

# පටුන

පිටු අංකය

01.	හැඳින්වීම	01 - 03
02.	කුළුබඩු සැකසීම හා උපයෝගීවන යන්ත්‍රෝපකරණ	04 - 08
03.	මිරිස් සැකසීම	09 - 15
04.	ගම්මිරිස් සැකසීම	16 - 20
05.	කුරුඳු සැකසීම	21 - 25
06.	කරඳමුංගු සැකසීම	26 - 29
07.	කහ සැකසීම	30 - 32
08.	කරාබුකැටි සැකසීම	33 - 36
09.	ඉහුරු සැකසීම	37 - 39
10.	සාදික්කා හා වසාවාසි සැකසීම	40 - 43
11.	කුළුබඩු බෝග සඳහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති පිරිවිතර	44 - 48
12.	කුළුබඩු සඳහා උපයෝගීවන යන්ත්‍රෝපකරණ	49 - 71
13.	කුළුබඩු අපනයනය සඳහා ඇසුරුම් කිරීම	72 - 85
14.	කුළුබඩු සඳහා අපනයන වෙළඳපොළ	86 - 89
15.	ක්ෂණික කරකුම් නිෂ්පාදනය	90 - 92
16.	කුළුබඩු තෙල් නිෂ්පාදනය	93 - 98
17.	තුනපහ කුඩු නිෂ්පාදනය	99 - 101
18.	කුළුබඩු සඳහා වෙළඳපොළ	102-121
19.	මිරිස් සැකසීම සහ කල්තබා ගැනීම	121-122
20.	අපනයන තොරතුරු	123-132