

**Senin**

<b>Ayam Consomme dengan Sirip Tepi</b>	<b>Sawi putih Presto dengan Telur bebek Asin</b>	<b>Tumis Suwiran Daging Sapi dengan Jamur Campur</b>	<b>Tumis Akar Lotus dengan Daging Babi Panggang</b>
<p><b>Bahan:</b></p> <p>Ayam utuh 1/2 (dimasak sebentar) Tepi sirip 6 tael</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Masak sebentar tepi sirip dalam air mendidih.</li> <li>Tambahkan 4 mangkuk air mendidih, ayam, tepi sirip dan beberapa irisan jahe kedalam panci rebus.</li> <li>Rebus selama 2 jam; bumbu dengan garam dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Sawi putih 8 tael Telur bebek asin 1</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cuci dan potong sawi putih menjadi beberapa bagian.</li> <li>Cuci dan masak sebentar telur bebek asin sampai matang; potong dan sisihkan.</li> <li>Didihkan sawi putih dalam kaldu jernih sampai matang; taburkan potongan telur bebek asin ke atas sawi putih dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Daging sapi (disuwir) 4 tael Jamur merang 4 tael (dibelah dua) Jamur enoki 4 tael Jamur shiitake segar 4 tael</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Panaskan minyak untuk menumis jamur campur sampai matang; bumbu dengan saus tiram dan gula; susun di atas piring dan sisihkan.</li> <li>Panaskan kembali minyak dan goreng suwiran jahe dan cabe sampai harum; tambahkan suwiran daging sapi dan tumis sampai matang.</li> <li>Masukkan campuran jamur matang kedalam wajan wok dan tumis rata.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Daging babi 1/2 catty panggang Akar lotus (diiris) 1/4 catty</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tumis daging babi panggang sampai harum; tambahkan jahe dan daun bawang lalu tumis.</li> <li>Campurkan irisan akar lotus dan tumis semuanya; tambahkan bumbu dan tumis dengan baik lalu hidangkan.</li> </ol>

**Selasa**

<b>Sup Tahu kedelai dengan Bawang</b>	<b>Presto Ikan karp lumpur dengan Terong ungu</b>	<b>Tumis Daging Babi Suwir dengan Tunas kacang</b>	<b>Kembang kol cina Rebus in Kaldu super</b>
<p><b>Bahan:</b></p> <p>Bawang (disuwir) 1/2 Tahu kedelai 1 pc Jamur shiitake segar 2 pcs Paha ayam 2 tael (potong dadu)</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Didihkan air untuk memasak suwiran bawang sebentar; tambahkan paha ayam potong dadu; masak sampai matang.</li> <li>Tambahkan tahu kedelai dan jamur shiitake; didihkan sampai matang.</li> <li>Bumbu dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Perut ikan karp lumpur 12 tael Terong ungu 1</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tuangkan minyak untuk menggoreng perut ikan sampai kedua sisi kecoklatan.</li> <li>Tambahkan air dan bumbu; campurkan terong ungu didihkan bersamaan.</li> <li>Masak sampai matang dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Daging babi (disuwir) 4 tael Tunas kacang 1 catty</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Goreng potongan bawang putih dalam terong ungu panas sampai harum; tambahkan tunas kacang dan tumis sampai matang; bumbu dengan garam dan susun di atas piring kemudian sisihkan.</li> <li>Goreng suwiran cabe dalam terong ungu panas sampai harum; tambahkan suwiran daging babi; tumis sampai matang; taruh di atas tunas kacang dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Kembang kol cina 1 catty</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cuci kembang kol cina.</li> <li>Tuangkan kaldu super dan bumbu dengan 2 iris jahe lalu didihkan; tambahkan kembang kol cina dan masak sampai matang.</li> </ol>

**Rabu**

<b>Sup Tepi sirip dengan Pak coy</b>	<b>Presto Sawi putih Mini dengan Tahu kedelai</b>	<b>Ayam Lunak Dikukus dengan Kerang kering dan Kenari</b>	<b>Tulang Iga muda dalam Saus Merica Hitam Bubuk</b>
<p><b>Bahan:</b></p> <p>Pak coy 1/3 catty (dipotong beberapa bagian) Jamur shiitake kering 1 tael (direndam) Suwiran daging ham 1 tael</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Goreng jahe dan bawang putih dalam terong ungu panas sampai harum; tambahkan jamur shiitake dan suwiran daging ham; tumis sampai harum.</li> <li>Tuangkan air dan didihkan; tambahkan pak coy dan didihkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Tahu kedelai (diiris) 2 pcs Sawi putih mini 8 tael</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Goreng jahe dan bawang putih dalam terong ungu panas sampai harum; tambahkan sawi putih mini dan goreng sampai lembut; tambahkan bumbu; susun di atas piring.</li> <li>Goreng tahu kedelai sampai kedua sisi keemasan; tambahkan bumbu; kentalkan sup.</li> <li>Letakkan campuran tahu kedelai di atas sayuran.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Ayam utuh 1 Kerang kering 1 tael (direndam) Kenari 1/6 catty</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Susun ayam, kerang kering; daging kenari; daun bawang dan jahe di atas piring; tambahkan bumbu.</li> <li>Kukus di atas api sedang selama 2 jam sampai lunak; saring cairan masakannya.</li> <li>Didihkan cairan masakan; kentalkan; tuangkan ke atas ayam.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Tulang iga muda 1 catty</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cuci dan potong-potong tulang iga muda; rendam dengan garam, gula, jus jahe dan tepung jagung dan sisihkan; potong bawang memanjang.</li> <li>Panaskan minyak; goreng tulang iga muda sampai 70%; tiriskan minya.</li> <li>Goreng potongan bawang putih, potongan bawang merah, bawang dan merica hitam bubuk dalam terong ungu panas sampai harum; taruh tulang iga muda ke wajan wok lagi; tambahkan air dan kecap kental dan didihkan sebentar; kentalkan sup dan hidangkan.</li> </ol>

**Kamis**

<b>Sup Daging Babi Tipis dengan Chestnut Air dan Ginkgo</b>	<b>Tahu kedelai Kukus dengan Yunnan Ham</b>	<b>Pomfret Kukus</b>	<b>Tumis Jamur campur dengan saus XO</b>
<p><b>Bahan:</b></p> <p>Daging babi 8 tael Kacang mete air 3 tael Ginkgo secukupnya</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan didihkan.</li> <li>2. Masak di atas api kecil dan rebus selama 2 jam; bumbu dengan garam dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Tahu kedelai 2 pcs (dipotong-potong) Yunnan ham 3 tael</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci tahu kedelai; tiriskan; cuci dan suwir yunnan ham.</li> <li>2. Hiasi tahu kedelai dengan suwiran yunnan ham; kukus dalam wadah sampai matang; saring kelebihan airnya.</li> <li>3. Taburkan potongan daun bawang; tuangkan sedikit minyak dan kecap diatasnya.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Pomfret 1</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Letakkan daun bawang dibawah ikan; hiasi dengan suwiran jahe.</li> <li>2. Kukus ikan di atas api suhu tinggi sampai matang; goreng suwiran jahe dalam terong ungu panas dan tuangkan di atas ikan.</li> <li>3. Taburkan potongan daun bawang dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Jamur rambut kusut 1/6 catty Jamur enoki 1/6 catty Jamur abalon 1/6 catty</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goreng potongan bawang putih, jahe potong dadu dan cabe merah suwir dalam minyak panas hingga harum; tambahkan seluruh bahan dan tumis rata.</li> <li>2. Bumbui dengan garam, saus tiram, saus XO dan air lalu masak.</li> <li>3. Tumis sampai saus mengental.</li> </ol>

**Jumat**

<b>Sup Hati Babi dengan Jamur Enoki</b>	<b>Presto Perut Ikan dengan labu berambut</b>	<b>Lobak dimasak dengan Jamur Kuping Kayu dan Udang bercangkang</b>	<b>Tumis Bola Udang dengan Brokoli</b>
<p><b>Bahan:</b></p> <p>Jamur enoki 1/4 catty Hati babi (diiris) 1/3 catty</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masak sebentar jamur enoki dalam air mendidih.</li> <li>2. Tambahkan jamur enoki, hati babi, kaldu kedalam wajan dan tambahkan bumbu; masak selama 5 menit.</li> <li>3. Taburkan potongan daun bawang dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Labu berambut 1 (potong-potong) Perut ikan tongsang 12 tael</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tuangkan minyak untuk menggoreng perut ikan sampai kedua sisi keemasan.</li> <li>2. Tambahkan air dan bumbu; campurkan labu berambut lalu masak bersamaan.</li> <li>3. Masak sampai matang dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Lobak putih 2/3 catty (iris memanjang) Udang bercangkang 1/3 catty Jamur kuping kayu 1/4 catty (diiris) Potongan peterseli 1 sendok cina makan</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Didihkan lobak putih selama 10 menit dan angkat.</li> <li>2. Panaskan wajan wok dengan minyak; tambahkan lobak putih; udang bercangkang dan jamur kuping kayu dan tumis dengan seksama.</li> <li>3. Bumbui dan masak sampai lobak putih menjadi lembut; taburkan potongan peterseli cina dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Brokoli 1/2 catty Udang 1/2 catty</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng dan tambahkan brokoli dan garam lalu goreng cepat; susun di atas piring.</li> <li>2. Goreng irisan jahe, daun bawang, potongan bawang putih, lokio kuning dan merica merah manis dalam minyak panas sampai harum; campurkan udang bercangkang; percikkan anggur beras.</li> <li>3. Tambahkan bumbu; kentalkan sup; taruh brokoli dan hidangkan.</li> </ol>

**Sabtu/ Minggu**

<b>Sup Betis Babi dengan biji Lotus dan Kacang Fox</b>	<b>Daging babi Goreng dengan Bawang</b>	<b>Kukus Kepiting dengan Bihun Kacang Hijau dalam Kaserol</b>	<b>Presto Lettuce Eropa dengan Irisan Abalone dan Selaput jari Bebek dalam Saus Tiram</b>
<p><b>Bahan:</b></p> <p>Betis babi 1/3 catty (dipotong-potong) Biji lotus (direndam) 2 tael Fox nuts 1 tael</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan didihkan.</li> <li>2. Masak di atas api kecil dan rebus selama 2 jam; bumbu dengan garam dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Potongan daging babi 1/2 catty Bawang 1</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rendam potongan daging babi dalam bumbu; goreng sampai harum dan sisihkan.</li> <li>2. Tumis tomat dan bawang; taruh potongan daging babi kedalam wajan wok untuk dimasak lagi.</li> <li>3. Bumbui dengan garam dan gula lalu hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Kepiting merah 1 (dipotong-potong) Bihun kacang hijau 1 ikat</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goreng jahe dan bawang putih dalam terong ungu panas sampai harum, tambahkan bihun kacang hijau dan kaldu super dan masak sebentar.</li> <li>2. Goreng jahe dan bawang putih dalam terong ungu panas sampai harum; tambahkan potongan kepiting merah dan tumis sampai harum; percikkan anggur beras dan bumbu.</li> <li>3. Taruh kepiting merah dalam casserole; didihkan sebentar; tambahkan suwiran merica merah dan suwiran daun bawang; hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Selaput jari bebek 6 tael Lettuce eropa 1 Irisan abalone 1 kaleng</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masak sebentar lettuce eropa dalam kaldu super sampai matang; susun di atas piring dan sisihkan.</li> <li>2. Goreng irisan jahe dalam terong ungu panas sampai harum; masukkan selaput jari bebek dan irisan abalone lalu goreng cepat; tambahkan saus tiram dan bumbu dan masak sampai matang; kentalkan sup dan tuangkan ke atas lettuce.</li> </ol>