

Lunes			
Sinabawang Isdang Bumbay na may Kintsay at Tokwa	Linukob na Karneng Baka na may Labong at Sariwang Kabuteng Shiitake	Tahong na may Sarsang Maasim	Ginisang Kangkong na may Tinadtad na Bawang
<p><b>Mga Sangkap:</b> Isdang bumbay 12 taels Tokwa 2 piraso Kintsay naaangkop na dami</p> <p><b>Mga Hakbang:</b> 1. Iprito ang isda hanggang maging kulay brown; alisin ang mantika. 2. Lagyan ng tubig at pakuluin; ilagay ang lahat na mga sangkap at pakuluan. 3. Timplahan ng asin.</p>	<p><b>Mga Sangkap:</b> Karneng baka 2/5 catty Labong (hiniwa) 2 taels Sariwang kabuteng shiitake 8 Berdeng sili 1</p> <p><b>Mga Hakbang:</b> 1. Banlian ang karneng baka sa tubig na may luya at dahon ng sibuyas hanggang maluto; banlian ang labong. 2. Sandaling iprito ang sariwang kabuteng shitake at labong sa mainit na mantika; wisikan ng alak ilagay ang hiniwang karneng baka at haluing mabuti. 3. Timplahan ng toyong maputla; sarsa ng talaba at asukal; palaputin ang sarsa at ilagay sa plato.</p>	<p><b>Mga Sangkap:</b> Tahong (binanlian) 12 Maliliit na piraso ng bacon 1 kutsara Tinadtad na bawang 1 kutsara</p> <p><b>Mga Hakbang:</b> 1. Banlian ang tahong. 2. Iprito ang bacon at bawang sa mainit na mantika hanggang bumango; ilagay ang panimpla at pakuluan. 3. Ilagay ang tahong; gisahing mabuti at ihain.</p>	<p><b>Mga Sangkap:</b> Kangkong 2/3 catty</p> <p><b>Mga Hakbang:</b> 1. Iprito ang tinadtad na bawang; ilagay ang kangkong at gisahin. 2. Ilagay ang asin, asukal at tubig; gisahin hanggang maluto. 3. Ilagay sa plato at ihain.</p>
Martes			
Sabaw ng Lomo ng Baboy na may Tokwa at Balun-Balunan ng Isda	Pinakuluang Tiyan ng Isda na may Brokoli	Ginisang Pusit na may Dilaw na Kuchay at Togue	Hamonadong Bibi na may Gabi
<p><b>Mga Sangkap:</b> Karneng baboy 6 taels Tokwa 2 piraso Balun-balunan ng isda naaangkop na dami</p> <p><b>Mga Hakbang:</b> 1. Magpakulo ng tubig; ilagay ang lomo ng baboy at pakuluin. 2. Hinaan ang aboy at pakuluan ng 1 oras; ilagay ang tokwa at balun-balunan ng isda at pakuluan ng 30 minuto. 3. Timplahan ng asin at ihain.</p>	<p><b>Mga Sangkap:</b> Tiyan ng tamban 12 taels Brokoli 12 taels</p> <p><b>Mga Hakbang:</b> 1. Iprito ang tiyan ng isda hanggang ang magkabilang bahagi ay maging kulay brown. 2. Ilagay ang tubig at panimpla; ilagay ang brokoli at pakuluan. 3. Pakuluan hanggang maluto at ihain.</p>	<p><b>Mga Sangkap:</b> Dilaw na kuchay 8 taels Togue 8 taels Karot 4 taels Pusit 1/2 catty</p> <p><b>Mga Hakbang:</b> 1. Iprito ang luya at ginayat na siling labuyo sa mainit na mantika hanggang bumango; ilagay ang pusit at gisahin hanggang maluto; ilagay ang panimpla. 2. Ilagay ang natitirang mga sangkap at gisahin hanggang maluto; ilagay ang panimpla at ihain.</p>	<p><b>Mga Sangkap:</b> Hita ng hamonadong bibi 1 Gabi 8 taels</p> <p><b>Mga Hakbang:</b> 1. Iprito ang ginayat na luya hanggang bumango; ilagay ang gabi at hita ng hamonadong bibi at sama-samang gisahin. 2. Lagyan ng tubig at pakuluan hanggang maluto.</p>
Miyerkules			
Sinabawang Banak na may Gabi ng Intsik at Makhanas	Ginisang Kale na may Atsarang Oliba at Giniling na Karneng Baboy	Pinasingawang Labian	Pinakuluang Lechong Baboy na may Tokwang Patpat
<p><b>Mga Sangkap:</b> Banak 1 Babi ng intsik 2 taels Makhanas 2 taels</p> <p><b>Mga Hakbang:</b> 1. Iprito ang banak hanggang maging kulay brown ang magkabilang bahagi; alisin ang mantika. 2. Ilagay ang tubig at pakuluin; ilagay ang lahat na mga sangkap at pakuluan; babahan ng init at pakuluan ng 2 oras. 3. Timplahan ng asin at ihain.</p>	<p><b>Mga Sangkap:</b> Kale 12 taels Giniling na karneng baboy 3 taels Atsarang oliba naaangkop na dami</p> <p><b>Mga Hakbang:</b> 1. Banlian sa kumukulong tubig ang kale na may mantika, asin at asukal. 2. Ibadad ang karneng baboy; gisahin hanggang maluto. 3. Ilagay ang lahat na mga sangkap; palaputin ang sabaw at ihain.</p>	<p><b>Mga Sangkap:</b> Labian 1</p> <p><b>Mga Hakbang:</b> 1. Ilatag ang dahon ng sibuyas sa ilalaim ng isda; ilatag ang ginayat na luya sa ibabaw ng isda. 2. Pasingawan ang isda sa malakas na apoy hanggang maluto; iprito ang ginayat na luya sa mainit na mantika at ibuhos sa isda ang halo.</p>	<p><b>Mga Sangkap:</b> Lechong baboy 12 taels Tokwang patpat 3 taels</p> <p><b>Mga Hakbang:</b> 1. Iprito ang lechong baboy hanggang bumango; lagyan ng sarsa ng talaba, mantika ng sesame, tubig at asukal at pakuluan. 2. Ilagay ang tokwang patpat; lutuin hanggang masipsip ang sarsa; ihain.</p>
Huwebes			
Sabaw ng Lomo ng Baboy na may Tokwa at Kamatis	Pritong Mala-Empanadang Gabi	Ginisang Ginayat na Isda na may Pechay Baguio	Piniritong Isda na Tinanggalan ng Tinik
<p><b>Mga Sangkap:</b> Karneng baboy 8 taels Tokwa 1 piraso Kamatis 2</p>	<p><b>Mga Sangkap:</b> Gabi 5/6 catty Giniling na karneng baboy 1 &amp; 3/10 taels</p>	<p><b>Mga Sangkap:</b> Giniling na laman ng karpang putik 1/4 catty Pechay baguio 2/3 catty</p>	<p><b>Mga Sangkap:</b> Isdang tinanggalan ng tinik 8 taels</p>

