

- The meal experience	၂၆
(စားသောက်ခြင်း အတွေ့အကြုံ)	၂၇
- Food and beverage (F&B) service methods	၃၃
(အစားအစာနှင့် အဖျော်ယမကာ ဝန်ဆောင်မှု နည်းလမ်းများ)	၃၄
- Food and beverage (F&B) service personnel	၅၀
(အစားအစာနှင့် အဖျော်ယမကာ ဝန်ဆောင်မှုပေး ဝန်ထမ်းများ)	၅၁
- Attributes of food and beverage (F&B) service personnel	၇၀
(အစားအစာနှင့် အဖျော်ယမကာ ဝန်ဆောင်မှုပေး အမှုထမ်းများ၏ (ပင်ကို) အရည်အချင်းများ)	၇၀

**မာတိကာ**

- နိဒါန်းစကား	က
- ကျေးဇူးတင်စကား	ဃ
- ဦးလှမြင့် (မားကက်တင်း) ၏ ကိုယ်ရေးအကျဉ်း	င
- ဖြိုးသူမြင့် (Sunway Hotel) ၏ ကိုယ်ရေးအကျဉ်း	ဆ
- ဦးလှမြင့် (မားကက်တင်း) ၏ ပုံနှိပ်ထုတ်ဝေပြီး စာအုပ်များ	ဇ

  

**The Food and Beverage Service Industry**

- Introduction (မိတ်ဆက်)	၈၆
- stillroom (လက်ဖက်ရည်၊ ကော်ဖီ၊ အအေးဖျော်ရာ အဖျော်ခန်း)	၉၃
- staff (ဝန်ထမ်းများ)	၉၃
- Equipment (အသုံးအဆောင်ပစ္စည်းများ/ ကိရိယာတန်ဆာပလာများ)	၉၄
- Provisions (စားနပ်ရိက္ခာများ)	၉၆
- Silver room or plate room (ပန်းကန်ပြား ထားသိုခန်း)	၉၉
- Equipment (အသုံးအဆောင်ပစ္စည်းများ/ ကိရိယာတန်ဆာပလာများ)	၁၀၀

- staff (ဝန်ထမ်းများ)	၁၁၁
- silver cleaning methods (ငွေရောင်တင် ပန်းကန်ခွက်ယောက်များကို ဆေးကြော သန့်စင်ခြင်းနည်းများ)	၁၀၃
- Wash-up (ပန်းကန်ခွက်ယောက် ဆေးကြောခန်း)	၁၀၈
- Organization (ဖွဲ့စည်းပုံ)	၁၀၉
- Dishwashing methods (ပန်းကန်ခွက်ယောက် ဆေးနည်းများ)	၁၁၀
- Hotplate (ဟင်းပွဲထုတ် အပူပေးကောင်တာ)	၁၁၄
- Organization (ဖွဲ့စည်းပုံ)	၁၁၄
- Aboyeur (အမှတ်စဉ် စားဖိုများအသုံး အော်ပြောပေးရသူ)	၁၁၅
- Dispense bar (အဖျော်ယမကာထုတ်ပေးသည့်ကောင်တာ/ဘား)	၁၁၇
- Equipment (အသုံးအဆောင်ပစ္စည်းများ)	၁၁၈
- Planning of the bar (ဘားဆိုင်စီစဉ်ခြင်း)	၁၂၈
- Safety and hygiene (ဘေးကင်းမှုနှင့် သန့်ရှင်းမှု)	၁၂၁

- Introduction (ဟိုတယ်သုံး အဝတ်အထည်များ)	၁၆၆
- Linen (ဟိုတယ်သုံး အဝတ်အထည်များ)	၁၆၇
- Tablecloths (စားပွဲခင်းများ)	၁၆၉
- slipcloths (စားပွဲခင်းပေါ် ကန့်လန့်ဖြတ်ခင်းသည့် ရောင်နဲ့အခင်းများ)	၁၆၉
- serviette (လက်သုတ်ပဝါ)	၁၆၉
- Buffet cloths (ဘူဖေးစားပွဲသုံး စားပွဲခင်းများ)	၁၇၀
- Trolley cloths & sideboard cloths (ထရော်လီနှင့် စားပွဲခင်းဘေးစားပွဲခင်းများ)	၁၇၀
- Waiter's cloths or service cloths (စားပွဲထိုးသုံးအဝတ်/လက်ကိုင်ဝန်ဆောင်အဝတ်)	၁၇၀

- Metals (သတ္တု)	၁၇၄
- Formica (or) Plastic (ဖော်မီကာ (သို့) ပလတ်စတစ်)	၁၇၅
- Fibreglass (ဖိုင်ဘာဂလတ်စ်)	၁၇၆
- Chairs (ကုလားထိုင်များ)	၁၇၇
- Tables (စားပွဲများ)	၁၆၁
- Sideboards (စားပွဲခင်းဘေး စားပွဲခင်းများ)	၁၆၂
- Linen (ဟိုတယ်သုံး အဝတ်အထည်များ)	၁၆၆
- Tablecloths (စားပွဲခင်းများ)	၁၆၉
- slipcloths (စားပွဲခင်းပေါ် ကန့်လန့်ဖြတ်ခင်းသည့် ရောင်နဲ့အခင်းများ)	၁၆၉
- serviette (လက်သုတ်ပဝါ)	၁၆၉
- Buffet cloths (ဘူဖေးစားပွဲသုံး စားပွဲခင်းများ)	၁၇၀
- Trolley cloths & sideboard cloths (ထရော်လီနှင့် စားပွဲခင်းဘေးစားပွဲခင်းများ)	၁၇၀
- Waiter's cloths or service cloths (စားပွဲထိုးသုံးအဝတ်/လက်ကိုင်ဝန်ဆောင်အဝတ်)	၁၇၀

- Automatic vending (လူအစား အလိုအလျောက် စက်ကိရိယာကို အသုံးပြုရောင်းချခြင်း)	၁၃၄
- Advantages (အကျိုးကျေးဇူးများ)	၁၃၇
- Disadvantages (အားနည်းချက်များ)	၁၄၀
- Types of machine (စက်အမျိုးအစားများ)	၁၄၂
- Catering services (စည့်ခံကျွေးမွေးခြင်း ဝန်ဆောင်မှုများ)	၁၄၂
- Cleaning of vending machines (အလိုအလျောက် ရောင်းဝယ်စက်များကို သန့်ရှင်းရေးလုပ်ခြင်း)	၁၄၃
- Lighting and colour (အလင်းရောင်ပေးခြင်းနှင့် အရောင်)	၁၄၆
- Incandescent lighting (မီးလုံး/ဘတ်သီးဖြင့် မီးထွန်းခြင်း)	၁၄၇
- Fluorescent lighting (မီးချောင်းဖြင့် မီးထွန်းခြင်း)	၁၄၈
- Functional lighting (လုပ်ငန်းသဘောအရ မီးထွန်းခြင်း)	၁၄၉
- Furniture (ပရိဘောဂ)	၁၅၂
- Wood (သစ်)	၁၅၄

- Tea and glass cloths (လက်ဖက်ရည်ပန်းကန်နှင့် ဖန်ခွက်သုတ်အဝတ်များ)	၁၇၀
- China (ကြေထည်)	၁၇၁
- Catering China (ကျွေးမွေးရာမှာ အသုံးပြုတဲ့ ကြေထည်များ)	၁၇၆
- Sizes (အရွယ်အစားများ)	၁၇၈
- Tableware (စားပွဲသုံး အသုံးအဆောင်များ)	၁၈၂
- Types of tableware (အမျိုးအစားများ)	၁၈၃
- Silver (ငွေထည်)	၁၈၄
- Stainless steel (အစွန်းခံသံမဏိ၊ သံချေးမတက်သော သံမဏိ/စတိန်းလက်စတီး)	၁၈၅
- Storage (သိုလှောင်သိမ်းဆည်းခြင်း)	၁၈၆
- Glassware (ဖန်ထည်ပစ္စည်း)	၁၉၀
- Types & sizes of glassware (အမျိုးအစားနှင့် အရွယ်အစားများ)	၁၉၁
- Storage (သိုလှောင်သိမ်းဆည်းခြင်း)	၁၉၃

- Disposables (တစ်ခါသုံးများ)	၁၉၅
- Types of disposables (အမျိုးအစားများ)	၁၉၆
- Advantages of disposables (တစ်ခါသုံး ပစ္စည်းများရဲ့ အားသာချက်များ)	၁၉၈
- Disadvantages of disposables (တစ်ခါသုံး ပစ္စည်းများရဲ့ အားနည်းချက်များ)	၂၀၀

  

**The menu, menu knowledge and accompaniments**

- The menu (အစားအသောက်စာရင်း/မိနူး)	၂၀၂
- Compiling of menus (အစားအသောက်စာရင်းများ ပြုစုရေးသားခြင်း)	၂၀၃
- classic menu sequence (ရှေးမှပျက် မိနူးအစီအစဉ်)	၂၀၇
- classes of menu (မိနူးအမျိုးအစားများ)	၂၂၇
- Table D'hote (ထာပယ်ခို)	၂၂၇
- A' la cante (အာလာကတယ်)	၂၃၁
- General accompaniments and covers (ယေဘုယျ တွဲဖက်စားသောက်ဖွယ်ရာများနှင့် စားသောက်ရန် အသုံးအဆောင်ပစ္စည်းများ ခင်းထားပုံ)	၂၃၈
- Introduction (မိတ်ဆက်)	၂၃၈

- Soups (ဟင်းချိုများ)	၂၄၁
- Egg dishes (ဥဟင်းလျာများ)	၂၄၁
- Farinaceous (ဂျုံဖြင့်ပြုလုပ်ထားသော)	၂၄၂
- Fish (ငါး)	၂၄၂
- Poultry (ကြက်၊ ဘဲ)	၂၄၆
- Game (တောရိုင်းတိရစ္ဆာန်သား)	၂၄၇
- Accompaniment and covers for cheese, dessert and savouries (ဒီနိုခဲအချို့နှင့် အမြည်းများအတွက် တွဲဖက် စားသောက်ဖွယ်ရာများနှင့် စည့်သည့်အတွက် အသုံးအဆောင်ပစ္စည်း ခင်းကျင်းပုံ)	၂၅၀
- Cheese (ဒီနိုခဲ)	၂၅၀
- Fresh cheese (လတ်လတ်ဆတ်ဆတ်ဒီနိုခဲ)	၂၅၂
- Storage (သိုလှောင်ခြင်း)	၂၅၁
- Making of tea (လက်ဖက်ရည်ဖျော်ခြင်း (သို့) လက်ဖက်ရည်လုပ်ခြင်း)	၂၅၃
- Hard cheese (ဒီနိုခဲအမာ)	၂၅၇
- Dessert fresh fruit and nuts (အချိုစိမ်း) လတ်ဆတ်သောအသီးနှင့် အခွံမာသီးများ	၂၅၉
- Cover, Accompaniments & Service (တွဲဖက်စားဖွယ်ရာများနှင့် ဝန်ဆောင်မှု)	၂၆၀
- Savouries (အမြည်းများ)	၂၆၆

**Beverages - Non-Alcoholic**

TEA (လက်ဖက်ခြောက်/လက်ဖက်ရည် (တီး))	၂၇၄
- What is tea? (လက်ဖက်ရည် ဆိုတာ ဘာလဲ)	၂၇၄
- Producing countries (ထုတ်လုပ်သည့်နိုင်ငံများ)	၂၇၅
- Purchasing tea (လက်ဖက်ခြောက် (တီး) ဝယ်ယူခြင်း)	၂၇၆
- speciality teas (အထူးထုတ် လက်ဖက်ခြောက်များ)	၂၇၈
- Cheese (ဒီနိုခဲ)	၂၇၉
- The blend (ရောစပ်ထားသည့်လက်ဖက် (အရောအဖော))	၂၈၁
- Storage (သိုလှောင်ခြင်း)	၂၈၁
- Making of tea (လက်ဖက်ရည်ဖျော်ခြင်း (သို့) လက်ဖက်ရည်လုပ်ခြင်း)	၂၈၃
COFFEE (ကော်ဖီ)	၂၈၈
- What is coffee? (ကော်ဖီက ဘာလဲ)	၂၈၉
- The blend (အရောအစပ်)	၂၉၁
- The grind (အမှုန့်ကြိတ်ခြင်း)	၂၉၃
- Characteristics of good coffee (ကော်ဖီကောင်း၏ ဝိသေသလက္ခဏာများ)	၂၉၄
- storage (သိုလှောင်ခြင်း)	၂၉၅
- Making coffee (ကော်ဖီဖျော်ခြင်း)	၂၉၇
- Various brewing methods (ကော်ဖီနုနည်းအမျိုးမျိုး)	၃၀၅
- percolator method (ကော်ဖီတွင် ရေခွေးကို အကြိမ်ကြိမ် စိမ့်ဝင်ဖြတ်သန်းစေသည့် စရား သုံးစွဲနည်း)	၃၀၆
- Vacuum infusion (လေဟာနယ်သုံး (ကော်ဖီ) နှပ်နည်း)	၃၀၆
- Filter (cafe filter) (အရည်စစ်)	၃၀၇
- Pour through filter method (ရေစစ်ထဲ လောင်းချသည့်နည်း)	၃၀၉
- Individual filter (တစ်ဦးချင်းအတွက် ရေစစ်)	၃၁၀
- Espresso (အိပ်စပ်ရက်ဆီ)	၃၁၁

- stillset (လက်ဖက်ရည်၊ ကော်ဖီ အအေးဖျော်ရာ အဖျော်ခန်းသုံး စက်အစုံ)	၃၁၃
- decaffeinated (ကမိန်းထုတ် (ကော်ဖီ))	၃၁၄
- Iced (ရေခဲစိမ်ကော်ဖီ)	၃၁၄
- Turkish or Egyptian (တူရကီ (သို့) အီဂျစ်ကော်ဖီ)	၃၁၅
- Irish and speciality coffees (အိုင်းရစ်နှင့် အထူးကော်ဖီများ)	၃၁၇
- Other stillroom beverages (အဖျော်ခန်းမှ အခြားဖျော်သောက်စရာများ)	၃၂၀
- Non-alcoholic dispense bar beverages (ဘားဆိုင်မှ အရက်မဟုတ်သည့် ဖျော်သောက်စရာများ)	၃၂၂
- Acrated waters (ဘီလပ်ရည်များ)	၃၂၂
- Natural spring waters / Mineral waters (သဘာဝစမ်းရေ / (စာတံဆား၊ သတ္တုဓာတ်) ဖျော်ဝင်နေသော စမ်းရေ)	၃၂၄
- Alkaline waters (အယ်လ်ကာလီဂုတ်သတ္တိရှိ ရေများ)	၃၂၆
- Aperient waters (အပရီယက် ရေများ)	၃၂၆
- Squashes (သစ်သီးဖျော်ရည်များ)	၃၂၇

- syrups (အချိုရည်များ/ သကြားရည်များ)	၃၃၃
---------------------------------------	-----