

# မာတိကာ

၁။	Core Coffee	
၂။	ကော်ဖီအမျိုးအစား နာမည်များ	
၁။	အက်စ်ပက်ဆို (Espresso)	
၂။	လောင်းဂို (Lungo)	
၃။	ရစ်စ်ထရက်တို (Ristretto)	
၄။	မ-ကယာတို (macchiato)	
၅။	ကွန်ပါးနား (Conpana)	
၆။	အမေရိကန် (Americano)	
၇။	ဖလက်ထ် ဝိုက် (Flat White)	
၈။	မိုကာ (Mocha)	
၉။	ကပူချိုနို (cappuccino)	
၁၀။	လတ်တေး (Latte)	
၁၁။	ကော်ဖီ အဖိုဂါဒို (coffee Affogato)	
၁၂။	ရက်အိုင်းစ် (Red Eye)	
၁၃။	အိုင်းရစ်ရှ် ကော်ဖီ (Irish coffee)	
၃။	ကော်ဖီ ရွေးချယ်ခြင်းအနုပညာ	
	- Instant coffee (အသင့်ဖျော် ကော်ဖီ)	
	- Home Made coffee (အိမ်မှာ ကော်ဖီ ဖျော်ခြင်း)	
၄။	ကော်ဖီသမိုင်း	
၅။	စိုက်ပျိုးတဲ့အဆင့်	
၆။	ကော်ဖီနှင့် အရိပ်ရသစ်ပင်	
၇။	ကောဖီပင်နှင့် အရိပ်ရပင် တွဲဖက်စိုက်ပျိုးခြင်း ရည်ရွယ်ချက်များ	
၈။	ကော်ဖီသီးစူးဆွတ်ခြင်း။	
၉။	ရိတ်သိမ်းသည့်အဆင့်။	
၁၀။	သန့်စင်သည့်အဆင့်။	

၁၁။	Coffee belt	၃၈
	- အာရှပစိဖိတ် ကော်ဖီ	
	- လက်တင်အမေရိကကော်ဖီ	
	- အာဖရိက ကော်ဖီ	
၁၂။	Arabica and Robusta	၄၀
၁၃။	ကြောင်ကတိုးကော်ဖီ ဆင်ချေးကော်ဖီ	၄၃
၁၄။	အစေ့လှော်သည့်အဆင့်။	၄၅
၁၅။	Single original and Blend coffee	၄၈
၁၆။	ကော်ဖီကောင်းကျိုးနှင့် ဆိုးကျိုး	၅၀
၁၇။	Decaf(ကမိန်းမာတ်မပါတဲ့ ကော်ဖီ)	၅၃
	- Decaf coffee ကောင်းကျိုးများ	
	- Decaf coffee ဆိုးကျိုးများ	
၁၈။	Aged Coffee (နှစ်ချို့ကော်ဖီ)	၅၅
၁၉။	ကော်ဖီရဲ့ ခံစားမှုအစိတ်အပိုင်း (၃)ခု	၅၇
၂၀။	ကော်ဖီသောက်နည်း	၆၁
၂၁။	ကော်ဖီထွက်ရာဒေသနှင့်အနံ့အရသာ	၆၄
၂၂။	ကော်ဖီဘာနဲ့ဖျော်မလဲ?	၆၇
၂၃။	ကော်ဖီ ဖျော်စပ်ခြင်း။	၇၀
၂၄။	Turkish Coffee (တူရကီ ကော်ဖီ)	၇၂
၂၅။	ကော်ဖီဆိုင် - (၁)	၇၄
၂၆။	ကော်ဖီဆိုင် - (၂)	၇၇
၂၇။	Barista - ၁ (ကော်ဖီဖျော် ဆရာ)	၇၉
၂၈။	Barista - ၂ (ကော်ဖီဖျော် ဆရာ)	၈၁
၂၉။	အိမ်မှာ ကော်ဖီဖျော်သောက်မယ် - (၁)	၈၄
၃၀။	အိမ်မှာ ကော်ဖီဖျော်သောက်မယ် - (၂)	၈၇
၂၆	၃၁။ Starbucks-1	၉၂
၂၈	၃၂။ Starbucks-2	၉၄
၃၀	၃၃။ Starbucks-3	၉၆
၃၁	၃၄။ Drip coffee ဆိုတာ ဘာလဲ	၉၉
၃၂	၃၅။ ကော်ဖီ ပြဇာတ်	၁၀၂
	- အခန်း (၁)	
၃၃	- အခန်း (၂)	
၃၅	- အခန်း (၃)	