

မင်္ဂလာပါခို့များ။

ကျွန်ုတ်ကတော့ Forever Group MRTV-4 နှင့် Channel 7 တို့အဲ
အစဉ်တင်ဆက်ဘုံး အံ့ဝင့်ထွေ့နဲ့ ဖြစ်ပါတယ်။ ကျွန်ုတ်ကိုတော့ အများအားဖြင့်
ဟင်းချက်ရအောင်နဲ့ ကျွန်ုတ်ဟင်းချက်အစီအစဉ် တော်တော်များများမှာ သိကြ
တာဖြစ်တဲ့အတွက် ချစ်တဲ့အတဲ့လူတွေက ကျွန်ုတ်ကို ကိုကွက်တိဆိပ်ပြီးတော့
လည်း ခေါ်ကြပါတယ်။ ကျွန်ုတ် ဒီစာအုပ်လေးနဲ့ပတ်သက်ပြီး ပြောရမယ်ဆိုရင်
တော့ ကျွန်ုတ်တို့ ဒီစာအုပ်ကို ၂၀၁၄ ခုနှစ်တော့ စတင်ပြီး စိစဉ်ခဲ့ကြပါတယ်။
သယ်လိုစတိတိုင်လဲ၊ သယ်လိုပုံစံပျိုးလေးတွေ သွားကြမယ်လို့ တွေ့ရင်နဲ့ နောက်စုံး
တော့ ရိုးရှင်းလွယ်ကူတဲ့နည်းလမ်းတွေကို အမိကတင်ဆက်ပေးချင်တဲ့အတွက်
ဒီ Stir-Fry Method ကို ရွှေးချယ်ခဲ့ကြပါတယ်။ အစက ကျွန်ုတ်တို့ ၂၀၂၀ မှာ
ထွက်နိုင်စို့တို့ ကြိုးစားစိစဉ်ခဲ့ကြပါတယ်။ ဒါပေမဲ့ ရောဂါအခြေအနေတွေဖြစ်လာ
တဲ့အခါမှာတော့ ဘအုပ်ထွက်နဲ့ အဆင်မပြတာလေးတွေ ဖြစ်လာခဲ့တဲ့အတွက်
ကြောင့် ကျွန်ုတ်တို့ပြန်တိုင်ပဲခဲ့ကြပြီးအခါ ၂၀၂၂နှစ်ဘူးကျွန်ုတ်တို့ထိတိဖြစ်
ခဲ့ပါတယ်။ ဒီစာအုပ်အဲအမိကရည်ရွယ်ချက်တော့ လွယ်ကူရမယ်၊ ပြန်ဆန်ရမယ်
ခဲ့ခါကြောင့် ကျွန်ုတ်ဘာအုပ်ကို ဖတ်လိုက်တဲ့အခါမှာ ပရိသတ်တွေအနေနဲ့
လွယ်လွယ်ကူရဘဲ့ နောက်လိုအောင် ဒီ Stir-Fry ဟင်းလျာတွေကိုရွှေးချယ်ပေးထား
တာ ဖြစ်ပါတယ်။ နောက်ပြီး ကျွန်ုတ်ဟင်းလျာတွေကို သောင်စတ်ထားတာပျိုး
မရှိတဲ့အတွက် ကိုယ်ကြိုက်နှစ်သက်သလို အသား ငါး ပင်လယ် စာ၊ အသီးအခြား
အသီးအရာကိုတွေ့ကို စိတ်ကြိုက်ပြောင်းလေ ချက်ပြုတို့ရာလို ကိုယ့်ထိကြိုက်
အရသာမျိုးလည်း ပြောင်းလေချက်ပြုတို့ရှုံး ရုံးသမားတွေ ထမင်းရှင်းပြင်နဲ့
အတွက်ရော၊ ကလေးတွေ ထမင်းဘူးလည့်နဲ့အတွက်ရော၊ နောက်တစ်ခုက
စိုက်ဆော့အခါမှာ ပြန်ပြန်ဆန်နဲ့ ချက်တားလို့ရမယ် နည်းလမ်းလေးတွေကို
ရွှေးချယ်ပေးထားတာဖြစ်တဲ့အတွက် ဒီဟင်းလျာတွေဟာ လွယ်ကူတယ်၊ ရိုးရှင်း
တယ်၊ အော်နှင့်လည်း သက်သာစေခဲ့အတွက် ပရိသတ်ကြိုး ကြို့နှစ်သက်
မယ်လို့ ယုံကြည်ပါတယ်။ ဒီစာအုပ်လောက် ကျွန်ုတ်ဘာအတွက် ပထမဗုံးထုံး
နဲ့ အမှတ်တရအဖြစ်ဆုံး ဘအုပ်လေးဖြစ်တဲ့အတွက် ကျွန်ုတ် အများကြိုး
ကြိုးစားအား စိုက်ပြင်ဆင်ထားတာဖြစ်လို့ အားပေးကြပါးလို့ ပြောကြားရင်း
နောက်ထက်လည်း ဒီစာကိုမက အကောင်းဆုံးတွေကို ကြိုးစားတော်ဆက်ပေး
သွားပါးမှာ မယ် ခင်ဗျာ။

♦ Classic Stir-Fry ♦

၁။	ကြက်ကုန်းဘောင်းကြော်	-	၁၀	၃။	ကြက်ဟင်းမီးသီးအစပ်လကြော်	-
၂။	ခေါက်ဆွဲလကြော်	-	၁၂	၃၂။	ဝက်စိုးကော်ပုဂ္ဂိုလ်ဟင်း	-
၃။	ဝက်သားရှိချဉ်လကြော်	-	၁၄	၃၃။	ကင်းမွန်က်လံနှီးဟင်းလျှော့	-
၄။	ဝက်သားသီးဆွဲစုစုပေါင်းလပ်း	-	၁၆	၃၄။	ဝက်ပင်စိမ်းထယ်များလကြော်	-
၅။	နှီးကန်စွဲးရည်စပ်	-	၁၈	၃၅။	ပဲတော်ရည်ပွဲ့နှုံးမြောက်လကြော်	-
၆။	ပြေားခြောက်စပ်	-	၂၀	၃၆။	ကန်စွဲးသူအစပ်လကြော်	-
၇။	ပါးကြွဲ့ပျော်ပေါင်းလား	-	၂၂	၃၇။	သက်သတ်လွှတ်ပဲသီးနှံပြေားရှိချဉ်လကြော်	-
၈။	ထမင်းကြော်(Chinese Style)	-	၂၄	၃၈။	ပြေားဗုံးလကြော်	-
၉။	ဝက်သားစိုးကော်လပ်း	-	၂၆	၃၉။	ဂေါ်စီအစပ်လကြော်	-
၁၀။	အသီးအစွဲကိုစုစုပေါင်း	-	၂၈	၄၀။	ဝက်စိုးကော်ပါးငရှတ်ပွဲ့အစပ်လား	-
၁၁။	ဆန်ပြေားခေါက်ဆွဲလကြော် (ကတ်လကြေးဘိုက်လကြော်)	-	၃၀	၄၁။	ကြက်သားများကော်လားကြော်	-
Variety Stir-Fry ♦						
၁။	အာဂျားဖြွောပဲ့ခိုးရည်စပ်လား	-	၃၂	၄၃။	သူဥုံးပုံးရှုံးလကြော်	-
၂။	American Fried Rice with Condiments	-	၃၂	၄၄။	ဝက်သားစိုးကော်လား	-
၃။	ကြက်ကြွဲ့လီးမွန်စော့	-	၃၄	၄၅။	ပြေားချိုးစိုးလကြော်	-
၄။	ပြည်တိုးပါးလားလားလျှော့	-	၃၄	၄၆။	ကင်းမွန်စုစုပေါင်းလကြော်	-
၅။	ကြက်တိုးဖြွောပဲ့ခိုးရည်စပ်လားလျှော့	-	၃၆	၄၇။	မိုးစိုးလားလျှော့	-
၆။	ပါးကြွဲ့Sweet Chilli Sauce ဟင်းလျှော့	-	၃၈	၄၈။	ဝက်သားစိုးကော်လားလျှော့	-
၇။	ဝက်သားနှင့်ကြုံးမီးစိုးထယ်များကြော်	-	၄၀	၄၉။	ဝက်သားနှင့်စိုးလားလျှော့	-
၈။	ပန်းဂေါ်စိမ်းနှင့်မိုးစိုးအစပ်လား	-	၄၂	၅၀။	ပြေားရှိချိုးစိုးလားလျှော့	-
၉။	ကြက်သားတော်ကော်တော်လကြော်	-	၄၄	၅၁။	မုန်လားဖြောပဲ့ခိုးအစပ်လားလျှော့	-
၁၀။	ပုဂ္ဂန်ကည့်စော်လရှုံးလားလျှော့	-	၄၄	၅၂။	အပ်စိုးကော်ပန်းငရှတ်ပွဲ့အစပ်လားလျှော့	-
၁၁။	ပသျော်ထယ်များလကြော်	-	၄၆	၅၃။	ကြက်သားနှင့်ပဲ့ပိုးကြော်လကြော်	-
၁၂။	တိုဟု့နှင့်မိုးအစပ်လကြော်	-	၄၆	၅၄။	ဝက်သားနှင့်ပန်းငရှတ်ပွဲ့လားလျှော့	-
၁၃။	ကြက်သားနှင့်လက်အက်ရှိချိုးစိုးလားလျှော့	-	၄၈	၅၅။	ဝက်သားနှင့်ပဲ့ပိုးပေါ်ပိုးလားလျှော့	-
၁၄။	ကင်းမွန်ပင်စိမ်းလားလျှော့	-	၅၀	၅၆။	ဝက်သားနှင့်ပီးခိုးလားလျှော့	-
၁၅။	ဝက်သားပဲ့ပိုးစိုးထယ်များကြော်	-	၅၂	၅၇။	ကြက်သားနှင့်ပီးခိုးလားလျှော့	-
၁၆။	ဂေါ်ရဲးသီးရှိချိုးလကြော်	-	၅၄	၅၈။	ဝက်သားနှင့်ဂေါ်ရဲးသီးအစပ်လကြော်	-
၁၇။	ဝက်သားစိုးကော်တိုဟု့ရှိချိုးစိုးလားလျှော့	-	၅၆	၅၉။	ကြက်သားနှင့်ပန်းငရှတ်ပွဲ့အားရှုံးလားလျှော့	-
၁၈။	ကကန်းသားလုံးပြောက်စပ်လား	-	၅၆	၆၀။	ဝက်သားစိုးကော်နှင့်ပြုံ့ပိုးစိုးလားလျှော့	-
၁၉။	ပုဂ္ဂန်လက်အက်ထယ်များကြော်	-	၅၈	၆၁။	ကြက်သားမုန်ညွှဲနှင့်ပဲ့ပိုးလားလျှော့	-
၂၀။	ဝက်သားလုံးပြောက်စပ်လား	-	၅၈	၆၂။	ဝက်သားနှင့်ပိုးခိုးလားလျှော့	-