

စဉ် အကြောင်းအရာ

- ၁။ အမှာစကား
- ၂။ ဝက်သားအတုံးလိုက်ပေါင်း
- ၃။ ဝက်သားပေါင်း
- ၄။ ကြက်ကောင်လုံးပေါင်း
- ၅။ ငါးပေါင်းထုပ်
- ၆။ ဟင်းရွက်ဟင်းသီးစုံပေါင်း
- ၇။ တရုတ်ဆိုင်များတွင်ရောင်းသော ဘဲပေါင်း
- ၈။ ဝမ်းဘဲသားကောင်လုံးပေါင်း
- ၉။ ထမင်းပေါင်း

တရုတ်အပြတ်ချက်နည်းအမျိုးမျိုး

- ၁၀။ ဆန်ပြုတ်ရိုးရိုး
- ၁၁။ တရုတ်ဆန်ပြုတ်
- ၁၂။ ဝမ်းဘဲသားဆန်ပြုတ်
- ၁၃။ ငါးရုံဆန်ပြုတ်
- ၁၄။ ဖက်ထုပ်ပြုတ်
- ၁၅။ ဆန်ကြာဇံပြုတ်
- ၁၆။ ခေါက်ဆွဲပြုတ် (ဆီချက်ခေါက်ဆွဲ)

စာမျက်နှာ

- ၇
- ၁၀
- ၁၃
- ၁၇
- ၂၀
- ၂၅
- ၂၈
- ၃၀
- ၃၂
- ၃၅
- ၃၆
- ၃၈
- ၄၁
- ၄၃
- ၄၅
- ၄၈
- ၅၁

စဉ် အကြောင်းအရာ

- ၁၇။ သိုးသားစွပ်ပြုတ်
- ၁၈။ ဝက်နံပတ်ရိုးဟင်းချို
- ၁၉။ ဝက်ခြေထောက်စွပ်ပြုတ်
- ၂၀။ ဆိတ်ခြေထောက်ရိုး ဆိတ်ခေါင်းစွပ်ပြုတ်

ဟင်းချိုချက်နည်းအမျိုးမျိုး

- ၂၁။ ဟင်းချိုရိုးရိုး
- ၂၂။ ပိန်းရိုးဟင်းခါးဟင်းချို
- ၂၃။ ကတပ်နှင့်ပိတ်စွယ်ဟင်းချို
- ၂၅။ ရှောက်ရွက်ဟင်းချို
- ၂၆။ နွားနို့ကြော်
- ၂၇။ စီးထောပတ်လုပ်နည်း
- ၂၈။ နွားနို့ချက်
- ၂၉။ ဒိန်ခဲချက်

တရုတ်ဟင်းလျာအကြော်အမျိုးမျိုး

- ၃၀။ ဝက်သားလိပ်ကြော်
- ၃၁။ စားတော်ပဲပြုတ်ကြော်
- ၃၂။ ကြက်သားချိုချဉ်ကြော်နှင့်အခြားဟင်းလျာချက်နည်းများ

စာမျက်နှာ

- ၅၄
- ၅၇
- ၅၉
- ၆၂
- ၆၆
- ၆၇
- ၇၀
- ၇၁
- ၇၂
- ၇၃
- ၇၄
- ၇၆
- ၇၈
- ၈၀
- ၈၁
- ၈၃
- ၈၆