

Senin			
<b>Sup Ginjal Bebek Diawetkan dengan Fructus Momordicae</b>	<b>Kembang Kol Cina direbus dengan Jamur-Jamuran dan Rebung</b>	<b>Makerel dikukus dengan Mustard Diawetkan</b>	<b>Daging bebek yang diawetkan Ditumis dengan Irisan Kentang</b>
<b>Bahan:</b> Ginjal bebek diawetkan 2 Kol cina kering dan segar 8 taels Fructus momordicae 1  <b>Langkah:</b> 1. Rebus sepanci air; tambahkan semua bahan dan suwiran jahe dan didihkan. 2. Kecilkan api dan didihkan selama 2 jam; tambahkan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Kembang kol cina 1/2 catty (dipotong-potong) Jamur shiitake dan jamur 3 taels (dipotong-potong) Irisan rebung 1/4 catty (dipotong-potong)  <b>Langkah:</b> 1. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas; tambahkan garam, gula, dan anggur beras; masak hingga matang dan pisahkan. 2. Tambahkan jamur shiitake; jamur dan rebung; taburkan tetesan anggur beras; tambahkan garam, gula, dan kaldu super; rebus selama 15 menit. 3. Hidangkan, tambahkan daun bawang dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Makerel 1 Mustard yang secukupnya diawetkan  <b>Langkah:</b> 1. Tempatkan makerel dalam piring dengan daun bawang dan suwiran jahe dibawahnya; tutupi dengan suwiran jahe dan mustard yang diawetkan. 2. Kukus hingga matang.	<b>Bahan:</b> Kentang suwir (disuwir) 2 Paha bebek olahan 1  <b>Langkah:</b> 1. Kukus daging bebek yang diawetkan selama 5 menit; buang tulang dan kulitnya, iris-iris. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; masukkan irisan kentang dan air; masak dengan tutupnya; tambahkan potongan daging bebek. 3. Bumbui dengan gula, garam, kaldu super dan campur dengan baik; hidangkan.
Selasa			
<b>Sup Tulang Bahu dengan Biji Teratai, Umbi lily, dan Jamur Kuping Kayu</b>	<b>Daging Babi Dongpo</b>	<b>Bayam ditumis dengan Ubi bawang Putih</b>	<b>Cumi Segar ditumis dengan Kacang gulas</b>
<b>Bahan:</b> Tulang bahu 8 taels (dimasak sebentar) Biji teratai 2 taels Umbi lily 1 tael Jamur kuping kayu 1 tael  <b>Langkah:</b> 1. Rebus sepanci air; tambahkan semua bumbu dan suwiran jahe dan didihkan. 2. Kecilkan api dan didihkan selama 2 jam; tambahkan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Perut babi 1/2 catty Rebung secukupnya (dimasak sebentar)  <b>Langkah:</b> 1. Goreng suwiran jahe, bubuk bawang putih, kecap, dadih kacang merah fermentasi dan anggur beras dalam minyak panas hingga harum; masukkan perut babi dan aduk campurannya. 2. Masukkan irisan rebung dan goreng selama 5 menit; tambahkan 3 gelas air dan didihkan di api kecil selama 45 menit atau hingga renyah dan lembut.	<b>Bahan:</b> Bayam 1 catty Ubi bawang putih secukupnya  <b>Langkah:</b> 1. Goreng ubi bawang putih hingga harum; tambahkan bayam dan goreng hingga melembut. 2. Bumbui dengan garam, gula dan daun bawang dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Cumi segar 1/2 catty (dipotong-potong) Kacang gula 2/5 catty  <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe, bawang putih, irisan cabe merah dalam minyak panas; tambahkan cumi segar dalam campuran; percikkan tetesan anggur beras; tambahkan air dan rebus hingga mendidih. 2. Masukkan kacang gula dan tumis hingga matang; tuangkan kaldu super dan tambahkan gula.
Rabu			
<b>Sup Ikan Karp Krusia dengan Kacang dan Kacang Hitam</b>	<b>Bola Udang Asam Manis</b>	<b>Sweetlip dikukus dengan Lobak Asin Hitam</b>	<b>Irisan daging Babi Ditumis Dengan Jamur</b>
<b>Bahan:</b> Ikan karp krusia 1 Kacang 2 taels Kacang hitam 2 taels  <b>Langkah:</b> 1. Tumis jahe dalam minyak panas; goreng kedua sisi ikan hingga harum; tuangkan air. 2. Rebus; masukkan semua bahan dan didihkan. 3. Bumbui dengan garam.	<b>Bahan:</b> Udang kupas (buang uratnya) 12 Paprica manis merah 1 (dipotong-potong) Paprica manis hijau 1 (dipotong-potong) Nanas (dipotong-potong) 1 pc  <b>Langkah:</b> 1. Rendam udang dalam larutan garam dengan baik; lapisi dengan tepung jagung; goreng hingga berwarna keemasan. 2. Goreng merica manis merah dan hijau; tambahkan air, cuka, saus tomat, dan tepung jagung. 3. Didihkan; tambahkan udang dan nanas; campur dengan baik.	<b>Bahan:</b> Sweetlip 1 Lobak asin hitam secukupnya  <b>Langkah:</b> 1. Masukkan sweetlip ke dalam piring dengan daun bawang dan suwiran jahe dibawah ikan. 2. Kukus hingga matang.	<b>Bahan:</b> Daging babi 6 taels (iris tipis) Jamur enoki 2 taels Jamur merang dan secukupnya jamur rambut kusut  <b>Langkah:</b> 1. Goreng irisan daging babi yang dibumbui; dengan suwiran jahe dalam minyak panas hingga harum. 2. Masukkan jamur; percikkan tetesan anggur beras dan tumis campuran hingga matang; bumbui dengan garam, gula dan daun bawang dan tumis sebentar.

Kamis			
<b>Sup Daging Babi Tipis dengan Jamur Putih</b>	<b>Kerang Lucina ditumis dengan Brokoli dan Kembang Kol</b>	<b>Ayam Lunak digoreng Dengan Bawang Merah dan Kecap Hitam Fermentasi</b>	<b>Rol Tempe</b>
<b>Bahan:</b> Daging babi tipis 6 tael (dipotong-potong) Jamur putih (direndam) 1 tael Kurma gula 2 pcs Potongan wortel (dipotong-potong) 6 tael <b>Langkah:</b> 1. Masukkan daging babi tipis, manis kurma, wortel, dan suwiran jahe dalam air dan didihkan. 2. Tambahkan jamur putih dan masak selama 20 menit; bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Kerang lucina 1 catty Brokoli 8 tael (potong per kuntum) Kembang kol 8 tael (potong per kuntum) <b>Langkah:</b> 1. Rendam brokoli dan kembang kol dalam larutan garam selama beberapa saat; pisahkan. 2. Goreng jahe, bawang merah dalam minyak panas hingga harum; masukkan kerang dan tumis hingga harum. 3. Masukkan brokoli dan kembang kol kembali ke dalam wajan wok dan tumis hingga matang; tambahkan bumbu.	<b>Bahan:</b> Ayam 1/2 (dipotong-potong) Bawang (disuwir) 1/2 Bawang merah secukupnya Kecao hitam secukupnya fermentasi <b>Langkah:</b> 1. Rendam ayam dalam larutan garam; goreng hingga berwarna keemasan; siapkan. 2. Tumis jahe, bawang merah, kecap hitam fermentasi dan bawang dalam minyak panas hingga harum; masukkan ayam ke dalam wajan wok; tambahkan kecap kedelai encer, saus tiram, gula dan merica; didihkan dengan wajan wok tertutup. 3. Buat api jadi sedang dan didihkan hingga matang; kentalkan sup.	<b>Bahan:</b> Tempe 1 pc Toge 1 catty Daging babi suwir (disuwir) 4 tael <b>Langkah:</b> 1. Goreng suwiran jahe, bawang merah dalam minyak panas hingga harum; tambahkan toge. Suwiran daging babi, dan bumbu; tumis hingga sausnya mengental. 2. Rendam tempe, tambahkan isi; bungkus menjadi rol dengan tepung. 3. Goreng hingga berwarna keemasan dengan api kecil.
Jumat			
<b>Sup Ikan Karp Krusia dengan Daun Mustard</b>	<b>Abon Ikan Kering ditumis dengan Sawi Kecil</b>	<b>Tahu kedelai dimasak pelan-pelan dengan Jamur Shiitake</b>	<b>Daging Babi Cincang Kukus dengan Hati Babi</b>
<b>Bahan:</b> Ikan karp krusia 3 Daun mustard 1 catty (dipotong-potong) Kerang kering 1 tael <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe dalam minyak panas dan goreng kedua sisi ikan hingga harum; tuangkan air. 2. Rebus; tambahkan semua bahan dan didihkan. 3. Bumbui dengan garam.	<b>Bahan:</b> Ikan karp lumpur cincang 1/4 catty Sawi kecil 2/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Tambahkan bumbu ke dalam ikan karp lumpur cincang; goreng menjadi pie ikan dan potong strip-strip. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas dan tumis sawi kecil; tambahkan air untuk dimasak hingga matang. 3. Masukkan kembali potongan ikan karp lumpur; tambahkan bumbu.	<b>Bahan:</b> Tahu kedelai 2 pcs Jamur shiitake kering 2 tael <b>Langkah:</b> 1. Rendam jamur shiitake dengan baik; goreng dengan jahe dan daun bawang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan bumbu dan pisahkan. 2. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan tahu kedelai dan goreng hingga harum; masukkan jamur shiitake ke dalam wajan wok. 3. Tambahkan bumbu dan air dan didihkan dengan api kecil hingga sausnya mengental; kentalkan sup.	<b>Bahan:</b> Hati babi 3 tael (dipotong kecil-kecil) Daging babi (cincang) 3 tael <b>Langkah:</b> 1. Rendam daging babi dalam larutan garam; campur dengan hati babi; tempatkan dalam piring. 2. Kukus hingga harum; taburkan daun bawang.
Sabtu/ Minggu			
<b>Sup Ayam dengan Pir dan Ubi lily</b>	<b>Cumi Segar Ditumis Dengan Bayam Cina</b>	<b>Kepiting Merah Kukus</b>	<b>Tunas Kacang Direndam dalam Ikan Karp Lumpur</b>
<b>Bahan:</b> Ayam utuh 1 (dimasak sebentar) Umbi (direndam) 1 tael Pir (potong-potong) 2 <b>Langkah:</b> 1. Masukkan semua bahan ke dalam panci rebus; tambahkan suwiran jahe dan 4 mangkok air; tutup panci. 2. Masukkan ke dalam panci; masak selama 30 menit dalam api besar. 3. Kecilkan api. Didihkan selama 3 jam; tambahkan garam.	<b>Bahan:</b> Bayam cina 1 catty Cumi segar 8 tael (dipotong potong) <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe, bawang putih dan cabe merah dalam minyak panas; tambahkan cumi segar dan goreng; tebarkan tetesan anggur beras; tambahkan air dan rebus hingga matang. 2. Masukkan bayam cina dan tumis hingga matang; tuangkan kaldu super dan gula.	<b>Bahan:</b> Kepiting merah 1 <b>Langkah:</b> 1. Bilas kepiting merah dan bekukan di kulkas. 2. Rebus sepanci air; balik kepiting di piring dan kukus hingga matang. 3. Hidangkan dengan saus.	<b>Bahan:</b> Ikan karp lumpur 1/4 catty Tunas kacang 1/2 catty <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan kaldu super, air, dan ikan karp lumpur cincang dan masak hingga matang. 2. Masukkan tunas kacang dan masak hingga matang; tambahkan bumbu.