

စဉ် အကြောင်းအရာ

- ၁။ အမှာစကား
- ၂။ ကင်မ်ချီ (ကိုရီးယားရိုးရာချဉ်ဖတ်)
- ၃။ မုန့်ညင်းကင်ချီ
- ၄။ အသားနှင့်တွဲဖက်ကြော်လှော်ချက်ပြုတ်ခြင်း
- ၅။ မုန့်လာဥပိုင်းကင်ချီ
- ၆။ ဆန်နှင့်စွန်ပလွန်သီးချက်
- ၇။ ဆန်နှင့်ပိုချက်နည်း
- ၈။ ကိုရီးယားကြက်သားချက်
- ၉။ ရေညှိထမင်းလိပ်
- ၁၀။ အမဲသားဘာဘီကျူ (Korean B.B.Q)
- ၁၁။ ရွှေးရိုးရာချက်ပြုတ်နည်းများ
- ၁၂။ ဆန်နှင့် ဘာလီချက်နည်း
- ၁၃။ ဆန်နှင့် ပဲပင်ပေါက်ချက်နည်း
- ၁၄။ ဆန်လွတ်ကိုရီးယားပဲပင်ပေါက်ချက်
- ၁၅။ ကိုရီးယားခရမ်းသီးကြော်
- ၁၆။ ကိုရီးယားချဉ်စပ်ဆန်ကြော်ဟင်းချီ

စာမျက်နှာ

- ၇
- ၁၀
- ၁၂
- ၁၆
- ၂၀
- ၂၃
- ၂၅
- ၂၈
- ၃၂
- ၃၇
- ၄၁
- ၄၃
- ၄၇
- ၄၈
- ၅၀
- ၅၂

စဉ် အကြောင်းအရာ

- ၁၇။ ကိုရီးယားဝက်နံရိုးကင်
- ၁၈။ ဝက်သားနှမ်းလှော်
- ၁၉။ ဝက်သားပဲငယ်ချက်
- ၂၀။ အသီးအရွက်ဝက်မွှေချဉ်ကြော်
- ၂၁။ ဝက်ချိုချဉ်
- ၂၂။ ဝက်သားရှင်ဆင်းစွပ်ပြုတ်
- ၂၃။ ကိုရီးယားဟန်ဂူးဟော့ပေါ့
- ၂၅။ ကိုရီးယားတို့ဟူး ကြက်သား စဉ်းကော
- ၂၆။ ရေညှိကြက်ကြော်
- ၂၇။ ကြက်အူချောင်းရေညှိထမင်းလိပ်
- ၂၈။ ကိုရီးယားကြက်ချိုချဉ်ပေါင်း
- ၂၉။ ဘဲပြောင်းပူးကြော်
- ၃၀။ အမဲသားရှုတ်သီးစိမ်းဆော့ပ်
- ၃၁။ အမဲသားရေညှိချဉ်စပ်
- ၃၂။ အမဲသားကင်ချီဆလပ်
- ၃၃။ ကိုရီးယားပင်လယ်စာဘာဘီကျူနှင့်
အခြားဟင်းလျာချက်နည်းများ

စာမျက်နှာ

- ၅၆
- ၆၀
- ၆၄
- ၆၇
- ၇၀
- ၇၄
- ၇၇
- ၈၁
- ၈၄
- ၈၇
- ၉၂
- ၉၆
- ၁၀၀
- ၁၀၂
- ၁၀၅
- ၁၀၈