

မာတိကာ



- ▷ နိဒါန်း: (INTRODUCTION)
 - ဘိုဘာ + ဘာဘယ်တီး၏ ရင်းမြစ် - 9
 - စတေစီ + ဘီယာတို့နှင့် တွေ့ဆုံခြင်း - 11
 - စတေစီ၏ဘဝဇာတ်ကြောင်း - 13
 - ဘီယာ၏ဘဝဇာတ်ကြောင်း - 16
 - ကမ္ဘာ့ပထမဦးဆုံး ကိုယ်တိုင်ယူဝန်ဆောင်မှုစနစ်သုံးဘိုဘာထရပ်ကား - 19
- ▷ ဘိုဘာဖျော်စပ်နည်း အခြေခံ (BOBA BASICS)
 - မရှိမဖြစ်လိုအပ်သောပစ္စည်းများ - 22
 - လက်ဖက်ရည် (TEA 101) - 23
 - ဂရင်းတီးကျိုချက်နည်း - 24
 - ဘလက်တီးကျိုချက်နည်း - 25
 - ဘိုဘာ (BOBA 101) - 27
 - ၅မိနစ်အတွင်းပြုလုပ်ခဲ့တဲ့ဘိုဘာ - 29
 - ဂရိတ်အေအဆင့်ရှိဘိုဘာ - 31
 - ချိုမြလတ်ဆတ်တဲ့ဘိုဘာ - 34
 - ရိုးရှင်းလှသည့် အိမ်လုပ် သကြားရည် - 37
 - ရိုးရှင်းလွယ်ကူလှသည့်သကြားရည် - 39
 - သကြားညှိသကြားရည် - 40
 - ပါဝင်ပစ္စည်းအမျိုးအစားများ - 41
 - နို့ထွက်ပစ္စည်းမဟုတ်သော ခရင်မ်ဗာ (Nondairy Creamer) - 43
 - ရိုးရာနည်းဂရင်းတီးသို့မဟုတ် ဘလက်တီးနို့လက်ဖက်ရည် - 44
 - ရေခဲ၏ သိပ္ပံသဘောတရား - 45

- ▷ အပေါ်မှထပ်လောင်းထည့်ရန် အဆာပလာများ: (TOPPINGS)
 - ပင်စိမ်းစေ့ - 49
 - ချိုယားစေ့ - 51
 - အရသာထည့်သွင်းထားသော ဂျယ်လီ - 52
 - လိုင်ချီးဂျယ်လီ - 52
 - သက်တံရောင်ဂျယ်လီ - 52
 - ရှားစောင်းလက်ပပ်ဂျယ်လီ - 53
 - ကျောက်ကျောမည်း - 53
 - အိမ်လုပ် အယ်လ်မွန်ဂျယ်လီ - 54
 - အိမ်လုပ် ကြက်ဥပူတင်း - 56
- ▷ အသီးအရသာလက်ဖက်ရည်များ: (FRUIT TEAS)
 - အိမ်လုပ်သီးစုံယို - 61
 - စတော်ဘယ်ရီယို - 63
 - သရက်ယို - 64
 - ကျွဲကောယို - 65
 - ကိစီယို - 68
 - စတော်ဘယ်ရီ (လက်ဖက်ရည် + ရေခဲခြစ်) - 69
 - သရက် (လက်ဖက်ရည် + ရေခဲခြစ်) - 72
 - ကျွဲကော (လက်ဖက်ရည် + ရေခဲခြစ်) - 73
 - ကိစီ (လက်ဖက်ရည် + ရေခဲခြစ်) - 76
 - အိမ်လုပ်အသီးဖျော်ရည်အဆီများ - 77
 - စတော်ဘယ်ရီဖျော်ရည်အဆီ - 78
 - ကိစီဖျော်ရည်အဆီ - 79
 - သရက်ဖျော်ရည်အဆီ - 81
 - သခွားဖျော်ရည်အဆီ - 82
 - ဖရဲဖျော်ရည်အဆီ - 83
 - နာနတ်ဖျော်ရည်အဆီ - 85
 - ပျားရည်အဆီ - 87

- ▷ Lady Bug (ဖရဲသီး + စတော်ဘယ်ရီဘလက်တီး) - 89
- ▷ Baby Bug (ဖရဲသီး + စတော်ဘယ်ရီအအေး) - 91
- ▷ Pineberry (နာနတ်သီး + စတော်ဘယ်ရီဂရင်းတီး) - 93
- ▷ Equality (သရက်သီး + စတော်ဘယ်ရီဂရင်းတီး) - 95
- ▷ Area 51 (သခွားသီး + ကိစီဂရင်းတီး) - 97
- ▷ UnBEElievable (သဘာဝပျားရည် ဂရင်းတီး) - 99
- ▷ နို့လက်ဖက်ရည်များ: (MILK TEAS)
 - နို့သကြားမပါဝင်သည့်နို့ - 103
 - Classic (ဘလက်တီး နို့လက်ဖက်ရည်) - 105
 - Best Friend (ဂရင်းတီး နို့လက်ဖက်ရည်) - 107
 - အသင့်ထုပ်ပြီးသား ထိုင်းလက်ဖက်ရည် - 108
 - MILK+T ထိုင်းလက်ဖက်ရည် - 110
 - အိမ်လုပ် ထိုင်းလက်ဖက်ရည် - 111
- ▷ အထူးသောက်သုံးစရာများ: (SPECIALITY DRINKS)
 - The Piglet (စတော်ဘယ်ရီအုန်းနို့) - 115
 - Humanity First (အယ်လ်မွန်ထောပတ်နို့လက်ဖက်ရည်) - 116
 - Mint Tea Lemon Mojito (ပူဒီနာ လီမွန် ဖော်ဟီတို) - 119
 - Know Your Roots (ပိန်းဥအယ်လ်မွန်နွားနို့) - 121
 - The Evelyn (စတော်ဘယ်ရီ နို့လက်ဖက်ရည်) - 125
 - Black Tea À La Mode - 126
 - Top Shelf (Sip 'N' Dip) - 131
 - Pink Panda (Sip 'N' Dip) - 133
 - Guilt Trip (Sip 'N' Dip) - 135
 - Electric Feel (Sip 'N' Dip) - 137
 - The Night Shift (Sip 'N' Dip) - 138
- ▷ MILK+T ၏ ရှေ့ဆက်လျှောက်လှမ်းမည့် အနာဂတ် (THE FUTURE OF MILK+T)
 - ကျေးဇူးတင်လွှာ - 143

နိဒါန်း: (Introduction)

ဘိုဘာနဲ့ပတ်သက်သမျှ အရာအားလုံးကို လမ်းညွှန်ပေးမယ့် စာဖတ်ပရိသတ်တို့ရဲ့ ချစ်လှစွာသော စတေစီနဲ့ ဘီယာတို့နှစ်ယောက်ရဲ့လမ်းညွှန်စာအုပ်လေးကနေ ကြိုဆိုလိုက်ပါတယ်။ ဒီစာအုပ်ထဲမှာ စတေစီရဲ့ အမြင်ရှုထောင့်ကနေ ရေးသားထားတဲ့ အပိုင်းတွေ အများကြီးပါဝင်ပြီး ဘီယာကတော့ ဟိုနားဒီနား အဆင်ပြေချောမွေ့အောင် လိုက်ဖြည့်ပေးထားပါတယ်။

အရင်ဆုံး ကျွန်မတို့ ဒီနေရာမှာ အသိပေးစရာ အချက်လေးနည်းနည်း ရှိပါတယ်။ ကျွန်မတို့နှစ်ယောက်က ဒီလုပ်ငန်းမှာ ကျွမ်းကျင်သူတွေလို တထစ်ချစ်ယူထားတဲ့သူတွေ မဟုတ်ပါဘူး။ လော့ဘ်အိန်ဂျလီစ်က ကျွန်မတို့ ဆိုင်လေးမဖွင့်ခင် ထိုင်ဝမ်က တောင်တန်းဒေသတွေဆီလည်း မသွားခဲ့ပါဘူး။ နိုင်ငံရပ်ခြားက လက်ဖက်ရည်ပိုင်းမှာ ကျွမ်းကျင်တဲ့ ဆရာတွေဆီကနေလည်း ဘယ်လိုလေ့ကျင့်မှုမျိုးမှ မယူခဲ့ပါဘူး။ ကျွန်မတို့နှစ်ယောက်က စာရေးသူတွေလည်း မဟုတ်သလို လုပ်ငန်းခွဲတွေ ပေးအပ်တာမျိုးလည်း မရှိပါဘူး။ ကျွန်မတို့အနောက်ကနေ ပံ့ပိုးပေးနေတဲ့ ဆက်စပ်လုပ်ငန်းအဖွဲ့အစည်း သန်းကြွယ်သူဌေး တစ်ယောက်မှ မရှိပါဘူး။ ဘိုဘာလုပ်ငန်း အသေးစားလေးတစ်ခု ဖွင့်လှစ်လုပ်ကိုင်ချင်တဲ့ လော့ဘ်အိန်ဂျလီစ်က သာမန်အာရှလူမျိုး အမျိုးသမီးနှစ်ယောက်သာ ဖြစ်ပါတယ်။

ဒီစာအုပ်ထဲမှာ ပါဝင်တဲ့ အကြောင်းအရာ ခေါင်းစဉ်တွေ၊ ဘာဘယ်တီး ပြုလုပ်နည်းတွေမှာ ဘိုဘာနဲ့ ဘာဘယ်တီး၊ MILK+T တို့ကို ရိုးရာဆန်ဆန် ပေါင်းစပ်ပြုလုပ်ထားတဲ့ သောက်သုံးစရာတွေက ပရိသတ်ကြီးရဲ့ ဘိုဘာဆိုင်မှာတော့ ရှိနေမှာမဟုတ်ပါဘူး။ ဒီစာအုပ်က ကျွန်မတို့တစ်တွေ ဘယ်လိုမျိုး "MILK+T" ကို ဖန်တီးခဲ့လည်း ဆိုတဲ့အကြောင်းပါ။ ဒါကြောင့် ကျွန်မတို့နှစ်ယောက် ဖြတ်သန်းလာခဲ့တဲ့ ဟိုးအရင်ကနေပြီးတော့ အခုလို MILK+T လို့ ခေါ်တဲ့ သောက်သုံးဖွယ်ရာတစ်ခု ဖြစ်လာတဲ့အထိ တောက်လျှောက်အသုံးပြုခဲ့တဲ့ ပြုလုပ်နည်းတွေနဲ့ ဖော်စပ်နည်းတွေကို မျှဝေပေးသွားမှာဖြစ်ပါတယ်။ ဒီစာအုပ်လေးထဲမှာ ကျွန်မတို့နှစ်ယောက် ဒီလုပ်ငန်း နယ်ပယ်ထဲကို ဘယ်လို ကနေ ဘယ်လိုဝင်ရောက်ခဲ့သလဲဆိုတဲ့ အကြောင်းတွေနဲ့ ကိုယ်တိုင်တောင် ဒီလိုဖြစ်လာလိမ့်မယ်လို့ မထင်ထားတဲ့ ကျွန်မတို့အတူ ဖန်တီးခဲ့တဲ့အရာတွေအကြောင်းတို့ကို မျှဝေပေးထားပါတယ်။

ဒီစာအုပ်လေးထဲက အရသာရှိတဲ့ဖော်စပ်နည်းလေးတွေကို ကိုယ်တိုင်လိုက်လုပ်ကြည့်ရင်းနဲ့ ဖျော်ရွှင်ရမယ်လို့ ယုံကြည်ပါတယ်။ (တကယ်လို့ဖြစ်နိုင်ရင် စာဖတ်ပရိသတ်ကြီးရဲ့ ကိုယ်ပိုင်ဖော်စပ်နည်းလေးတွေနဲ့လည်း ဆန်းသစ်နိုင်ပါတယ်) ဒီထက်မက စိတ်ကူးထားတဲ့ ကိုယ်ပိုင်လုပ်ငန်းလေးတွေရှိရင် အဲဒီအိမ်မက်တွေကို အကောင်အထည်ဖော်နိုင်အထိ အတွေးတစ်ခုရရှိပါစေလို့လည်း ကျွန်မတို့ ဆုတောင်းပေးလိုက်ပါတယ်။

နောက်ဆုံးအနေနဲ့ အရေးကြီးတာလေးတစ်ခု ပြောချင်တာက ကျွန်မတို့နှစ်ယောက်လေး အကြောင်းပါ။ MILK+T ပါနော်။ "milk and tea" လို့ အသံထွက်ဖတ်ပေးပါ။ စာလုံးအကုန်လုံး အကြီးစာလုံးတွေနဲ့ ရေးပြီး စာလုံးခြားရေးတာမျိုး မရှိပါဘူး။

ကဲ... ဒါဆို စလိုက်ကြရအောင်။