

အရသာရှိပြီး လူကြိုက်များသော

ဆင်းဒဝစ်ချ်
အမျိုးပေါင်း ၃၀
ပြုလုပ်နည်း

စားဖိုမှူးကြီး ဦးသိန်းတန်

66 ကမ္ဘာကျော် စားဖိုမှူးကြီး ဂေါ်ဒန်ရန်မိဆေးပြောပြသော
နာမည်ကျော် စားသောက်ဆိုင် တည်ထောင်နည်းများ၏
အောင်မြင်ခြင်းလျှို့ဝှက်ချက်များမှတ်စုပါရှိသည်။ 99





၆၆ ကမ္ဘာကျော် စားဖိုမှကြီး
 ကော်ဖီရန်ပုံဆေး ပြောပြသော
 နာမည်ကျော် စားသောက်ဆိုင်
 တည်ထောင်နည်းများ၊
 အောင်မြင်ခြင်း လျှို့ဝှက်ချက်များ
 မှတ်စု ပါရှိသည်။ ၉၉

utt0004
 1700.00 Ks

ဆင်းအစစ်ချ်အမျိုးပေါင်း ၃၀ ပြုလုပ်နည်း၊ စားပိုမူးကြီးဦးသိန်းတန်
အပြင်အဆင်-နိုင်ခွန်အား၊ စာမျက်နှာ မျက်နှာ၊ ၁၃ စင်တီ x ၂၀.၅ စင်တီ

ထုတ်ဝေသူ - ဦးစန်းဦး၊ စိတ်ကူးချိုချိုစာပေ(၀၀၅၃၈)၊ ၈၅၊ ၁၆၄လမ်း၊ တာမွေ၊ ရန်ကင်း။
ပုံနှိပ်သူ - ဒေါ်ဝင်းမာ၊ စိတ်ကူးချိုချိုပုံနှိပ်တိုက်(၀၀၄၁၂)၊ ၁၁၇၉၊ မစိုးရိမ်လမ်း၊ ရန်ကင်း။
၂၀၁၆၊ ဩဂုတ်လ၊ ပထမအကြိမ်၊ အုပ်ရေ ၅၀၀။

ရောင်းစျေး ၁ ၇ ၀ ၀ ကျပ်

စိတ်ကူးချိုချိုစာအုပ်



ဆင်းဒဝ်စံချို
အမျိုးပေါင်း ၃၀
ပြုလုပ်နည်း
စားဖိုမှူးကြီးဦးသိန်းတန်

မေမေအကြံဉ်၊ ၂၀၁၆

Handwritten text, possibly a title or introductory sentence, located at the top of the page.

Handwritten text in the middle section of the page, appearing to be a list or series of notes.

A grid or table structure with multiple rows and columns, likely used for data recording or calculations.

အရသာရှိပြီး လူကြိုက်များသော

ဆင်းဒဝစ်ချ်

အမျိုးပေါင်း ၃၀
ပြုလုပ်နည်း

စားဖိုမှူးကြီး ဦးသိန်းတန်

“ ကမ္ဘာကျော် စားဖိုမှူးကြီးဂေါ်ဒန်ရန်မိဆေး၏
နာမည်ကျော် စားသောက်ဆိုင် တည်ထောင်နည်းများ၏
အောင်မြင်ခြင်းလျှို့ဝှက်ချက်များမှတ်တမ်းပါသည်။ ”



မာတိကာ

၁။	Salmon And Lemon Bagel (ဆယ်လ်မွန်ငါး ဆင်းဒဝ်ခ်)	၈
၂။	Asparagus Sandwiches (ကညွတ်ဖြင့်လုပ်သော ဆင်းဒဝ်ခ်)	၁၀
၃။	Pork Croissant (ဝက်လိုင်းသား ဆင်းဒဝ်ခ်)	၁၂
၄။	Mediterranean Croissant (မြေထဲပင်လယ်စတိုင်လ် ဆင်းဒဝ်ခ်)	၁၄
၅။	Crunchy Smoked Salmon Sandwich (ကြွပ်ရွသောဆယ်လ်မွန်ငါး ဆင်းဒဝ်ခ်)	၁၆
၆။	Tuna Roll (တူးနားငါးလိပ်)	၁၈
၇။	Radicchio And Prosciutto Sandwich (Ham ဝက်သားပြားနှင့် နီညိုရောင်ဆလတ်ရွက်တို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ဆင်းဒဝ်ခ်)	၂၀
၈။	Veal Bagel Sandwich (နွားကလေးသား ဆင်းဒဝ်ခ်)	၂၂
၉။	Baguette Sandwich (ပြင်သစ်ပေါင်မုန့်နှင့် ပြုလုပ်ထားသော ဆင်းဒဝ်ခ်)	၂၄

၁၀။	Cordon Bleu Sandwich	
	(ပြင်သစ်လို တိုက်ရိုက်ပြန်ဆိုလျှင် ဖဲကြိုးပြာဆင်းဒဝ်ချ်)	၂၆
၁၁။	Mustard Hod Dog	
	(Hod Dog ပေါင်မုန့်နှင့် ပြုလုပ်ထားသောဆင်းဒဝ်ချ်)	၂၈
၁၂။	Italian Sandwich	
	(အီတလီ ဆင်းဒဝ်ချ်)	၃၀
၁၃။	Merguez Sandwich	
	(ဝက်သား၊ အမဲသားနှစ်မျိုးရော၍ ပြုလုပ်ထားသော ဝက်အူချောင်း ဆင်းဒဝ်ချ်)	၃၂
၁၄။	Tiered Baguette Sandwich	
	(အဆင့်ဆင့်စီထားသော ပြင်သစ်ပေါင်မုန့်အရှည် ဆင်းဒဝ်ချ်)	၃၄
၁၅။	Walnut Bread Country Style Sandwich	
	(သစ်ကြားသီးနှင့်ပြုလုပ်ထားသော အသားညှပ်ပေါင်မုန့်)	၃၆
၁၆။	Curry- Mayo Chicken Sandwich	
	(ကြက်သားဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်တို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ဆင်းဒဝ်ချ်)	၃၈
၁၇။	Cream Cheese And Balsamic Open-face Sandwich	
	(ချိစ်၊ စပျစ်သီး ရှာလကာရှည်တို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ဆင်းဒဝ်ချ်)	၄၀
၁၈။	Ricotta Radish Open-Face Sandwich	
	(နူးညံ့ပျော့ပျောင်းသော ချိစ်ဖြင့်လုပ်ထားသော ဆင်းဒဝ်ချ်)	၄၂

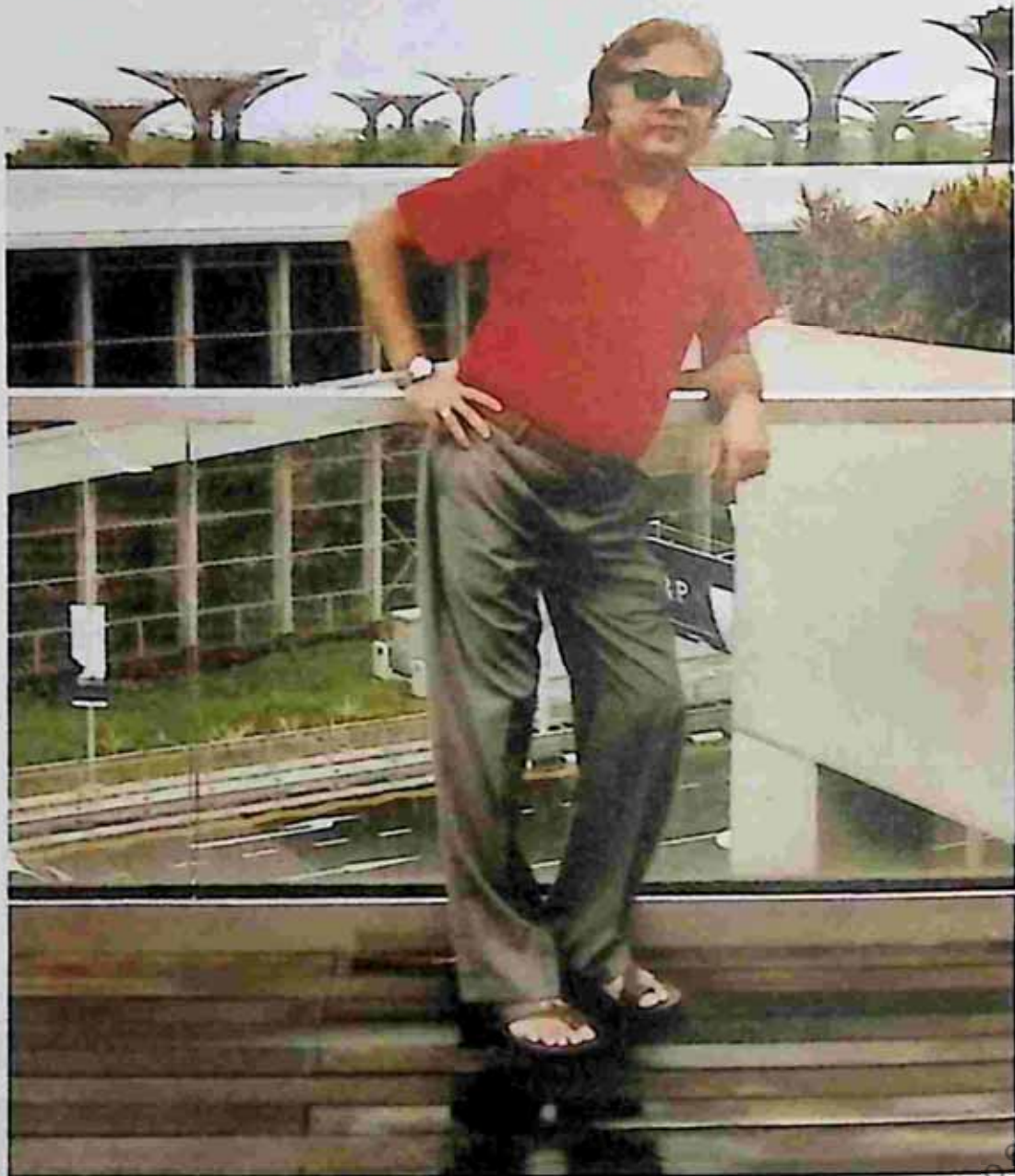


၁၉။	Cucumber Salmon Open-Face Sandwich (ဆယ်လ်မွန်ငါးနှင့် ပြုလုပ်ထားသော ဆင်းဒဝ်ချ်တစ်မျိုး)	၄၄
၂၀။	French Toast (ပြင်သစ်စတိုင်လ်ပေါင်မုန့်ကြော်နည်း)	၄၆
၂၁။	Egg Sandwich (ကြက်ဥဆင်းဒဝ်ချ်)	၄၈
၂၂။	Cheese And Mushroom Rarebit (ချိစ်၊ မှိုတို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော ဆင်းဒဝ်ချ်)	၅၀
၂၃။	Tasty Beans On Toast (အရသာထူးကဲသော ပေါင်မုန့်ကင်နှင့်ပဲဘူး)	၅၂
၂၄။	Pizza Baps (နူးညံ့သော ပီဇာအသေးစားလေးများ)	၅၄
၂၅။	Cheese And Egg Triple Decker (ချိစ်နှင့် ကြက်ဥသုံးလွှာပေါင်မုန့်)	၅၆

၂၆။	Sambal Bap	၅၈
	(နူးညံ့သောပေါင်မုန့်နှင့် အင်ဒိုနီးရှားစတိုင်လ် ပြုလုပ်နည်း)	
၂၇။	Tangy Carb Baps	၆၀
	(ကဏန်းသားနှင့် အစာသွတ်လုပ်ထားသည့် ပေါင်မုန့်အလုံး)	
၂၈။	Smoked Salmon Sandwich	၆၂
	(ဆယ်လ်မွန်ငါးနှင့် ပြုလုပ်ထားသော ဆင်းဒဝစ်ချ်)	
၂၉။	Bread And Onion Frittata	၆၄
	(Italian အီတာလျံစတိုင်လ် ပေါင်မုန့်ကြော်)	
၃၀။	Salmon Roe Tostados	၆၆
	(ဆယ်လ်မွန်ငါးဥ)	
၃၁။	ကမ္ဘာကျော် စားဖိုမှူးကြီး ဂေါ်ဒန်ရန်(မ်)ဆေး၏ နာမည်ကျော် စားသောက်ဆိုင်တည်ထောင်နည်းများ၏ အောင်မြင်ခြင်းလျှို့ဝှက်ချက်များ	၆၈



mgyc.com



mgyc.com



စာရေးသူ၏ အမှာ

ကမ္ဘာတစ်လွှားမှာ လူတိုင်းလူတိုင်း နံနက်စာ၊ နေ့လယ်စာ၊ ညစာကို အဆာပြေသုံးဆောင်နိုင်သည့် ဆင်းဒဝစ်(ချ်)ဆိုတာက သာမန် ကြည့်လျှင် သမားရိုးကျဆိုသော်လည်း နာမည်ကျော်များ၊ နိုင်ငံရေး ခေါင်းဆောင်များ၊ အထူးတလည် ဧည့်ခံပွဲ၊ တွေ့ဆုံပွဲတွေမှာ မပါမဖြစ်အရာ ဖြစ်သလို လူတိုင်း လူတိုင်း အဆာပြေကို စားသုံးသောအခါ ဆင်းဒဝစ်(ချ်) က လက်တွေ့ကျသော အစားအစာဖြစ်ပေသည်။

ကျွန်တော့်အတွေ့အကြုံအရ ဘာသာမတူ၊ လူမျိုးမတူ၊ နိုင်ငံ အလိုက် ကွဲပြားသွားသော်လည်း ဆင်းဒဝစ်(ချ်)အရသာက ပုံစံသာပြောင်း ပြီး အရသာမကွဲပြားအောင် စားသောက်ကြသည်။ နိုင်ငံအလိုက် စားသုံးနေ ကြသော အရသာရှိပြီး လူကြိုက်များသော ဆင်းဒဝစ်(ချ်)ကို ကျွန်တော် စုဆောင်းသောအခါ အမျိုးပေါင်း ၃၀ နီးပါးတွေ့လေသည်။

မိသားစုလိုက်ဖြစ်ဖြစ် စားသောက်ဆိုင်မှာဖြစ်ဖြစ်၊ ဟိုတယ်ကြီး တွေ ပေါ်မှာဖြစ်ဖြစ် အထူးကောင်းမွန်သော ဆင်းဒဝစ်(ချ်) ပြုလုပ်နည်းကို မေတ္တာဖြင့် ရေးသားဖော်ပြလိုက်ရပါသည်။

စားဖိုးမှူးကြီး ဦးသိန်းတန်
SCC ကျောင်းအုပ်ကြီး

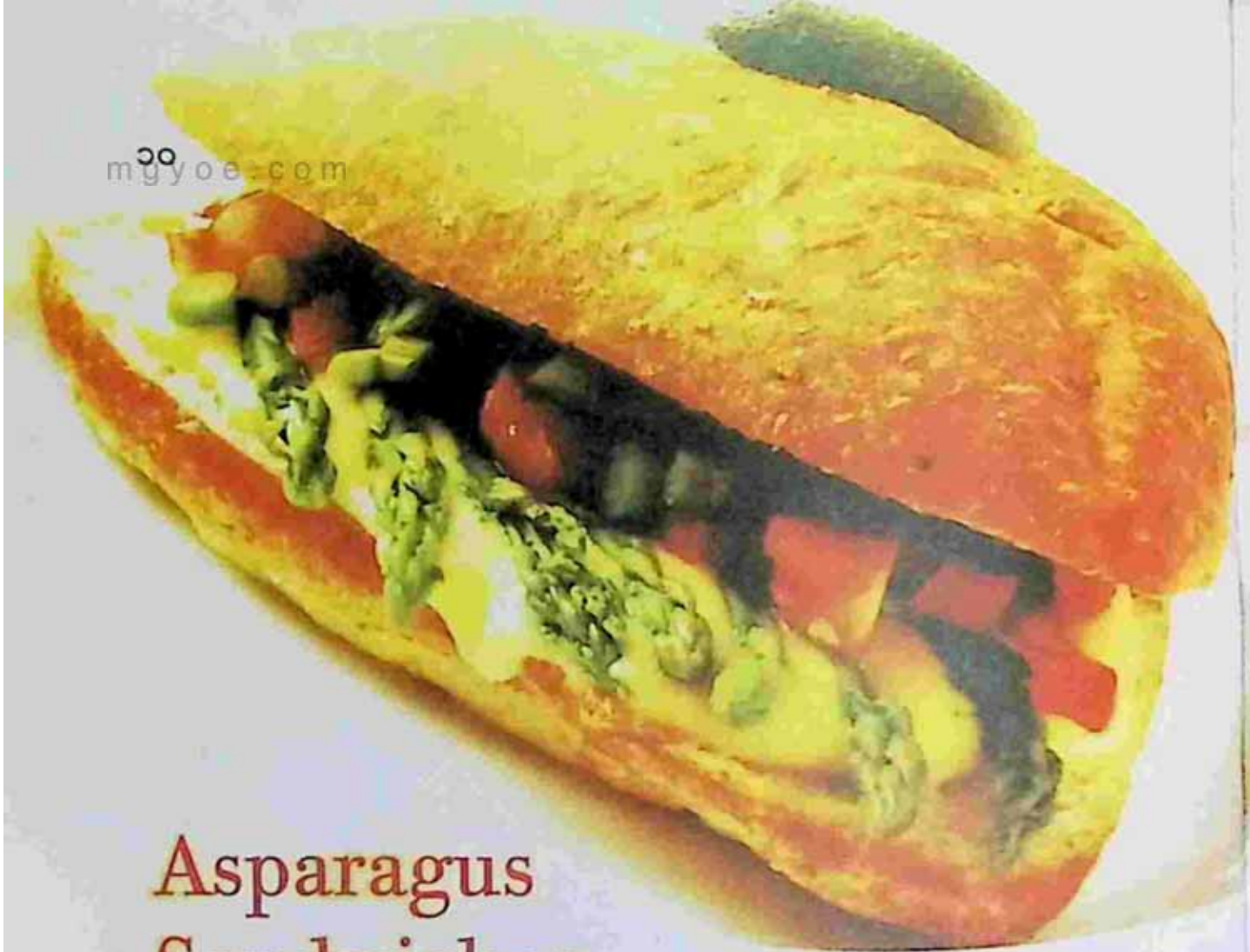


Salmon And Lemon Bagel ဆယ်လ်မွန်ငါး ဆင်းဒဝ်ချီ

ပါဝင်သည့်ပစ္စည်းများ

- Bagels (ပေါင်မုန့်အကွင်း) - ၂ ခု
- Cream Cheese (ပျော့အိနူးညံ့သောချိစ်) - ၅ အောင်စ
- Lemon Juice (သံပရိုရည်) - ၁ ဇွန်း
(ထမင်းစားဇွန်း)
- Lemon Zest (သံပရာသီးအခွံ) - ၁ ဇွန်း
(ထမင်းစားဇွန်း)
- Ground Black Pepper (ငရုတ်ကောင်းမှုန့်) - အနည်းငယ်
- Smoked Salmon (ဆယ်လ်မွန်ငါး အနည်းငယ်မီးကင်ပြီးသား) ပါးပါးလှီးထားရန် - ၄ ချမ်း

၆၆ ဦးစွာ ပေါင်မုန့်အကွင်းတို့ကို အလယ်မှခြမ်း၍ မီးကင်ထားပါ။ မွှေစက်ထဲတွင် ချိစ်၊ သံပရိုရည်၊ ခြစ်ထားသည့် သံပရာသီးအခွံနှင့် ငရုတ်ကောင်းတို့ကို ရော၍မွှေလိုက်ပါ။ မီးကင်ထားသော ပေါင်မုန့်ခြမ်းပေါ်တွင် Cheese Cream တို့ကို သုတ်လိုက်ပါ။ ပြီးလျှင် ကျက်ပြီးသား ဆယ်လ်မွန်ငါးတို့ကို အပေါ်မှာတင်လိုက်ပါ။ ငါးအသားများ ပေါင်မုန့်အခြမ်းမှ ထွက်မသွားစေရန် သွားကြားထိုးတံတို့ဖြင့် ထိုးထားလိုက်ပါ။ ဆယ်မိနစ်ခန့် ရေခဲသေတ္တာထဲတွင် ထည့်ထားလိုက်ပါ။ ပြီးလျှင် ပုံတွင်ပြထားသည့်အတိုင်း ဓားနှင့်လှီး၍ စားနိုင်ပါပြီ။ **၉၉**



Asparagus Sandwiches

ကညွတ်ဖြင့်လုပ်သော ဆင်းဒဝ်စ်ချ်

ပါဝင်သည့်ပစ္စည်းများ

- Asparagus (ကညွတ်အနုလေးများ) - အနည်းငယ်
- Salt (ဆား) - အနည်းငယ်
- Mayonnaise (Salad နှင့်စားသည့် Cream) - ၃ ဇွန်း ထမင်းစားဇွန်း
- Sour Cream (ထောပတ်ယိုတို့ဖြင့်ရော၍ ပြုလုပ်ထားသော Cream တစ်မျိုး) - ၂ ဇွန်း ထမင်းစားဇွန်း
- Curry Power (မဆလာမှုန့်) - အနည်းငယ်
- Chopped Fresh Parsley (တရုတ်နံနံ) - အနည်းငယ်
- Sandwich Bread (ပေါင်မုန့်) - ၄ ချပ်
- Tomatoes (ခရမ်းချဉ်သီးနပ်နပ်စဉ်းထားရန်) - ၁ လုံး
- Bround Black Pepper (ငရုတ်ကောင်းမှုန့်) - အနည်းငယ်

၆၆ ဦးစွာ ရေနွေးတည်ပါ။ ရေဆူလျှင် ဆားအနည်းငယ် ထည့်၍ ကညွတ်များကို ပြုတ်လိုက်ပါ။ ကျက်လျှင် ခေတ္တဖယ် ထားလိုက်ပါ။ ဇလုံတစ်လုံးတွင် Mayonnaise, Sour Cream, မဆလာမှုန့်နှင့် တရုတ်နံနံတို့ကို ရော၍ သမအောင်မွှေလိုက်ပါ။ ၎င်းနောက် Sandwich Bread ကို မီးကင်၍ ရောမွှေထားသော Cream ကို သုတ်လိုက်ပါ။ ပြီးလျှင် ကညွတ်ခရမ်းချဉ်သီး နှစ်နှစ်စဉ်းတို့ကို အပေါ်မှတင်ပြီး ဆား၊ ငရုတ်ကောင်း ဖြူး၍ စားရန် အသင့် ဖြစ်ပြီ။

Pork Croissant

ဝက်လှိုင်းသားဆင်းဒဝ်ချီ

ပါဝင်သည့်ပစ္စည်းများ

- Pork Loin (ဝက်လှိုင်းသား) - အနည်းငယ်
- Croissant (လခြမ်းကွေးပေါင်မုန့်) - ၄ ခု
- Mayonnaise (Salad နှင့်စားသည့် Cream) - ၄ ဇွန်း ထမင်းစားဇွန်း
- Mustard (မုန့်ညင်းနက်အစေ့မှ ထုတ်သည့်စားမြိန်ရည်ပျစ်) - အနည်းငယ်
- Baby Spinach Leaves (ဟင်းနုနွယ်ရွက်အနု) - အနည်းငယ်
- Bell Pepper (ငရုတ်ပွစိမ်းဘီးစိပ်ပုံ လှီးထားရန်) - အနည်းငယ်

ရောစပ်၍ နှပ်ထားရန်

- Tomato Ketchup (ခရမ်းချဉ်သီးဆော့) - ၁၆ အောင်စ
- Sugar (သကြား) - ၃ အောင်စ
- Light Soy Sauce (ပဲခဲပြာရည်အကြည်ရည်) - ၄ အောင်စ
- Garlic (ကြက်သွန်ဖြူနှပ်နှပ်စင်း) - အနည်းငယ်
- Salt (ဆား) - အနည်းငယ်
- Ground Black Pepper (ငရုတ်ကောင်း) - အနည်းငယ်

66 ဦးစွာ ဝက်လိုင်းသားကို အနေတော်အရွယ်အပြားလေးများ လှီးလိုက်ပါ။ ဇလုံတွင် ရောစပ်၍နှပ်ထားရန်တွင် ပါဝင်သည့်ပစ္စည်းတို့ဖြင့် ၎င်းဝက်လိုင်းသားများကို နှံ့အောင်ရော၍ ရေခဲသေတ္တာထဲတွင် တစ်နာရီ ခန့်နှပ်ထားလိုက်ပါ။ ၎င်းနောက် ကင်မည့်ဗန်းထဲတွင် စီစီရီရီထည့်၍ အပေါ်မီး၊ အောက်မီးဖြင့် ၃၅၀ တွင်ထား၍ ၄၅ မိနစ်ခန့် ကင်လိုက်ပါ။ လခြမ်းကွေးပေါင် မုန့်များကို အလယ်မှခြမ်းလိုက်ပါ။ ပြီးလျှင် Mayonnaise နှင့် Mustard တို့ကို ခြမ်းထားသော ပေါင်မုန့်များတွင် နှံ့အောင် သုတ်လိုက်ပါ။ ပြီးလျှင် ဟင်းနုနွယ်ကင်ထားသော ဝက်လိုင်းသားအပြား၊ ငရုတ်ပွတို့ဖြင့် ပုံတွင်ပြထားသည့်အတိုင်း လှပအောင် ပြင်ဆင်၍ စားရန်အသင့်ဖြစ်ပါပြီ။ Mayonnaise နှင့် Mustard တို့ကို City Mart Super Market တို့တွင် ဝယ်ယူ၍ ရနိုင်ပါသည်။

99



Mediterranean Croissant

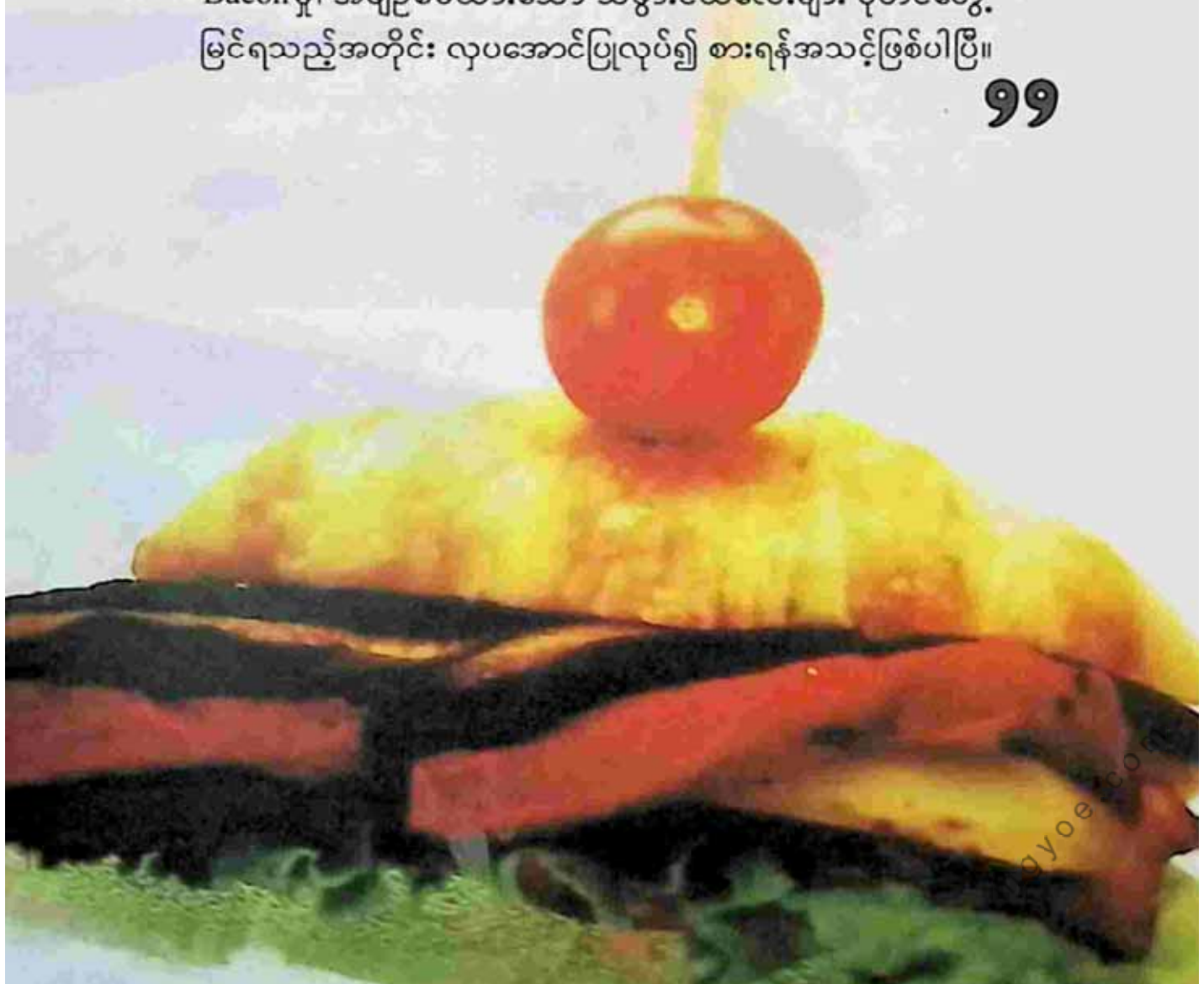
မြေထဲပင်လယ်စတိုင်စ် ဆင်းဒေဝီချို

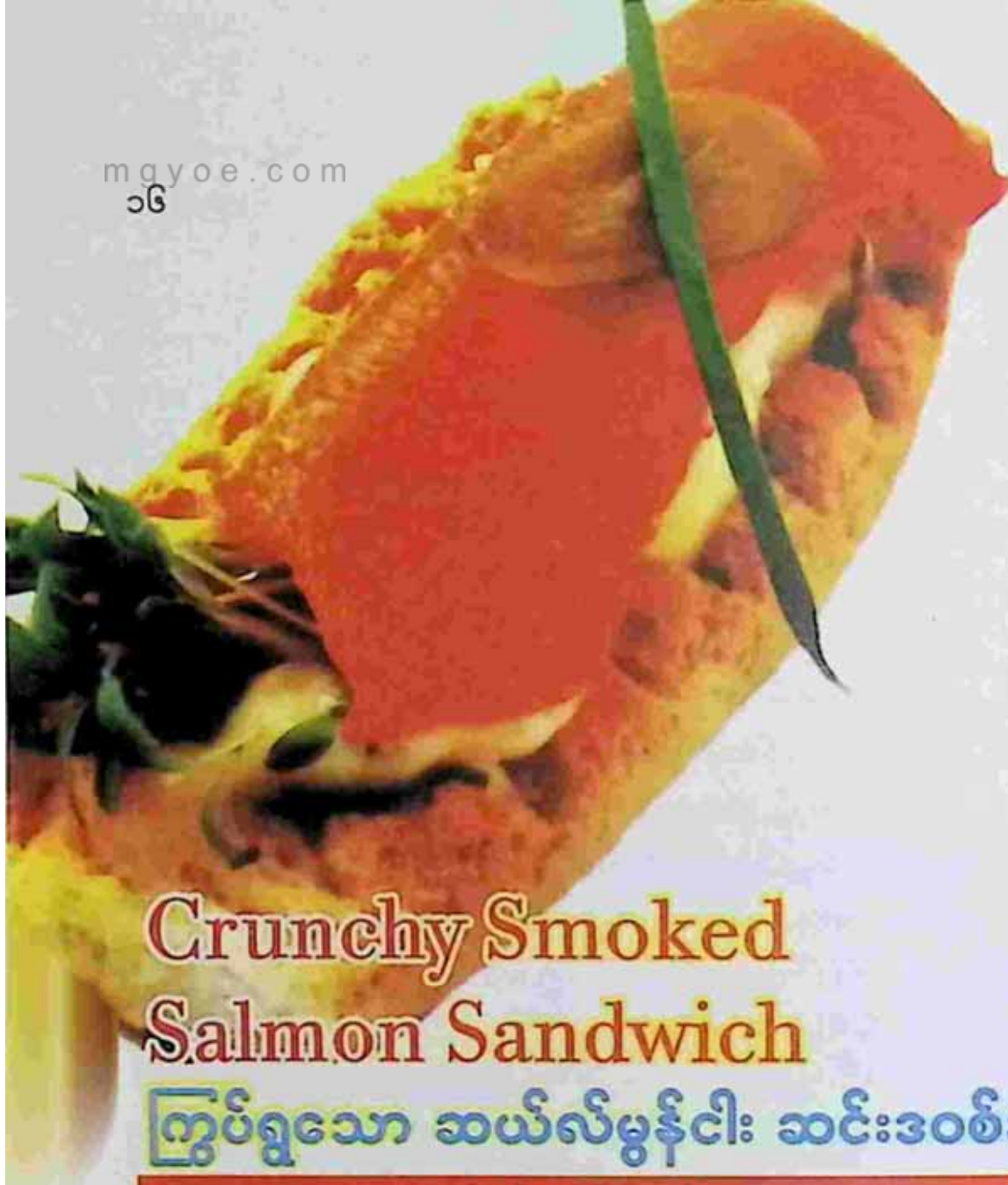
ပါဝင်သည့် ပစ္စည်းများ

- Dried Mushrooms - ၄ ခု
(မှိုအခြောက်ကွင်းအကြီး ရေစိမ်ထားရန်)
- Bell Pepper (ငရုတ်ပွအနီရောင်)ခြမ်း၍ - ၁ ခု
အစေ့ထုတ်ထားရန်
- Olive Oil (သံလွင်ဆီ) - အနည်းငယ်
- Bacon (ဝက်သားသုံးထပ်သားပြား) - ၄ ခု
- Croissant (လခြမ်းကွေးပေါင်မုန့်) - ၄ ခု
- Mayonnaise (Salad နှင့်စားသည့် Cream) - ၂ ဇွန်း ထမင်းစားဇွန်း
- Lettuce (ဆလတ်ရွက်) - အနည်းငယ်
- Basil (ပင်စိမ်း) - အနည်းငယ်
- Pickle Cucumber (သခွားချဉ်) - အနည်းငယ်
- ပါးပါးလှီးစားရန်

၆၆ ဦးစွာ မှို၊ ငရုတ်ပွတို့ကို Brush နှင့် သံလွင်ဆီကို သုတ်ထားလိုက်ပါ။ Bacon နှင့် အစေ့ထုတ်ထားသော ငရုတ်ပွတို့ကို ပါ တစ်ပြိုင်တည်း ကင်မည့်ဗန်းတွင် ခဲပတ်ခင်း၍ အပေါ်မီးဖြင့် ၁၈၀ ၃၅၀ တွင် ထား၍ မိနစ် ၂၀ ခန့် ကင်လိုက်ပါ။ ကျက်ပြီဆိုလျှင် ခေတ္တာအအေးခံထားလိုက်ပါ။ ၎င်းနောက် မှိုနှင့် ငရုတ်ပွတို့ကို ဘီးစိပ်ပုံအရှည်လေးများ လှီးထားလိုက်ပါ။ လခြမ်းကွေးပေါင်မုန့်တို့ကို ခြမ်း၍ Mayonnaise သုတ်လိုက်ပါ။ ဆလတ်ရွက်ခင်းပါ။ ပင်စိမ်းအနည်းငယ်၊ ငရုတ်ပွ၊ စက်သုံးထပ်သားပြားရည်၊ Bacon မှို၊ အချဉ်စိမ်ထားသော သခွားငယ်လေးများ ပုံတင်တွေ့မြင်ရသည့်အတိုင်း လှပအောင်ပြုလုပ်၍ စားရန်အသင့်ဖြစ်ပါပြီ။

၉၉





Crunchy Smoked Salmon Sandwich

ကြပ်ရွှေသော ဆယ်လ်မွန်ငါး ဆင်းဒဝ်စ်ချ်

ပါဝင်သည့် ပစ္စည်းများ

- | | |
|--|-------------------------|
| Plain Yoghurt (ဒိန်ချဉ်) | - ၂ ဇွန်: ထမင်းစားဇွန်: |
| Ricotta Cheese (ပျော့၍နူးညံ့သောချိစ်) | - ၄ အောင်စ |
| Chopped Coriander Leaves (နံနံပင်) | - အနည်းငယ် |
| Salt (ဆား) | - အနည်းငယ် |
| Ground Black Pepper (ငရုတ်ကောင်း) | - အနည်းငယ် |
| Lemon Zest (သံပရာသီးအခွံစလေးများ) | - အနည်းငယ် |
| Bread Crackers (ပေါင်မုန့်အမှုန့်ခြောက်) | - အနည်းငယ် |
| Smoked Salmon (အနည်းငယ်မီးကင်ပြီးသော) | - ၂ တုံး |
| Chives (ကြက်သွန်မြိတ်ကဲ့သို့ ဟင်းခတ်ပင်) | - အနည်းငယ် |
| French Bread (ပေါင်မုန့်အရှည်ချောင်း) | - ၁ ချောင်း |

၆၆ ဦးစွာလေ့တစ်လုံးတွင် ဒိန်ချဉ်၊ Cheese, နုပ်နုပ်စင်း
 ထားသော နံနံပင်၊ ဆား၊ ငရုတ်ကောင်း၊ သံပရာသီးအခွံစလေး
 များ အားလုံးကို ရောမွှေလိုက်ပါ။ နို့သွားလျှင် ပေါင်မုန့်အမှုန့်၊
 ခြောက်ထည့်မွှေပြီး ပေါင်မုန့်ပေါ်တွင် သုတ်ပြီးလျှင် Salmon
 ငါးကို ပုံတွင် ပြထားသည့်အတိုင်း လှပအောင် ပြင်ဆင်ပြီး စားရန်
 အသင့်ဖြစ်ပါပြီ။ **၉၉**

Tuna Roll

တူနားငါးလိပ်

ပါဝင်သည့်ပစ္စည်းများ

- Mayonnaise (Salad နှင့် စားသော Cream) - ၈ အောင်စ
- Curry Powder (မဆလာမှုန့်) - အနည်းငယ်
- Lemon Zest (သံပရာသီးအခွံစလေးများ) - အနည်းငယ်
- Canned Tuna (တူနားငါးဘူး) - ၃ ဘူး
- Ground Black Pepper (ငရုတ်ကောင်းမှုန့်) - အနည်းငယ်
- Lettuce Leaves (ဆလတ်ရွက်) - လိုသလောက်သုံးရန်
- Wraps (ဂျုံနှင့်ပြုလုပ်ထားသော ထုပ်ပိုးလိုရသည့် အချပ်ပြား) - ၄ ချပ်

၆၆ ဦးစွာလေ့တစ်လုံးတွင် Mayonnaise, မဆလာ၊ သံပရာသီးအခွံလေးများ၊ တူးနားငါး အသားချဉ်းသက်သက်၊ ငရုတ်ကောင်းမှုန့်၊ ဖြူးပြီး နဲ့အောင်မွှေပေးပါ။ ဂျုံနှင့်ပြုလုပ်ထားသော လိပ်ရန် Warps အချပ်ပေါ်တွင် ဆလတ်ရွက်များခင်းပြီး အသာအရာလိပ်လိုက်ပါ။ ပြုမထွက်စေရန် သတိပြုပါ။ လိပ်ပြီးလျှင် စားရန်အသင့်ဖြစ်ပါပြီ။ Warps လိပ်ရန် ဂျုံနှင့်ပြုလုပ်ထားသော Ready Made အချပ်များ City Mart Super Market တို့တွင် ဝယ်ယူရနိုင်ပါသည်။ **၉၉**

