

မာတိကာ

- ၁။ ပုစ္ဆန်သီးစုံထမင်းကြော်
- ၂။ ညှပ်ခေါက်ဆွဲကြော်
- ၃။ အုန်းနို့ခေါက်ဆွဲ
- ၄။ မုန့်ဟင်းခါး
- ၅။ ရှမ်းဟင်းထုပ်
- ၆။ ပဲသီးစုံထောပတ်ထမင်း
- ၇။ သီးစုံထောပတ်ထမင်း
- ၈။ သီးစုံဒန်ပေါက်ထမင်း
- ၉။ ကော်ရည်ခေါက်ဆွဲ
- ၁၀။ ကြက်သားနှင့် ကဏန်းဖက်ထုပ်ကြော်
- ၁၁။ မျှင်ငါးပိထမင်းကြော်
- ၁၂။ ယိုးဒယာသင်္ဘောသီးထောင်း
- ၁၃။ ကြက်ခေါက်ဆွဲစွပ်ပြုတ်
- ၁၄။ လိမ္မော်သီးထမင်းထုပ်
- ၁၅။ ၂ မင်းသုပ် (အမေရိကန်စတိုင်လ်)
- ၁၆။ ငှက်ပျောသီးပလာကာ
- ၁၇။ အမဲသားပြားနှင့် အီတလီခေါက်ဆွဲကြော်

- ၁၈။ ကြက်သားဒံပေါက်
- ၁၉။ ဂျပန်ဆူရှီပြုလုပ်နည်း
- ၂၀။ ခေါက်ဆွဲကြော် (တရုတ်စတိုင်လ်)
- ၂၁။ နာနတ်သီးထမင်းကြော်
- ၂၂။ အီတလီခေါက်ဆွဲကြော်
- ၂၃။ ဆန်ပြားကြော်
- ၂၄။ ပဲထမင်းပြုလုပ်နည်း
- ၂၅။ ဆီထမင်းပြုလုပ်နည်း
- ၂၆။ ရွှေထမင်းပြုလုပ်နည်း
- ၂၇။ ငွေထမင်းပြုလုပ်နည်း
- ၂၈။ ထောပတ်ထမင်းပြုလုပ်နည်း
- ၂၉။ အုန်းထမင်းချက်နည်း
- ၃၀။ နွားနို့ထမင်းချက်နည်း
- ၃၁။ ကိုကုမံထမင်းချက်နည်း
- ၃၂။ ထမင်းအချိုချက်
- ၃၃။ သက်သတ်လွတ်သီးစုံဒန်ပေါက်
- ၃၄။ ခေါက်ဆွဲအအေး (ကိုရီးယားစတိုင်လ်)
- ၃၅။ မုန့်တီနိုတောင်ချက်
- ၃၆။ ခေါက်ဆွဲနန်းပြားချက်
- ၃၇။ ရှမ်းခေါက်ဆွဲ
- ၃၈။ သထုံထမင်းဝါ
- ၃၉။ ထမင်းသုပ်

- ၄၀။ ကြက်သားမြူစွပ်
- ၄၁။ စားတော်ပဲပြုတ်ကြော်
- ၄၂။ ထမင်းချဉ်သုပ်
- ၄၃။ ကြက်သားဟော့ပေါ့
- ၄၄။ ကိုးကန့်အာလူးထောင်း
- ၄၅။ အာလူးကတ်တလိတ်ကြော်
- ၄၆။ ကြက်သားကော်ပြန့်စိမ်းပြုလုပ်နည်း
- ၄၇။ ကမာနှင့် ကြက်ဥကြော်
- ၄၈။ ငါးကော်ပြန့်ကြော်
- ၄၉။ ကဏန်းမဆလာကြော်
- ၅၀။ ကွေတီယို
- ၅၁။ အမဲသားခေါက်ဆွဲပြုတ် (ဗီယက်နမ်စတိုင်လ်)
- ၅၂။ ကြေးဆိုးပြုတ်
- ၅၃။ ကြာဆံချက် (မန္တလေး)
- ၅၄။ ကော်ရည်ခေါက်ဆွဲ
- ၅၅။ မလေးရှားခေါက်ဆွဲကြော်
- ၅၆။ ဂျုံခေါက်ဆွဲလုပ်နည်း
- ၅၇။ ဆန်ခေါက်ဆွဲလုပ်နည်း
- ၅၈။ ပုစ္ဆန်ကော်ပြန့်လိပ်
- ၅၉။ ပင်လယ်စာပီစာ
- ၆၀။ ပင်လယ်ငါးညှပ်ခေါက်ဆွဲကြော်
- ၆၁။ ခေါက်ဆွဲသုပ် (ထိုင်းစတိုင်လ်)

- ၆၂။ ရခိုင်မုန့်တီ
- ၆၃။ ငါးပြုတ်လက်သုပ်ပြုလုပ်နည်း
- ၆၄။ မှိုနှင့်ပေါင်မုန့်စီးကင်
- ၆၅။ ပုစ္ဆန်ခြင်းလုံးကြော်
- ၆၆။ ကန်စွန်းဥဟာလဝါလုပ်နည်း
- ၆၇။ ငှက်ပျောသီးဟာလဝါလုပ်နည်း
- ၆၈။ ပြောင်းဖူးဟာလဝါလုပ်နည်း
- ၆၉။ ငှက်ပျောသီးမုန့်ထုပ်လုပ်နည်း
- ၇၀။ ပြန်ပေါင်းလုပ်နည်း
- ၇၁။ ကျောက်ပွင့်ကျောက်ချင်းသုပ်
- ၇၂။ ကျောက်ပွင့်သုပ်
- ၇၃။ မြင်းခွာရွက်သုပ်
- ၇၄။ ငှက်ပျောဖူးသုပ်
- ၇၅။ ဘယာကြော်သုပ်
- ၇၆။ ထောပတ်ကွတ်ကီး
- ၇၇။ မှိုအာလူးပီစာမုန့်
- ၇၈။ မုန့်ပျားသလက်လုပ်နည်း
- ၇၉။ မုန့်လက်ဆောင်းလုပ်နည်း
- ၈၀။ မုန့်ခိုင်းတောင့်လုပ်နည်း
- ၈၁။ မုန့်ချိုကွင်းလုပ်နည်း
- ၈၂။ မုန့်ကွဲသညင်းလုပ်နည်း
- ၈၃။ ပူရီမုန့်

- ၈၄။ ဆင်မိုင်မုန့်လုပ်နည်း
- ၈၅။ ခရစ္စမတ်ကိတ်
- ၈၅။ ပေါင်မုန့်ထောပတ်ပူတင်း
- ၈၆။ စလူမုန့်လုပ်နည်း
- ၈၇။ ပရူးသာကူလုပ်နည်း
- ၈၈။ စာကလေးချေးမုန့်လုပ်နည်း
- ၈၉။ ချပါတီမုန့်လုပ်နည်း
- ၉၀။ အုန်းနို့ကျောက်ကျော
- ၉၁။ ငှက်ပျောသီးလုံးကြော်
- ၉၂။ မုန့်ဖက်ထုပ်
- ၉၃။ မုန့်ဆီကြော်
- ၉၄။ ကျူမုန့်လုပ်နည်း
- ၉၅။ နှမ်းပျစ်လုပ်ငန်း
- ၉၆။ ဘူးသီးငါးပြောင်းကြော်
- ၉၇။ ခေါပုတ်လုပ်နည်း
- ၉၈။ တရုတ်မရွေးပြုလုပ်နည်း
- ၉၉။ မလိုင်ကရေကရာလုပ်နည်း
- ၁၀၀။ မြေပဲလိပ်လုပ်နည်း
- ၁၀၁။ ရေမုန့်လုပ်နည်း
- ၁၀၂။ မုန့်သိုင်းခြုံလုပ်နည်း
- ၁၀၃။ ထန်းသီးမုန့်လုပ်နည်း
- ၁၀၄။ မုန့်ပေါင်းလုပ်နည်း

- ၁၀၅။ မုန့်စိမ်းပေါင်းလုပ်နည်း
- ၁၀၆။ ဆန်ကိတ်မုန့်လုပ်နည်း
- ၁၀၇။ မုန့်ကြိုးလိမ်လုပ်နည်း
- ၁၀၅။ မုန့်ဦးနှောက်လုပ်နည်း
- ၁၀၆။ အုန်းသီးဘိန်းမုန့်လုပ်နည်း
- ၁၀၇။ စားလှီးမုန့်လုပ်နည်း
- ၁၀၈။ ပလိန်းကိတ်မုန့်လုပ်နည်း
- ၁၀၉။ ဖက်ထုပ်ကြော် (ဂျပန်စတိုင်လ်)