

Senin			
Sup Rusuk Babi dengan Jamur merang dan Tahu kedelai	Presto Terong Ungu Rasa Ikan	Rusuk babi Kukus dengan Saus Kecao hitam fermentasi	Remis Direbus dengan Bawang putih yang dimemarkan dan Suwiran Merica Merah
Bahan: Rusuk babi 2/5 catty (masak sebentar) Jamur merang 4 taels (masak sebentar) Tahu kedelai 1 pc (masak sebentar) Langkah: 1. Didihkan sepanci air; tambahkan rusuk babi; kecilkan api lalu dimasak perlahan-lahan selama 1 jam setelah air mendidih. 2. Tambahkan jamur merang dan tahu kedelai dan didihkan. 3. Bumbui dengan garam; susun di atas mangkuk dan hidangkan.	Bahan: Terong ungu 1 catty (dipotong-potong) Daging babi 2 taels Dicincang ikan asin 1 tael Langkah: 1. Bumbui daging babi cincang; tumis dan sisihkan. 2. Goreng jahe, bawang putih dan bagian putih dari daun bawang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan daging babi cincang dan ikan asin potongan dadu dan goreng; tambahkan belacan kacang lebar; percikkan anggur. 3. Tambahkan kaldu super dan didihkan dengan singkat; tambahkan terong ungu; tambahkan saus tiram, cuka dan bumbu lainnya.	Bahan: Rusuk babi 4/5 catty (dipotong-potong) Kecao hitam secukupnya fermentasi Langkah: 1. Campurkan rusuk babi dengan kecao hitam fermentasi, kecap encer, garam, daun bawang dan jahe dengan baik; rendam dalam garam selama 30 menit. 2. Taruh rusuk babi di atas piring; kukus di atas api besar sampai matang.	Bahan: Remis 1 catty Raprica 4 pcs Bawang putih 4 pcs Langkah: 1. Goreng bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan mentega, remis, sake dan garam dan didihkan selama 5 menit. 2. Tambahkan merica merah dan hidangkan.
Selasa			
Sup Daging Sapi dengan Tomat dan Kentang	Sauté Kol Cina	Paha Bebek yang diawetkan digoreng dengan Lobak	Tumis Irisan Daging Sapi dengan Bawang Prei
Bahan: Tomat (dipotong-potong) 3 Kentang (diiris) 2 Daging sapi 6 taels (diiris dan masak sebentar) Langkah: 1. Didihkan air; tambahkan daging sapi, butir merica putih dan jahe didihkan selama 45 menit. 2. Tambahkan tomat dan kentang masak selama 45 menit; bumbui dengan garam dan gula.	Bahan: Kol cina 2/3 catty Langkah: 1. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan kol cina dan tumis. 2. Tambahkan garam, gula dan sedikit air dan tumis dengan baik sampai matang.	Bahan: Lobak (disuwir) 2/3 catty Paha bebek yang diawetkan 1 (masak sebentar dan disuwir) Langkah: 1. Kukus paha bebek yang diawetkan selama 10 menit; buang tulang dan kulitnya; suwir-suwir. 2. Panaskan minyak; tambahkan suwiran paha bebek yang diawetkan dan goreng sampai harum; tambahkan suwiran lobak lalu goreng bersamaan. 3. Tambahkan saus tiram, garam dan gula; didihkan sampai lobak lunak.	Bahan: Daging sapi (diiris) 1/2 catty Bawang prei 1/2 catty Langkah: 1. Goreng daging sapi yang di bumbui dalam air garam dengan jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum. 2. Tambahkan bawang prei dan goreng sampai matang; tambahkan garam, gula dan kecap encer.
Rabu			
Sup dengan Tahu kedelaidan Kepiting Perenang	Tumis Lettuce Eropa dengan Merica merah dan Tahu kedelai fermentasi	Suwiran Daging babi Tumis dengan Toge	Tumis daging Buruh Onta dengan Bawang Hijau
Bahan: Tahu kedelai 2 pcs Putih telur ayam 2 Kepiting kembang 1 (dipotong-potong) Langkah: 1. Goreng irisan jahe; percikkan anggur; tambahkan kaldu super dan didihkan. 2. Tambahkan potongan kepiting dan tahu kedelai dan didihkan sampai matang; tambahkan garam dan merica. 3. Campurkan putih telur dan peterseli cina dengan rata; kentalkan sup.	Bahan: Lettuce eropa 1 Tahu kedelai fermentasi 2 pcs Merica merah (disuwir) 1 sendok makan Langkah: 1. Didihkan sepanci air; tambahkan lettuce eropa sampai matang; atur di atas piring. 2. Goreng suwiran jahe dan arak beras; tambahkan tahu kedelai fermentasi dan suwiran paprica merah lalu goreng; tuangkan ke atas lettuce.	Bahan: Toge (masak sebentar) 4/5 catty Daging babi (disuwir) 4 taels Langkah: 1. Goreng jahe, bawang putih dan bagian putih daun bawang sampai harum; tambahkan suwiran daging babi dan goreng sampai setengah matang. 2. Tambahkan toge goreng bersama; percikkan anggur; dan tambahkan kaldu jernih 3. Bumbui dengan saus tiram, garam dan gula.	Bahan: Daging burung unta 1/2 catty (disuwir) Bawang hijau 1 Langkah: 1. Goreng jahe, bawang putih dan bagian putih daun bawang sampai harum; tambahkan suwiran daging burung unta dan goreng sampai setengah matang. 2. Tambahkan bawang hijau goreng bersamaan; percikkan anggur; dan tambahkan kaldu jernih. 3. Bumbui dengan kecap encer, saus tiram, garam dan gula.
Kamis			
Sup dengan Astragalus Mongholicus, Wolfberi cina dan Sengkel Sapi	Daging babi Tumis yang diawetkan dengan Buncis	Pakchoi Presto dengan Udang kering	Grey Mullet Kukus dengan Jeruk Lemon yang diasinkan
Bahan: Sengkel sapi 2/5g (dipotong-potong) Astragalus 1/2 tael mongholicus Wolfberi cina 2/5 tael Biji lotus secukupnya	Bahan: Buncis 1/2 catty Daging babi yang diawetkan 3 taels	Bahan: Pakchoi (dirapikan) 2/3 catty Udang kering 1/6 catty	Bahan: Grey mullet 1 Jeruk lemon yang diasinkan 1

<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Didihkan sepanci air; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Dimasak perlahan-lahan selama 3 jam di atas api sedang; bumbu dengan garam. 	<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Taruh daging babi yang diawetkan kedalam air bersih untuk dimasak sampai matang; iris; goreng sampai daging menggulung; angkat. 2. Goreng daun bawang, jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan anggur; tambahkan buncis dan daging babi yang diawetkan dan goreng sebentar. 3. Tambahkan kaldu dan bumbu; tumis; kentalkan sup dan hidangkan. 	<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Masak pakchoi sampai 80% matang; sisihkan. 2. Didihkan kaldu super, anggur, garam dan udang bersamaan; tambahkan pakchoi dan didihkan; dimasak perlahan-lahan di atas api besar sampai sampai sup tersisa 1/3 bagian. 3. Tambahkan jus jahe; kentalkan sup; tumis pakchoi dan hidangkan. 	<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Taruh ikan di atas sebuah piring; taruh irisan jahe dan daun bawang dipotong dadu dibawah ikan. 2. Taruh jeruk lemon cincang yang diasinkan, suwiran jahe, daun bawang, kulit jeruk kepruk kering, dan merica merah di atas ikan. 3. Kukus ikan di atas api besar; panaskan sampai matang; goreng sedikit suwiran jahe dengan kecap kedelai encer; tuangkan ke atas ikan dan hidangkan.
---	--	--	---

Jumat

<p>Sup Tunas kacang</p> <p>Bahan:</p> <table border="0"> <tr> <td>Peterseli cina</td> <td>1/4 catty</td> </tr> <tr> <td>Tunas kacang</td> <td>10 tael</td> </tr> <tr> <td>Jagung</td> <td>1/2</td> </tr> </table> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Didihkan kaldu super; tambahkan biji jagung dan didihkan. 2. Tambahkan tunas kacang dan didihkan sampai matang; tambahkan garam dan merica. 3. Campurkan putih telur dan peterseli cina dengan rata; kentalkan sup. 	Peterseli cina	1/4 catty	Tunas kacang	10 tael	Jagung	1/2	<p>Tumis Kambing Cincang dengan lettuce</p> <p>Bahan:</p> <table border="0"> <tr> <td>Kambing (dicincang)</td> <td>1/4 catty</td> </tr> <tr> <td>Lettuce eropa (diiris)</td> <td>3/4 catty</td> </tr> <tr> <td>Kacang mete air</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>(dipotong dadu)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Jamur shiitake kering</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>(direndam dan dipotong dadu)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bawang (dipotong dadu)</td> <td>1/2</td> </tr> <tr> <td>Seledri cina</td> <td>1/3</td> </tr> <tr> <td>(dipotong dadu)</td> <td></td> </tr> </table> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Goreng sedikit jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan bawang dan daging kambing yang dipotong dadu. 2. Tambahkan bahan lain goreng bersamaan; tambahkan sup, ayam garam dan paprica tumis. 3. Tambahkan peterseli cina dan daun bawang dipotong dadu dan kentalkan sup; susun lettuce dengan itu. 	Kambing (dicincang)	1/4 catty	Lettuce eropa (diiris)	3/4 catty	Kacang mete air	10	(dipotong dadu)		Jamur shiitake kering	3	(direndam dan dipotong dadu)		Bawang (dipotong dadu)	1/2	Seledri cina	1/3	(dipotong dadu)		<p>Tumis Kol cina dengan Ikan asin</p> <p>Bahan:</p> <table border="0"> <tr> <td>Kol cina (diiris)</td> <td>1/2 catty</td> </tr> <tr> <td>Ikan asin (dipotong dadu)</td> <td>1/2 tael</td> </tr> <tr> <td>Bawang putih cincang</td> <td>1 sendok makan</td> </tr> <tr> <td>Merica merah cincang</td> <td>1 sendok makan</td> </tr> </table> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Goreng ikan asin dalam wajan wok yang dipanaskan sampai harum. 2. Goreng potongan bawang putih dan merica merah cincang dalam minyak panas; tambahkan irisan kol cina dan ikan asin goreng dipotong dadu; tumis dengan singkat. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan. 	Kol cina (diiris)	1/2 catty	Ikan asin (dipotong dadu)	1/2 tael	Bawang putih cincang	1 sendok makan	Merica merah cincang	1 sendok makan	<p>Labu Kukus dengan Ayam goreng dan Sayuran</p> <p>Bahan:</p> <table border="0"> <tr> <td>Labu (dipotong-potong)</td> <td>1/2 catty</td> </tr> <tr> <td>Dada ayam</td> <td>1/4 catty</td> </tr> <tr> <td>(dipotong-potong)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kacang kedelai hijau</td> <td>1/4 catty</td> </tr> <tr> <td>(masak sebentar)</td> <td></td> </tr> </table> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rendam ayam dalam air garam; goreng sampai matang dan sisihkan; kukus potongan labu sampai matang; atur di atas piring. 2. Didihkan sepanci kaldu; tambahkan ayam, kacang kedelai hijau dan garam; kentalkan sup. 3. Tuangkan sup ke atas labu; percikkan tetesan minyak wijen dan hidangkan 	Labu (dipotong-potong)	1/2 catty	Dada ayam	1/4 catty	(dipotong-potong)		Kacang kedelai hijau	1/4 catty	(masak sebentar)	
Peterseli cina	1/4 catty																																												
Tunas kacang	10 tael																																												
Jagung	1/2																																												
Kambing (dicincang)	1/4 catty																																												
Lettuce eropa (diiris)	3/4 catty																																												
Kacang mete air	10																																												
(dipotong dadu)																																													
Jamur shiitake kering	3																																												
(direndam dan dipotong dadu)																																													
Bawang (dipotong dadu)	1/2																																												
Seledri cina	1/3																																												
(dipotong dadu)																																													
Kol cina (diiris)	1/2 catty																																												
Ikan asin (dipotong dadu)	1/2 tael																																												
Bawang putih cincang	1 sendok makan																																												
Merica merah cincang	1 sendok makan																																												
Labu (dipotong-potong)	1/2 catty																																												
Dada ayam	1/4 catty																																												
(dipotong-potong)																																													
Kacang kedelai hijau	1/4 catty																																												
(masak sebentar)																																													

Sabtu/ Minggu

<p>Sup Ayam dengan Pir Cina dan Jamur putih</p> <p>Bahan:</p> <table border="0"> <tr> <td>Ayam utuh (masak sebentar)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Jamur putih (potong per kuntum)</td> <td>1 tael</td> </tr> <tr> <td>Pir cina</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Daging babi tipis (masak sebentar)</td> <td>4 tael</td> </tr> </table> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Masukkan seluruh bahan kedalam panci rebus; tambahkan irisan jahe dan 4 mangkuk air; tutup panci. 2. Taruh di atas panci saus, rebus selama 30 menit di atas api besar. 3. Kecilkan api lalu masak perlahan selama 3 jam lagi; tambahkan garam. 	Ayam utuh (masak sebentar)	1	Jamur putih (potong per kuntum)	1 tael	Pir cina	1	Daging babi tipis (masak sebentar)	4 tael	<p>Kepiting lumpur Tumis dengan jahe dan Daun bawang</p> <p>Bahan:</p> <table border="0"> <tr> <td>Kepiting lumpur (dipotong-potong)</td> <td>1 catty</td> </tr> </table> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Goreng suwiran jahe dan daun bawang; tambahkan potongan kepiting tumis bersamaan. 2. Percikkan anggur; tambahkan kaldu super, kecap kedelai encer, minyak, gula dan merica. 3. Goreng sampai mengental; tambahkan suwiran merica merah dan potongan daun bawang goreng dan aduk dengan baik. 	Kepiting lumpur (dipotong-potong)	1 catty	<p>Tumis Udang dengan Saus Tomat</p> <p>Bahan:</p> <table border="0"> <tr> <td>Udang (dibuang cangkang dan uratnya)</td> <td>1 catty</td> </tr> </table> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan minyak; tambahkan udang tumis sampai setengah matang. 2. Tambahkan jahe dan bawang putih; tambahkan saus tomat, gula, garam, cuka dan air; tutup dan panggang. 3. Kentalkan sup; tambahkan potongan daun bawang dan minyak wijen. 	Udang (dibuang cangkang dan uratnya)	1 catty	<p>Tahu Kedelai Goreng dengan Jamur</p> <p>Bahan:</p> <table border="0"> <tr> <td>Jamur</td> <td>2 tael</td> </tr> <tr> <td>Jamur merang (dibelah dua)</td> <td>3 tael</td> </tr> <tr> <td>Jamur shiitake kering (diiris)</td> <td>2 tael</td> </tr> <tr> <td>Tahu kedelai (diiris)</td> <td>1 pc</td> </tr> <tr> <td>Rebung</td> <td>secukupnya</td> </tr> <tr> <td>Jamur hitam dan putih</td> <td>secukupnya</td> </tr> </table> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Goreng irisan tahu kedelai sampai kedua sisi kecoklatan dan atur di atas piring. 2. Goreng jahe dan daun bawang dalam minyak panas; tambahkan seluruh jamur, jamur hitam dan putih; percikkan anggur; tambahkan rebung, jamur hitam dan jamur putih untuk ditumis bersama. 3. Tambahkan kaldu super, saus tiram, garam dan gula; angkat; tuangkan ke atas tahu kedelai. 	Jamur	2 tael	Jamur merang (dibelah dua)	3 tael	Jamur shiitake kering (diiris)	2 tael	Tahu kedelai (diiris)	1 pc	Rebung	secukupnya	Jamur hitam dan putih	secukupnya
Ayam utuh (masak sebentar)	1																										
Jamur putih (potong per kuntum)	1 tael																										
Pir cina	1																										
Daging babi tipis (masak sebentar)	4 tael																										
Kepiting lumpur (dipotong-potong)	1 catty																										
Udang (dibuang cangkang dan uratnya)	1 catty																										
Jamur	2 tael																										
Jamur merang (dibelah dua)	3 tael																										
Jamur shiitake kering (diiris)	2 tael																										
Tahu kedelai (diiris)	1 pc																										
Rebung	secukupnya																										
Jamur hitam dan putih	secukupnya																										