



မာတိကာ

တွဲဖက်အစားများ	စာမျက်နှာ
၁။ လက်ဖက်ရည်ကြက်ဥပြုတ်ချက်	၁
Stewed Tea Egg	
၂။ ကြက်ဥဆားစိမ်ထမင်းနှင့် အသားပေါင်း	၃
Steamed Meat with Salted Eggs Rice	
၃။ ငါးကလေးနှင့် ကြက်ဥအပြန့်ကြော်	၅
Pan-fried Eggs with Waitebaits	
၄။ ကြက်ဥမွှေကြော်၊ ဝက်ပေါင်ခြောက်နှင့် ပေါင်မုန့်မီးကင်	၇
Toast with Scrambled Eggs and Ham	
၅။ ကြက်ဟင်းခါးသီးနှင့် ကြက်ဥကြော်	၉
Fried Eggs with Bitter Gourd	
၆။ ပုစွန်ဆော့နှင့် ကြက်ဥပေါင်း	၁၁
Steamed Egg with Shrimp Sauce	
၇။ နို့ကြက်ဥငှက်ပျောပေါင်မုန့်ကြော်	၁၃
Fried Banana French Toast	
၈။ ရောင်စုံကြက်ဥကြော်	၁၅
Colourful Fried Eggs	

၉။ ပုစွန်ကြက်ဥကြော်	၁၇
Fried Eggs with Shrimps	
၁၀။ မှိုနှင့်ငုံ့ဥ (ငုံ့ဥဖိုကြော်)	၁၉
Quail Eggs with Mushrooms	
၁၁။ အာလူးကြက်ဥသုပ်	၂၁
Potato Egg Salad	
၁၂။ သရက်သီးရိုးတွန့်	၂၃
Mango Crepe	
၁၃။ ကြက်ဥခေါက်ကြော်ဖက်ထုပ်	၂၅
Omelette Dumplings	
၁၄။ ကြက်ဥခေါက်ထမင်းလိပ်ကြော်	၂၇
Fried Rice in Omelette	
၁၅။ ကြက်ဥဒိန်ခဲ အာလူးပြုတ်၊ ထောင်း၊ အကျက်ကြော် (အာလူးကက်သလိတ်)	၂၉
Deep-fried Mashed Potatoes with Cheesy Eggs	
၁၆။ ကြက်ဥစတူး	၃၁
Stewed Eggs	
၁၇။ ကာယားပေါင်မုန့်	၃၃
Kaya	
၁၈။ ခရမ်းချဉ်သီးကြက်ဥဟင်းခါး	၃၅
Tomatoes Egg Drop Soup	
၁၉။ ဒိန်ခဲကြက်ဥဖုတ်	၃၇
Baked Egg with Cheese	
၂၀။ မက်ထရိုပိုနီ စပျစ်ရွက်နှင့် ကြက်ဥအနှစ်အဆော့တစ်	၃၉
Assorted Egg Yolks with Matrimony Vine	
၂၁။ မုန့်လာဥဆားစိမ်နှင့် ကြက်ဥတပ်ကြော်	၄၁
Pan-fried Egg with Chai Po	

၂၂။ ကြက်ဥပေါင်း	၄၃
Steamed Eggs	
၂၃။ ပင်လယ်စာနှင့် ကြက်ဥပေါင်း	၄၅
Steamed Egg with Seafood	
၂၄။ ဆေးပန်းမြစ်နှင့် ကြက်ဥပေါင်း	၄၇
Stewed Eggs with Fleece Flower Root	
၂၅။ ဝက်ပေါင်ခြောက်နှင့် ကြက်ဥဖူယောင်း	၄၉
Egg Foo-Young with Ham	
၂၆။ အသားမျှင်၊ ကြက်ဥလိပ်	၅၁
Shredded Meat in Egg Roll	
Cooking with Eggs	၅၃

အခြားအချက်အလက်များ

၁။ ကြက်ဥအမျိုးအစားများကို ရေခဲသေတ္တာထဲတွင် ထားပြီး ၃ ရက်ခန့် အတွင်း အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။

၂။ ကြက်ဥအမျိုးအစားများကို ရေခဲသေတ္တာထဲတွင် ထားပြီး ၃ ရက်ခန့် အတွင်း အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။

၃။ ကြက်ဥအမျိုးအစားများကို ရေခဲသေတ္တာထဲတွင် ထားပြီး ၃ ရက်ခန့် အတွင်း အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။