

| | | | | | |
|--------|-----------------|--|---|--|---|
| Senin | Bahan: | Sup Betis Sapi dengan Astragalus Mongolicus dan Lengkek Kering Betis babi 8 taels dikeringkan lengkek kering 2 taels Astragalus 2 taels mongolicus | Daging Sapi ditumis dengan Irisan Lobak Potongan 1/2 catty daging sapi Irisan Lobak 2/3 catty | Bayam Cina dengan Umbi Bawang Putih dalam Kaldu super Bayam cina 1 catty Umbi bawang putih sedikit | Telur Kukus dengan Potongan Daun Bawang Telur ayam 4 Potongan daun bawang sedikit |
| | Langkah: | 1. Rebus satu panci air; tambahkan semua bahan-bahan dan potongan jahe dan didihkan. 2. Kecilkan api dan didihkan selama 2 jam; tambahkan garam dan hidangkan. | 1. Keringkan daging sapi dengan baik dan pisahkan. 2. Panaskan minyak goreng; masukkan irisan lobak dan tumis sebentar; tambahkan daging sapi dan aduk tumisan hingga merata. 3. Tambahkan bumbu dan air dan goreng hingga irisan lobak melembut. | 1. Rebus satu panci air; tambahkan potongan jahe dan bayam cina; masak hingga matang dan siapkan sajian. 2. Goreng umbi bawang putih di minyak panas hingga wangi; tambahkan kaldu dan didihkan. 3. Tuangkan ke dalam sajian. | 1. Kocok telur dan rata; tambahkan bumbu-bumbu dan kukus selama 15 menit. 2. Taburkan potongan daun bawang dan cecap pada telur kukus. |
| Selasa | Bahan: | Sup Merpati dengan Jamur Putih dan Kelengkeng Kering Daging merpati 1 (dimasak sebentar) Jamur putih 4 taels Umbi Kelengkeng 2 taels kering | Irisan Daging Sapi ditumis dengan Bayam Air Irisan daging sapi 4 taels Bayam air 1/2 catty dipotong-potong | Daging paha bebek Diawetkan Ditumis dengan kacang gula Daging paha bebek (diiris-iris) 1 Kacang gula 8 taels | Daging Babi Cincang Goreng dengan Jagung Daging babi 4 taels cincang Jagung 3 taels |
| | Langkah: | 1. Masukkan semua bahan ke dalam panci; tambahkan irisan jahe dan 4 mangkok air; tutup panci. 2. Masukkan ke dalam panci; rebus selama 30 menit dalam api besar. 3. Kecilkan api dan didihkan selama 3 jam; tambahkan garam. | 1. Rendam dalam larutan garam daging sapi dengan baik dan pisahkan. 2. Goreng potongan jahe dalam minyak panas hingga wangi; tambahkan daging sapi dan bayam air; tumis campuran. 3. Tambahkan saus tiram dan gula; kentalkan sup. | 1. Bersihkan paha bebek selama 10 menit; keluarkan tulang dan kulit; iris-iris. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga matang; tambahkan dan goreng kacang gula; percikkan beberapa tetes anggur beras dan masukkan irisan daging bebek. 3. Bumbui dengan gula, garam, kaldu super dan aduk rata. | 1. Tambahkan tepung jagung, telur dalam kaldu super dan aduk rata; tambahkan biji jagung dan daging babi dan aduk rata; tambahkan bumbu-bumbu. 2. Tuangkan minyak; bentuk adonan menjadi pai; goreng hingga berwarna keemasan. |
| Rabu | Bahan: | Daging sapi dan Borshch Tomat Tomat dipotong kecil 3 Daging sapi 4 taels | Perut Babi dimasak Perlahan-lahan dengan Anggur Perut babi 8 tael Anggur merah secukupnya | Labu Berambut dikukus dengan Daging Babi Irisan daging babi 4 taels Labu berambut 1 dipotong-potong | Kerang Pasir Direbus dengan Sake Kerang pasir 1 catty |
| | Langkah: | 1. Goreng daging sapi hingga 70% matang. 2. Tambahkan anggur beras dan air dan didihkan; tambahkan tomat. 3. Tambahkan garam hingga daging sapi matang. | 1. Goreng irisan jahe dan yang disuwir-suwir bawang putih dalam minyak panas hingga wangi; masukkan perut babi. 2. Tuang anggur merah dan bumbu-bumbu; masak perlahan-lahan dalam api kecil selama 2 jam. | 1. Masukkan labu berambut ke dalam piring; taruh daging babi yang diasinkan di atas labu berambut. 2. Tambahkan saus dan bumbu; kukus hingga matang; kentalkan sup. | 1. Goreng potongan bawang putih dan irisan dadu peterseli cina dalam minyak panas hingga wangi; masukkan kerang pasir dan aduk rata. 2. Tuangkan sake, kaldu super dan air; didihkan campuran hingga cangkang kerang terbuka. |

| | | | | | |
|---------------|-----------------|---|--|---|---|
| Kamis | Bahan: | Sup Ikan Kepala Ular dengan Selada Ikan kepala ular 1 Selada 1/2 catty Biji Aprikot secukupnya | Filet daging sapi ditumis dengan mustard diawetkan dan kedelai hijau Irisan daging sapi 4 taels Tahu kedelai 1 buah Kedelai hijau secukupnya Daun mustard secukupnya diawetkan | Gorengan Tahu Isi Babi tahu basah goreng 4 taels Daging babi cincang 3 taels | Cumi Segar ditumis dengan Lokio kuning Cumi-cumi segar 1/2 catty dipotong-potong Lokio kuning 2/3 catty Dipotong-potong |
| | Langkah: | 1. Tumis jahe dalam minyak panas dan goreng kedua sisi ikan hingga wangi; tambahkan air. 2. Didihkan; masukkan semua bahan dan didihkan lagi. 3. Bumbui dengan garam. | 1. Rendam daging sapi dalam larutan garam dengan baik dan pisahkan. 2. Goreng jahe yang disuwir-suwir dalam minyak panas hingga wangi; tambahkan daging sapi dan kedelai hijau; tumis campuran. 3. Tambahkan daun mustard diawetkan dan tahu kedelai; tambahkan bumbu dan cabe merah yang disuwir-suwir. | 1. Masukkan daging babi cincang yang diasinkan ke dalam tahu goreng. 2. Goreng jahe, daun bawang dan bawang putih dalam minyak panas dan tumis; masukkan tahu goreng; goreng hingga wangi. 3. Tambahkan bumbu dan air; teruskan masak hingga sausnya mengental. | 1. Goreng jahe, bawang putih, dan irisan cabe merah dalam minyak panash; tambahkan cumi dan tumis; taburkan tetesan anggur beras; tambahkan air dan rebus hingga matang. 2. Masukkan daun bawang kuning dan tumis rata; bumbu dengan kaldu super, merica, gula, dan hidangkan. |
| Jumat | Bahan: | Sup Perut Babi dengan Daun Mustard diasinkan Perut babi 1 tael (dimasak sebentar) Daun mustard secukupnya yang diasinkan | Daging Sapi Cincang Kukus dengan Pasta Udag Daging Sapi 2/3 catty | Kerang dikukus dengan Potongan Bawang Putih dan Bihun Kacang Hijau Kerang 1 catty Bihun Kacang Hijau 1ikat | Babi Cincang dengan Lemon Potongan daging babi 6 potong Lemon 1 |
| | Langkah: | 1. Rebus air secukupnya; didihkan perut babi selama satu jam dalam api kecil. 2. Masukkan daun mustard diasinkan dan biji merica selama 30 menit. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan. | 1. Rendam dalam larutan garam daging sapi cincang dengan pasta udang. 2. Campurkan daging sapi dengan minyak goreng; ratakan di piring dan kukus selama 15 menit. | 1. Goreng potongan bawang putih dan bihun kacang hijau dalam minyak panas dan pisahkan. 2. Atur kerang di piring secara merata; tambahkan potongan bawang putih dan bihun kacang hijau. 3. Kukus hingga matang dalam api besar; taburkan daun bawang, saus kecap dan minyak goreng. | 1. Lembutkan daging babi; rendam dalam bumbu; lapihi potongan daging babi dengan tepung jagung; goreng dengan jahe dan bawang putih hingga wangi; hidangkan. 2. Rebus air; tambahkan gula, cuka, jus lemon dan garam; didihkan; tuangkan saus ke dalam campuran daging babi. |
| Sabtu/ Minggu | Bahan: | Buntut Sapi dididihkan dengan api kecil dengan Chinese Angelica Buntut sapi 1 (dipotong-potong) Chinese Angelica 1.3 taels Kurma merah secukupnya | Ikan Dibelah ditumis dengan Kol Cina Ikan karp lumpur 4 taels Kol cina 8 taels | Iga Babi dengan aneka Jamur Iga babi 8 taels Jamur 3 taels | Udang Peci digoreng dengan Saus Tomat Udang peci 2/3 catty (dipotong-potong) |
| | Langkah: | 1. Masak sebentar buntut sapi dan pisahkan. 2. Rebus air; tambahkan bahan-bahan; masak selama 2 jam. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan. | 1. Tambahkan bumbu dalam ikan karp lumpur; goreng dan potong memanjang. 2. Goreng irisan jahe dan potongan bawang putih dalam minyak panas hingga wangi; tambahkan kol Cina dan tumis sebentar. 3. Masukkan ikan karp kembali; tambahkan bumbu. | 1. Goreng bawang putih dan jahe dalam minyak panas hingga wangi; tambahkan iga babi, bumbu dan air; rebus hingga matang. 2. Masukkan jamur dan tumis campuran; taburkan tetesan anggur beras. 3. Tambahkan jamur. | 1. Goreng kedua sisi udang peci hingga berubah merah; tambahkan jahe dan bawang putih dan goreng campuran; percikkan beberapa tetes anggur beras. 2. Tuangkan saus tomat, saus Worcestershire, garam, gula dan bumbu; kentalkan sup. 3. Taburkan merica dan daun bawang. |