

စဉ် အကြောင်းအရာ
အမှတ်စဉ်

အခန်း ၁ မြန်မာ့ပုဂံ၊ နေပြည်တော်

* အရည်ပန်းများ

- ၁။ မုန်တိုင်းခါးချက်နည်း
- ၂။ တာဝန်တရားတမ်းခါးချက်နည်း
- ၃။ ကြာဇ်ကြီးခေါက်ဆွဲချက်နည်း
- ၄။ ကြာဇ်တမ်းခါး
- ၅။ မန္တလေးမုန်တိုင်းချက်နည်း
- ၆။ ပုသိမ်တာလဝါ
- ၇။ ပုသိမ်ကောက်ညှင်းတာလဝါ
- ၈။ ရွှေချည်တာလဝါ
- ၉။ တာလဝါကြွပ်
- ၁၀။ ဆပ်ဆန်ဆွမ်းမကင်း
- ၁၁။ ပီလောပိန်ဆီထမင်း
- ၁၂။ ဆန်ဆွမ်းမကင်း (ခေါ်) ရွှေချို
- ၁၃။ ပီလောပိန်ဆွမ်းမကင်း

- ၁၅။ မျက်ပါးရပ်ထိုးမုန်
- ၁၆။ ကောက်ညှင်းဆွမ်းမကင်း
- ၁၇။ ထမင်း
- ၁၈။ မုန်ဖက်ထုပ်
- ၁၉။ နှမ်းပျပ်
- ၂၀။ မရွေး
- ၂၁။ ကျောက်ဖရုံယို
- ၂၂။ မုန်လက်ကောက်ကြော်
- ၂၃။ ကောက်ညှင်းမုန်လေပွေ
- ၂၄။ ကောက်ညှင်းပေါင်း
- ၂၅။ မုန်လုံးကြီးကြော်
- ၂၆။ ပဲပြုတ်ထမင်းကြော်
- ၂၇။ အောင်ဗလကြော်
- ၂၈။ သာကူစေ့မုန်ထုပ်ကြီး
- ၂၉။ ခေါ်ပုပ်
- ၃၀။ ကောက်ညှင်းကင်
- ၃၁။ မြေပဲယို

- ၃၂။ ကောက်ညှင်းကျည်တောက်
- ၃၃။ အုန်းကောက်ညှင်းကျည်တောက်
- ၃၄။ စလူမုန်
- ၃၅။ တရုတ်မရွေး
- ၃၆။ ပေါက်ပေါက်ဆုပ်
- ၃၇။ အုန်းပုန်ကူ
- ၃၈။ မရွေးခွက်
- ၃၉။ မြေပဲလိပ်
- ၄၀။ ကရေကရာ
- ၄၁။ ကျူမုန်
- ၄၂။ ချိုပါမုန်
- ၄၃။ မုန်ကြပ်တိုက်
- ၄၄။ မုန်သိုင်းချို
- ၄၅။ ခေါက်မုန်
- ၄၆။ ရေမုန်
- ၄၇။ ပြန်ပေါင်း
- ၄၈။ ဆပ်သွားပူးမုန်

- ၅၀။ ငှက်ပျောသီးမုန်ထုပ်
- ၅၁။ ပြာရည်ထုပ်
- ၅၂။ မုန်နှပ်
- ၅၃။ မုန်ဆီကြော်
- ၅၄။ မုန်ကြာစေ့
- ၅၅။ မုန်လုံးရေပေါ်
- ၅၆။ ထားဝယ်မုန်
- ၅၇။ ရိုးရိုးသာကူ
- ၅၈။ ပသုဏ္ဍိသာကူ
- ၅၉။ မုန်လုံးကြီးအုန်းနို့ဆမ်း
- ၆၀။ သာကူပြင်
- ၆၁။ နံကထိ
- ၆၂။ ကျောက်ကျော
- ၆၃။ ငှက်ပျောသီးကောက်ညှင်းထုပ်
- ၆၄။ သုံးထပ်ရွှေချို
- ၆၅။ မုန်ပါကူ
- ၆၆။ မုန်ဦးနှောက်
- ၆၇။ မုန်စိမ်းပေါင်း

အခန်း ၂ မြန်မာ တရုတ်နှင့် အိန္ဒိယ မုန်လုပ်နည်းများ

- ၆၈။ ထန်းသီးမုန်
- ၆၉။ မုန်ကြိုးလိပ်
- ၇၀။ မုန်ပေါင်း
- ၇၁။ မုန်ကျည်သည်း
- ၇၂။ ဓားလှီးမုန်
- ၇၃။ မုန်ဗိုင်းတောင့်
- ၇၄။ မုန်ချိုတွင်း
- ၇၅။ မုန်လက်ဆောင်း
- ၇၆။ မုန်ပျားသလက်
- ၇၇။ ရွှေဘိုမုန်ပျားသလက်
- ၇၈။ အာပုံ
- ၇၉။ တညင်းသီးအုန်းနို့ဆမ်း
- ၈၀။ ကောက်ကျော
- ၈၁။ ငှက်ပျောသီးကောက်ညှင်းထုပ်
- ၈၂။ သုံးထပ်ရွှေချို
- ၈၃။ မုန်ပါကူ
- ၈၄။ မုန်ဦးနှောက်
- ၈၅။ မုန်စိမ်းပေါင်း

- ၈၆။ နို့ကြက်ဥပေါင်း
- ၈၇။ ပေါက်စိ
- ၈၈။ မုန်တွန့်စာ
- ၈၉။ ဒိဆေးမုန်
- ၉၀။ ကော်ပြန်လိပ်
- ၉၁။ နံကထိုင် (အချို)
- ၉၂။ နံကထိုင် (အငန်)
- ၉၃။ ချပါတီ
- ၉၄။ ပူရီမုန်
- ၉၅။ ဂျလောဘီ
- ၉၆။ စာကလေးချေးမုန်
- ၉၇။ ကြာနာကြော်
- ၉၈။ ကုလားပဲချောင်း
- ၉၉။ မလိုင်လုံး
- ၁၀၀။ မလိုင်ခဲ
- ၁၀၁။ ဆင်ပိုင်မုန်
- ၁၀၂။ ကိတ်မုန်ဖုတ်နည်း
- ၁၀၃။ ဘဲသားမုန်လုပ်နည်း

- ၉၆။ ကြက်ဥမုန်ဖုတ်နည်း
- ၉၇။ တရုတ်မုန်ဖုတ်နည်း
- ၉၈။ တရုတ်မရွေးလုပ်နည်း
- ၉၉။ ပဲဓားလှီးမုန်
- ၁၀၀။ ဇေမုန်
- ၁၀၁။ ဘဲသားမုန်
- ၁၀၂။ မြေပဲလိပ်
- ၁၀၃။ ဝွဲနုမုန်
- ၁၀၄။ ဝက်သား လမုန်
- ၁၀၅။ နို့ကိုမုန်
- ၁၀၆။ ကုလားမုန်ကြက်ဥ
- ၁၀၇။ အုန်းသီးခိန်ခဲမုန်
- ၁၀၈။ ပြောင်းပူးတာလဝါ
- ၁၀၉။ ငှက်ပျောသီးတာလဝါ
- ၁၁၀။ မာလုကာသီးတာလဝါ
- ၁၁၁။ ကန်စွန်းဥတာလဝါ

- ၁၁၁။ အခန်း ၃ အနောက်တိုင်း မုန်လုပ်နည်းများ
- ၁၁၂။ ရွှေချည်ကိတ်မုန်
- ၁၁၃။ ရွှေချည်မုန်တစ်မျိုး
- ၁၁၄။ အုန်းသီးကိတ်မုန်
- ၁၁၅။ ပလိန်းကိတ်
- ၁၁၆။ ပလိန်းကိတ်တစ်မျိုး
- ၁၁၇။ မြေပဲလိပ်
- ၁၁၈။ အာလူးကိတ်
- ၁၁၉။ အာလူးကိတ်တစ်မျိုး
- ၁၂၀။ ဆန်ကိတ်မုန်
- ၁၂၁။ အုန်းသီးကိတ်မုန်တစ်မျိုး
- ၁၂၂။ ခရစ္စပတ်ကိတ်
- ၁၂၃။ သစ်သီးကိတ်မုန်
- ၁၂၄။ ပေါင်မုန်
- ၁၂၅။ ပေါင်မုန်တစ်နည်း
- ၁၂၆။ မာလုကာသီးတာလဝါ
- ၁၂၇။ နို့ဘီစကွတ်
- ၁၂၈။ အုန်းသီးဘီစကွတ်
- ၁၂၉။ သစ်သီးကိတ်မုန်တစ်မျိုး

အခန်း ၄ မြန်မာ နိုင်ငံတကာ ပူတင်ဖုတ်နည်းများ

- ၁၂၆။ အုန်းသီးဘန်းမုန်
- ၁၂၇။ ဘန်းမုန်ရိုးရိုး
- ၁၂၈။ ချိုးလက်
- ၁၂၉။ ကြက်ခြေခတ်ဘန်းမုန်
- ၁၃၀။ သံပရာဘန်းမုန်
- ၁၃၁။ လိမ္မော်သီးကိတ်
- ၁၃၂။ သစ်ကြဲပိုးကိတ်
- ၁၃၃။ ဖရက်ကိတ်
- ၁၃၄။ မဒီနာကိတ်မုန်
- ၁၃၅။ စတရော်ဘယ်ရီပူတင် (ကနေဒါ)
- ၁၃၆။ စပျစ်သီးခြောက်ပူတင် (ကနေဒါ)
- ၁၃၇။ ဆန်ပူတင် (ကနေဒါ)
- ၁၃၈။ ဆန်ပူတင် (တစ်နည်း)
- ၁၃၉။ ရွှေချိုနှင့်ချိုးစပူတင်
- ၁၄၀။ ကက်ဘီနက်ပူတင် (အနောက်တိုင်း)
- ၁၄၁။ ပေါင်မုန် ထောပတ် ပူတင်

အခန်း ၅ တော်စီအမျိုးမျိုး ပြုလုပ်နည်း

- ၁၄၀။ ယိုပေါင်မုန်ပူတင်
- ၁၄၁။ အချိုမပါသောပူတင်
- ၁၄၂။ ငှက်ပျောသီးပူတင်
- ၁၄၃။ ပူတင်အချို
- ၁၄၄။ ကြက်ဥပူတင်
- ၁၄၅။ ဆီးတော်စီ
- ၁၄၆။ ရှောက်တော်စီ
- ၁၄၇။ အုန်းသီးတော်စီ
- ၁၄၈။ ထောပတ်တော်စီ
- ၁၄၉။ မလိုင်တော်စီ
- ၁၅၀။ နို့တော်စီ
- ၁၅၁။ နို့တော်စီ (တစ်နည်း)
- ၁၅၂။ သကြားညိုတော်စီ
- ၁၅၃။ ချောကလက်
- ၁၅၄။ မုန်စပ်ဆေးဖော်နည်း
- ၁၅၅။ နောက်ဆက်တွဲမုန်လုပ်နည်းများ