

မာတိကာ

- အာလူးကြိုက်သူများအတွက် စာရေးသူ၏အမှာစာ	က
၁။ ဝက်သားပြားနှင့် အာလူး	၁
၂။ အာလူးနှင့် ဝက်သားသုံးထပ်သား	၄
၃။ အာလူးနှင့် ကြက်ကင်	၆
၄။ ပြင်သစ်စတိုင် ပါးလွှာသောကြက်သားပြားနှင့် အသီးအနှံများ	၈
၅။ အင်ဒိုနီးရှားစတိုင် ပုစွန်နှင့်အာလူးချက်နည်း	၁၁
၆။ ပုစွန်နှင့်အာလူး နှပ်၍ချက်နည်း	၁၄
၇။ အမဲသားကို နှပ်၍ချက်နည်း	၁၆
၈။ အမဲသားကို အသီးအနှံတို့ဖြင့်ချက်နည်း	၁၈
၉။ အိုင်ယာလန်နိုင်ငံ၊ အိုင်းရစ်ရှ်လူမျိုးများအကြိုက် အမဲသားဟင်းပွဲတစ်မျိုး	၂၁
၁၀။ သင်္ဘောသားများအကြိုက် အမဲမိုးခိုသားနှင့်အာလူး	၂၄
၁၁။ တူနာငါးနှင့် စပိန်ရိုးရာဓလေ့ဟင်းပွဲ	၂၇
၁၂။ ကင်းမွန်နှင့် အာလူးချက်နည်း	၃၀
၁၃။ ပြည်ကြီးငါးနှင့် အာလူးချက်နည်း	၃၃
၁၄။ ကဏန်းသားနှင့် အာလူးကိတ်	၃၆
၁၅။ ဆိတ်သားနှင့် အာလူးပေါင်း	၃၉
၁၆။ ငါးစတူးနှင့် အာလူးဟင်း	၄၁

၁၇။ ဆယ်လမွန်ငါးနှင့် အာလူး	၄၄
၁၈။ Cod ခေါ် ပင်လယ်ငါးတစ်မျိုးကို ကြက်သွန်နီ၊ ထောပတ်သီး၊ အာလူးတို့ဖြင့် သုပ်စားနည်း	၄၇
၁၉။ HAKE ခေါ် ပင်လယ်ငါးတစ်မျိုးကို မုန့်လာရွက်နု၊ အာလူးတို့ဖြင့်ချက်နည်း	၅၀
၂၀။ INDIAN စတိုင် Cod ခေါ် ပင်လယ်ငါးတစ်မျိုးကို အာလူးနှင့်ချက်နည်း	၅၃
၂၁။ အကောင်းဆုံးငါးအသားချည်းသက်သက်ကြော်နှင့် အာလူးချောင်းကြော်နည်း	၅၆
၂၂။ ချိစ်နှင့်ပြုလုပ်ထားသည့် အမဲမိုးခိုသားလိပ်	၅၉
၂၃။ သိုးကလေးသားနှင့် အသီးအရွက်များ	၆၂
၂၄။ သိုးကလေးသားဆာတေးနှင့် အဆာသွပ်အသုပ်စုံ	၆၄
၂၅။ ချစ်သူများနေ့အမှတ်ရစေဖို့ သိုးကလေးသားဟင်းပွဲ	၆၇
၂၆။ ရောမစတိုင် သိုးကလေးသား	၇၀
၂၇။ ဂရိလူမျိုးစတိုင် သိုးကလေးသားကင်	၇၃
၂၈။ ဟာပိုင်ရီကျွန်းကိုတင်စား၍အမည်ပေးထားခြင်း	၇၆
၂၉။ ဂျပန်စတိုင် အမဲသားလုံးကြော်	၇၉
၃၀။ သိုးကလေးလိုင်းသားပြားနှင့် သီးရွက်စုံကြော်	၈၂

