောပီနံဆီထမင်း ၃၄၈
နှမ်းမဲ့ ၃၄၉
ခေါ်ပြင်(ခေါ်ပုတ်) ၃၅၀
မုန့်ဖက်ထုပ် ၃၅၁
ရွှေတောင်မုန့်ထုပ်ကြီး ၃၅၂
သာဂူစေ့မုန့်ထုပ်ကြီး ၃၅၃
သာဂူမုန့်ဖက်ထုပ် ၃၅၄
မုန့်လုံးရေပေါ် ၃၅၅
မုန့်ဆပ်ချေး ၃၅၅
မုန့်ကြာစေ့ ။
မုန့်ကြာရိုး ။
မုန့်လုံးကြီး
အုန်းနို့ဆမ်း ၃၅၆
ထားဝယ်မုန့် ၃၅၇
သာဂူ ၃၅၈
ပရှူးသာဂူ ၃၅၈
သာဂူပြင် ၃၅၉
ကျောက်ကျော ၃၆၀
သုံးထပ်ရွှေချီ ၃၆၁
နံ့ကထိ ၃၆၁
ငှက်ပျောသီး
ကောက်ညှင်းထုပ် ၃၆၂
မုန့်ဦးနှောက် ၃၆၃
မုန့်ပါတူ ၃၆၄
မုန့်ပေါင်း ၃၆၅
မုန့်စိမ်းပေါင်း ၃၆၆
မုန့်ကျွဲသည်း ၃၆၇
ထန်းသီးမုန့် ၃၆၈
ထိုးမုန့်၊ ပဲမုန့်
မုန့်ဗိုင်းတောင့် ၃၆၉
မုန့်လက်ဆောင်း ၃၇၀
မုန့်ချိုသွင်း ၃၇၁
မုန့်ကြိုးလိမ် ၃၇၂
မုန့်ပျားသလက် ၃၇၃
ရွှေဘိုမုန့်ပျားသလက် ၃၇၄
မုန့်လင်မယား ၃၇၅
ရေမုန့် ၃၇၆
ဆပ်သွားဖူးမှုန့် ၃၇၇
ခေါက်မုန့် ၃၇၇
မုန့်သိုင်းခြုံ ၃၇၈
မုန့်ကျပ်တိုက်
(မုန့်ချောင်း) ၃၇၉
မုန့်စလင်းထောင်
မုန့်ကြာခွက်၊ ချိုပါမုန့် ၃၈၀
ဆန်ကြမ်းမုန့်လေပွေ ၃၈၁
ကောက်ညှင်း
မုန့်လေပွေ ၃၈၂
မုန့်လေပွေသီး ၃၈၃
ကောက်ညှင်းပေါင်း ၃၈၃
ကောက်ညှင်း
ကျည်တောက် ၃၈၄
အုန်းကောက်ညှင်း
ကျည်တောက် ၃၈၅
ကောက်ညှင်းကင် ၃၈၆
ပြန့်ပေါင်း ၃၈၆
ပြာရည်ထုပ် ၃၈၇
ငှက်ပျောသီး
မုန့်ဖက်ထုပ် ၃၈၈
မုန့်နပ် ၃၈၈
ကျူမုန့် ၃၈၉
စလူမုန့် ၃၈၉
ပေါက်ပေါက်ဆုပ် ၃၉၀
ကရေကရာ ၃၉၀
မလိုင်ကရေကရာ ၃၉၁
မရွေး ၃၉၂
မရွေးခွက် ၃၉၂
နှမ်းပျစ် ၃၉၃
အုန်းမုန့်ကူ ၃၉၄
ကျောက်ဖရုံယို ၃၉၄

မြေပဲယို ၃၉၅
မြေပဲလိပ် ၃၉၆
တရုတ်မရွေး ၃၉၆
ပဲမုန့် ၃၉၇
လမုန့် ၃၉၈
ကြက်ဥမုန့် ၃၉၉
ဓားလှီးမုန့် ၄၀၀
အီကြေ့ ၄၀၁
ပေါက်ဆီ ၄၀၁
ကော်ပြန့်လိပ် ၄၀၂
နို့ကြက်ဥပေါင်း ၄၀၄
တညင်းသီး
အုန်းနို့ဆမ်း ၄၀၅
အာပုံ ၄၀၅
မုန့်တွန်စာ ၄၀၆
ချာပါတီ ၄၀၇
နံကထိုင် (အငန်) ၄၀၈
နံကထိုင် (အချို) ၄၀၈
ပူရီမုန့် ၄၀၉
မုန့်ရိုတီ ၄၀၉
ဒိုးဆေးမုန့် ၄၁၀
ကြာနာကြော် ၄၁၁
ဂျလေဘီ ၄၁၁
စာကလေးချေးမုန့် ၄၁၂
ကုလားပဲချောင်း ၄၁၂
ဆင်မိုင်မုန့် ၄၁၃
မလိုင်လုံး ၄၁၄
မလိုင်ခဲ ၄၁၄
ကုလားပဲဆုပ် ၄၁၅
ငှက်ပျောသီးပူတင်း ၄၁၅
ပူတင်း ၄၁၆
ပူတင်းအချို ၄၁၇
ဆန်ပူတင်း ၄၁၈
ပေါင်မုန့်ထောပတ် ၄၁၈
ပူတင်း ၄၁၉
ရွှေချီကိတ်မုန့် ၄၂၀
ကာလ်ကာလခေါ်
ရွှေချီမုန့် ၄၂၀
အုန်းသီးကိတ်မုန့် ၄၂၁
ပလိန်းကိတ် ၄၂၂
အာလူးကိတ် ၄၂၂
၄င်းတစ်မျိုး ၄၂၃
ဆန်ကိတ်မုန့် ၄၂၃
အုန်းသီးကိတ် ၄၂၄
ခရစ္စမတ်ကိတ် ၄၂၅
သစ်သီးကိတ် ၄၂၆
သစ်သီးကိတ်မုန့်
တစ်မျိုး ၄၂၇
ပေါင်မုန့် ၄၂၈
ဘေကင်ပေါင်မုန့် ၄၂၈
အုန်းသီးဘီစကွတ် ၄၂၉
မေရီဘီစကွတ် ၄၂၉
ဘီစကွတ်မုန့် ၄၃၀
ချိ(စ်)လက် ၄၃၀
ဘန်းမုန့် ၄၃၁
အုန်းသီးထန်းမုန့် ၄၃၂
သံပရာဘန်းမုန့် ၄၃၂
ကြက်ခြေခတ်ဘန်းမုန့် ၄၃၃

နွားနို့စားဖွယ်အမျိုးမျိုး

နို့ချဉ်လုပ်နည်း ၄၃၄
၄င်းတစ်မျိုး ၄၃၅
ဒိန်ခဲ ၄၃၅
နွားနို့ကင် ၄၃၆
နွားနို့ကြော် ၄၃၆
ဂီးထောပတ်လုပ်နည်း ၄၃၆
နွားနို့ချက် ၄၃၇
ဒိန်ခဲချက် ၄၃၈

တတိယတွဲ

စီးပွားဖြစ် လုပ်နည်းအမျိုးမျိုး

အခန်း ၁။ ငါးပိ ငံပြာရည်နှင့် အချဉ်လုပ်နည်း ၁၅ မျိုး

ငါးငါးပိလုပ်နည်း	၄၄၀	ပဲပုံးရည်ကြီး	၄၄၆
ငါးပိငံပြာရည်	၄၄၁	ဆီပုံးရည်ကြီး	၄၄၆
မျှင်ငံပြာရည်	၄၄၂	ငါးချဉ်တည်နည်း	၄၄၇
ပုစွန်ငံပြာရည်	၄၄၂	ပုစွန်ချဉ်	၄၄၈
ပဲငံပြာရည်	၄၄၃	အမဲချဉ်	၄၄၈
မြန်မာပဲငါးပိ	၄၄၄	ဘဲဥဆားစိမ်	၄၄၉
ပုစွန်ခြောက်	၄၄၅	၎င်းတစ်နည်း	၄၄၉
ငါးကျည်းခြောက်	၄၄၅		

အခန်း ၂။ အချဉ်တည်နည်း ဆော့စ်လုပ်နည်း ၁၉ မျိုး

မျှစ်ချဉ်တည်နည်း	၄၅၀	တမာချဉ်	၄၅၃
ဘူး၊ ကျောက်ဖရုံချဉ်	၄၅၀	လက်လုပ်ချဉ်	၄၅၃
သရက်ချဉ်	၄၅၁	နှမ်းဖတ်ချဉ်	၄၅၃
မရန်းသီးချဉ်	၄၅၁	သရက်သီး	
မုန်ညင်းချဉ်	၄၅၂	ကုလားတည်	၄၅၄
ခံတက်ချဉ်	၄၅၃	၎င်းတစ်မျိုး	၄၅၅
သံပရာသီး		မန်ကျည်းသီးဆော့စ်	၄၅၉
ကုလားတည်	၄၅၅	ငရုတ်သီးဆော့စ်	၄၆၀
၎င်းတစ်မျိုး	၄၅၆	ရှာလကာရည်	
စားပွဲစားဆော့စ်	၄၅၇	အကောင်းစား	၄၆၁
ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်	၄၅၈	မြန်မာရှာလကာရည်	
၎င်းတစ်မျိုး	၄၅၉	လုပ်နည်း	၄၆၁

အခန်း ၃။ အသားခြောက်လုပ်နည်း ၁၂ မျိုး

ဝက်အူချောင်း	၄၆၃	အမဲခြောက်ချို	၄၆၈
ဆိတ်အူချောင်း	၄၆၅	ငါးရံ့ခြောက်	၄၆၉
ဝက်သားခြောက်	၆၄၅	ငါးမြွေထိုးခြောက်	၄၆၉
၎င်းအပြား	၄၆၆	ဝမ်းဘဲခြောက်	၄၇၀
ဝက်သားမှုန့်ခြောက်	၄၆၇	ဘဲခြေထောက်	၄၇၀
အမဲခြောက်	၄၆၈	ဆိတ်သားခြောက်	၄၇၁

အခန်း ၄။ မဆလာဖော်စပ်နည်း ၈ မျိုး

ကုလားတည်မဆလာ	၄၇၂	ဂေါ်ရင်ဂျီမဆလာ	၄၇၄
သံပရာသီးမဆလာ	၄၇၂	တရုတ်မဆလာ	၄၇၅
ဟင်းချက်မဆလာ	၄၇၃	အင်္ဂလိပ်မဆလာ	၄၇၅
ဒံပေါက်မဆလာ	၄၇၃	မြန်မာကြိုက်မဆလာ	၄၇၆

အခန်း ၅။ စီးပွားဖြစ်လုပ်နည်း ၅ မျိုး

ဂျုံခေါက်ဆွဲ ၄၇၇
ဆန်ခေါက်ဆွဲ ၄၇၈
ငါးမုန့်ခြောက် ၄၇၉
ပုဇွန်မှုန့်ခြောက် ၄၈၀
စတုမဓူလုပ်နည်း ၄၈၀

အခန်း ၆။ မုန့်စပ်ဆေးဖော်နည်းများ

ဘောကင်ပေါင်ဒါ ၄၈၁
ဂျုံတဆေး ၄၈၁
ဗျစ်တံဆေး ၄၈၁

အခန်း ၇။ တိုဖီလုပ်နည်း ၁၂ မျိုး

နို့တိုဖီ ၄၈၂
ချင်းတိုဖီ ၄၈၂
နို့ဆီတိုဖီ ၄၈၃
ဗာဒံတိုဖီ ၄၈၃
ထောပတ်တိုဖီ ၄၈၄
မလိုင်တိုဖီ ၄၈၄
အုန်းသီးတို့ဖီ ၄၈၄
သကာတိုဖီ ၄၈၅
ချောကလက် ၄၈၆
ရှောက်တိုဖီ ၄၈၇
တိုဖီတစ်မျိုး ၄၈၇
သကြားညိုတိုဖီ ၄၈၈

အခန်း ၈။ ယိုလုပ်နည်း ၂၅ မျိုး

ခရမ်းချဉ်သီး ၄၈၉
သပြေသီး ၄၈၉
သဘောသီး ၄၉၀
မာလကာသီး ၄၉၀
လိမ္မော်သီး ၄၉၀
မရန်းသီး ၄၉၁
ကတွတ်သီး ၄၉၁
သဖန်းသီး ၄၉၂
ဆီးယို ၄၉၂
ပိန္နဲသီး ၃၉၃
စတော်ဗယ်ရီ ၄၉၃
နာနတ် ၄၉၄
မရန်းသီးစိမ်း ၄၉၄
သရက်သီးစိမ်း ၄၉၅
သရက်သီးစိမ်းအကြွပ် ၄၉၆
သရက်ပြင် ၄၉၇
ပိန္နဲပြင် ၄၉၈
မရန်းသီးမှည့်အကြွပ် ၄၉၈
သီးစုံဆူးပေါက် ၄၉၉
လိမ္မော်သီးယိုခြောက် ၄၉၉
ခရမ်းချဉ်သီးယိုခြောက် ၅၀၀
ကတွတ်ယိုခြောက် ၅၀၀
သစ်အယ်သီးယို ၅၀၁
လိမ္မော်ခွံယိုခြောက် ၅၀၂
ယိုခြောက်လုပ်ရန်
သကြားစိမ်နည်း ၅၀၂
ညောင်စေး ၅၀၃
ကြွက်မြီးတန်း ၅၀၃
ပုံသွင်းသကြား ၅၀၃
ငှက်မွေးမျှင် ၅၀၄
သကြားဆတ် ၅၀၄
မှန်ရောင်သကြား ၅၀၄

စတုတ္ထတွဲ

သက်သတ်လွတ်ချက်နည်း ၂၇ မျိုး။

သီးစုံဒံပေါက် ၅၀၆
ထမင်းအချို ၅၀၇
ကုံကုမံထမင်း ၅၀၉
နွားနို့ထမင်း ၅၀၉
ဆီထမင်း ၅၁၀
ရွှေထမင်း ၅၁၁
ငွေထမင်း ၅၁၁
အာလူးဆီပြန် ၅၁၂
ရွှေဖရုံသီးဆီပြန် ၅၁၂
မှိုဆီပြန် ၅၁၃
တရုတ်ပဲပြားဆီပြန် ၅၁၃
နို့ကိုဥဆီပြန် ၅၁၄
ပဲကြာဆံ ၅၁၅
ဟင်းချို ၅၁၆
ဟင်းခါး ၅၁၆
ချဉ်ရည်ဟင်း ၅၁၆
ကြော်ချက်ချက်နည်း ၅၁၇
ကန်စွန်းဥဟင်းခတ်မှုန့်
လုပ်နည်း ၅၁၇
ပဲစိမ်းစားဥ
ဟင်းခတ်မှုန့် ၅၁၈
မှိုဟင်းခတ်လုပ်နည်း ၅၁၈
ကန်စွန်းဥအာလူး
ကက်တလိပ်ကြော် ၅၁၈
ဟင်းသီးကြော်
အမျိုးမျိုး ၅၁၉
ဟင်းရွက်ကြော် ၅၁၉
အသုပ်အမျိုးမျိုး ၅၂၀
အပြုတ်အမျိုးမျိုး ၅၂၀
ဟင်းသီးဟင်းရွက်ပေါင်း ၅၂၀
အသားတုဟင်း ၅၂၂
ကူဖတာဟင်း ၅၂၂

ပဉ္စမတွဲ

ခေတ်မီမြန်မာ့စားဖွယ်များ ၂၁ နည်း

ရွှေတောင်ခေါက်ဆွဲ ၅၂၄
ရွှေတောင်
မုန့်ဟင်းခါး ၅၂၅
ရှမ်းခေါက်ဆွဲပွဲ(၂၀) ၅၂၆
ရှမ်းထမင်းချဉ်သုပ် ၅၂၇
ကော်ရည်ခေါက်ဆွဲ ၅၂၈
ခိုတောင်မုန့်တီ ၅၂၉
မြီးရှည် ၅၃၀
မလေးရှား
ခေါက်ဆွဲကြော် ၅၃၂
သုံးထပ်မုန့် ၅၃၃
ကျောက်စိမ်းမုန့် ၅၃၅
နှစ်ထပ်သာဂူ
ကျောက်ကျော ၅၃၅
ငှက်ပျောသီး
ကျောက်ကျော ၅၃၆
ကြက်ဥကျောက်ကျော
(၄-ထပ်) ၅၃၇
သီးစုံကျောက်ကျော ၅၃၈
ကွေကာအုတ်
ဆနွင်းမကင်း ၅၃၉
မုန်လာဥနီ
ဆနွင်းမကင်း ၅၄၀
ရွှေဖရုံသီး
ဆနွင်းမကင်း ၅၄၁
အာလူးဆနွင်းမကင်း ၅၄၂
ငှက်ပျောသီး
ဆနွင်းမကင်း ၅၄၃
ငှက်ပျောသီး
အုန်းနို့ပေါင်း ၅၄၄
ရွှေမုန့် ငွေမုန့်
(အော်ကွေးကျီ) ၅၄၄