

ဒေါက်တာမျိုးသန့်စင်

- ❖ အရက်ချက်နည်းအခြေခံ.....၅
- ❖ အရက်စိမ်ရည်ဖောက်နည်း.....၁၆
- ❖ ရပ်အရက်ဆိုသည်မှာ.....၂၄
- ❖ အုန်းအရက်.....၃၃
- ❖ ပြင်သစ်ပိုင်ပေါက်တေးပျား.....၃၀
- ❖ အုန်းမှုတ်ခွံမှတစ်ကြိမ်ကစား.....၅၁

ဒေါက်တာမောင်မောင်စင်

- ❖ အရက်ပိုထွက်စေပို့.....၆၀

ဒေါက်တာသန်းထိုက်နှင့်အစွဲ

- ❖ အရက်တတ်ခွဲနည်း.....၆၄

စာတုခြတ်သင်း

- ❖ အရက်ပိုထွက်စေပို့.....၆၀
- ❖ ဘရာဇီးမှတစ်နိုင်အရက်စက်.....၇၀
- ❖ ပြောင်းချိန်အရက်ထုတ်လုပ်ခြင်း.....၇၃
- ❖ အရက်တိုင်းအနှံ့အရသာ.....၇၅
- ❖ ပီစကီအရက်ထုတ်လုပ်နည်း.....၈၂
- ❖ သာဓကဗုဒ္ဓအရက်.....၈၀
- ❖ အပိုက်အလေအလွင့်မှအရက်.....၉၀

ဒေါက်တာဖိုင်းအုပ်

- ❖ ကြိုတင်လဲ.....၁၀၀
- ❖ အံ့ပွယ်တေးပျား.....၁၀၄

စွမ်းအင်စင်စီး

- ❖ စွမ်းအင်လောင်စာရွှေတစ်.....၁၀၉

သမ္မာကြီး

- ❖ ခေါင်ရည်.....၁၁၂

တွေ့ဆုံသန်း

- ❖ ဦးကံထွန်းနှင့်တွေ့ဆုံခြင်း.....၁၁၃

အလုပ်စကားပိုင်း

- ❖ အရက်အလုပ်စကားပိုင်း(၁).....၁၁၇
- ❖ အရက်အလုပ်စကားပိုင်း(၂).....၁၂၂
- ❖ နိုဘိုအင်ပိုင်အလုပ်စကားပိုင်း(၁).....၁၂၇
- ❖ နိုဘိုအင်ပိုင်အလုပ်စကားပိုင်း(၂).....၁၃၃

သူတို့သိစာနည်းစဉာ

- ❖ ပုလင်းအေးစက်၊ ပုလင်းပိုးသတ်ပို့.....၁၃၀

အရေးအကြီး

- ❖ ဥသျှစ်အရက်ချိုမွှေး(၈၇)၊
အရက်ချက်ပိုတင်လဲရည်(၁၃၉)၊
ဓနီရည်(၁၄၁)၊ ဓနီရည်အမြှုပ်ထရန်(၁၄၂)၊
ဓနီရည်မှလောင်စာသီ(၁၄၂)၊ ဓနီတင်လဲ(၁၄၃)၊
ပီအိမ်(စံ)(၁၄၃)၊ သီတိုသရက်(၁၄၅)၊
ဓာတ်ကြွကစွန်း(၁၄၆)၊
ပီလောပီနံ့ကော်မှုန့်မှအချိုရည်(၁၄၇)၊
တေးအေးထုတ်လုပ်နည်း(၁၄၈)၊ မိန့်ဖလဟာအေး(၁၅၁)၊
အရက်ပြန်(၁၅၃)၊ ဓာတ်ကြွကစွန်း(၁၅၃)၊
အုန်းရည်မှဘရန်ဒီ(၁၅၅)၊
ဓပျစ်သီးမှဘရန်ဒီ(၁၅၈)၊ အရက်သိမှအမွှေးနံ့(၁၆၀)၊
အရက်သိမှနံ့သာပုသိမွှေး(၁၆၃)၊
နာနတ်အရက်ချိုမွှေး(၁၆၆)။

နည်းပညာမွန် ဝေးထွေမွန်
ထွန်ချက်လိပြ ခတ္တိဗ