

Senin	Bahan:	Sup Ikan Kepala Ular dengan Ginseng Amerika Ginseng Amerika 1 taels Ikan kepala ular 1 Kurma merah secukupnya Buah ara 3 buah	Iga Babi dididihkan dengan api kecil dengan akar teratai Iga babi 12 taels Akar 8 taels	Kembang Kol Ditumis Kental dengan Jamur Shiitake Segar Kembang Kol 12 taels Jamur shiitake 3 taels segar	Bola-bola udang pedas dengan Saus XO Udang hantu 1/2 catty Tahu kedelai 2 buah (dipotong dadu) Kedelai hijau 2 taels Irisan cabe rawit 2
	Langkah:	1. Tumis jahe dalam minyak panas dan goreng kedua sisi buntut ikan hingga wangi; tambahkan air. 2. Rebus hingga mendidih. 3. Bumbui dengan garam.	1. Asinkan iga babi hingga rata; goreng jahe dan adas bintang dalam minyak panas hingga wangi; tambahkan akar lotus dan tumis. 2. Tambahkan tahu merah fermentasi dan goreng hingga wangi; percikkan tetesan anggur beras; tambahkan air dan tunggu hingga mendidih. 3. Tambahkan kecap ringan, saus tiram dan gula; didihkan hingga melembut dengan api sedang; kentalkan sup.	1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga wangi; tambahkan kembang kol dan tumis; tambahkan bumbu-bumbu; siapkan sajian. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga wangi; tambahkan irisan jamur shiitake dan tumis campuran; bumbu dan masak hingga rasanya cocok. 3. Tuangkan irisan jamur shiitake di atas kembang kol.	1. Pucatkan tahu kedelai dan kedelai hijau. 2. Tambahkan minyak, belacan kacang lebar, saus XO dan kaldu super; tuangkan tahu kedelai dan kedelai hijau ketika mendidih. 3. Tambahkan udang; goreng hingga matang dan tuangkan cabe rawit dan larutan tepung jagung; campurkan hingga rata.
Selasa	Bahan:	Sup Daging Babi Tipis dengan Jamur Kuping Kayu dan Kurma Merah Irisan daging babi tipis 1/4 catty Jamur kuping kayu (dipotong kecil-kecil) 1 taels Kurma merah 1/4 taels (berbintik-bintik)	Tahu kedelai Lembut direndam dengan Kerang Common Basket Lucina Kerang common basket lucina 12 taels Tahu kedelai 2 buah	Ayam direbus dengan api kecil hingga mendidih dengan jamur shiitake kering Ayam utuh 1/2 Jamur shiitake 10 potong kering	Nasi Beras Ketan dengan Sosis Hati Sosis hati 2 buah (dipotong-potong) Udang kering secukupnya Jamur shiitake 3 taels kering Beras ketan 1 catty
	Langkah:	1. Rebus air dalam panci; tambahkan semua Bahan beserta irisan jahe dan tunggu hingga mendidih. 2. Kecilkan api dan panaskan selama 2 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.	1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga wangi; tuangkan kerang <i>common basket lucina</i> dan tumis hingga baik; tambahkan bumbu; siapkan sajian. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga wangi; tambahkan kaldu super dan bumbu-bumbu; tunggu hingga mendidih dan tambahkan tahu kedelai. 3. Masukkan kerang <i>common basket lucina</i> ke dalam wok, masak sebentar dan campurkan hingga rata.	1. Goreng ayam dalam minyak panas hingga selesai; tambahkan bumbu dan siapkan. 2. Goreng irisan jahe dalam minyak panas; tambahkan jamur shiitake dan tumis; tambahkan bumbu-bumbu; masukkan ayam ke dalam wok. 3. Masak hingga sausnya terkonsentrasi dalam api kecil; tambahkan daun bawang; kentalkan sup.	1. Kukus sosis hati hingga matang; potong-potong dadu dan panaskan minyak; tambahkan jamur shiitake dan udang kering dan goreng dalam minyak panas hingga wangi; tambahkan daging babi diawetkan dan sosis hati dan goreng hingga matang. 2. Bumbui dengan garam, kecap ringan, air, minyak daun bawang; campurkan dengan beras ketan yang telah dikukus. 3. Kukus selama 20 menit; tambahkan telur tipis dan peterseli Cina.

Rabu	Bahan:	Sup Ayam Kulit Hitam dengan Kurma Merah Ayam kulit hitam (dimasak sebentar) 1 Kurma merah 2 taels Bubur kering secukupnya Wolfberry Cina secukupnya	Ayam Dikukus dengan Jamur Hitam dan Tunas Lili Kering Ayam utuh (dipotong menjadi bagian-bagian) 1/2 Tunas-tunas lili kering (dipotong- potong) 2 taels Jamur hitam (dipotong kecil-kecil) 1/2 taels	Kepiting Bunga dikukus dengan Anggur Shaoxing dan Putih Telur Kepiting bunga (dipotong-potong) 1 Putih telur ayam 3	Daging Bebek yang diawetkan Ditumis dengan Kembang Kol Kembang kol (dipotong-potong kecil) 2/3 catty Irisan daging bebek diawetkan 1
	Langkah:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus air dalam panci; masukkan semua Bahan beserta irisan jahe dan didihkan. 2. Didihkan dengan api kecil selama 2 jam; bumbu dengan garam dan hidangkan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tempatkan ayam yang diasinkan, tunas lili kering dan jamur hitam ke dalam piring. 2. Tambahkan bumbu-bumbu; kukus hingga matang di api besar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tempatkan kepiting bunga ke dalam piring; tambahkan irisan jahe dan kukus hingga 80% matang. 2. Tambahkan putih telur; tuang anggur Shaoxing ketika putih telur telah membeku. 3. Tutup panci; kukus selama 3 hingga 4 menit; tebarkan daun bawang yang telah dipotong dadu. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kukus daging kaki bebek diawetkan selama 10 menit; buang tulang dan kulitnya; iris-iris. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas; taburkan tetesan anggur beras dan masukkan daging bebek yang telah diiris-iris. 3. Bumbu dengan gula, garam, dan kaldu super dan aduk rata.
Kamis	Bahan:	Sup Ayam dengan Biji Teratai Ayam utuh (dimasak sebentar) 1 Biji teratai 8 biji	Cumi-Cumi Segar ditumis dengan Toge dan Daun Bawang Berbunga Cumi-cumi 8 taels Toge 1/2 catty Daun bawang berbunga	Potongan Bawang Putih Tahu kedelai Kukus dengan Pasta Ikan Tahu kedelai dipotong dadu 2 Ikan karp lumpur cincang 6 taels	Pinggul Kambing direbus dengan Stik Tahu tahu di Panci Tanah Liat Pinggul Kambing 1 catty Stik tahu 3 taels
	Langkah:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus air dalam panci; tambahkan Bahan dengan irisan jahe dan didihkan. 2. Didihkan dengan api kecil selama 2 jam; bumbu dengan garam dan hidangkan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Goreng bawang putih dan jahe dalam minyak panas hingga wangi; tambahkan cumi segar dan goreng hingga wangi. 2. Tuangkan toge dan daun bawang berbunga dan tumis; tambahkan bumbu dan air dan masak hingga matang. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campur tahu, ikan karp lumpur cincang; sebar dengan merata di atas piring; kukus hingga matang di api tinggi. 2. Campurkan bumbu hingga rata; tuangkan ke ikan karp lumpur dan tahu kedelai. Tebarkan potongan daun bawang irisan cabe rawit. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Goreng jahe, bawang merah satuan, saus kacang tanah dan dadih kacang merah fermentasi dalam minyak panas hingga wangi; masukkan pinggul kambing dan tumis hingga matang; taburkan tetesan anggur beras. 2. Keluarkan pinggul kambing dari panci dan masukkan ke dalam panci tanah liat, tambahkan air, kurma merah dan kulit jeruk yang diawetkan dan gula iris dan masak campuran selama setengah jam. 3. Tambahkan stik tahu, berangan air dan bumbu dan didihkan di api kecil selama 45 menit.

Jumat	Bahan:	Sup Daging Babi Tipis dengan Biji Teratai dan Kacang Musang Daging babi tipis 8 taels (dimasak sebentar) Biji teratai 2 taels Kacang musang 2 taels	Sparidae sirip kuning dikukus Sparidae sirip kuning 1	Terong Kukus dengan Potongan Bawang Putih Ikan Siakap dengan Kecap Hitam difermentasi Terong (dipotong panjang) 1/2 catty Ikan siakap 5/6 catty Kecap Hitam secukupnya difermentasi	Irisan Daging Babi ditumis dengan Merica Manis Irisan daging babi 6 taels Merica manis hijau 1 Merica manis merah 1
	Langkah:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus air dalam panci; tambahkan seluruh Bahan beserta irisan jahe dan didihkan. 2. Kecilkan api dan didihkan selama 2 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masukkan ikan ke dalam piring dengan batang daun bawang dan irisan jahe dibawahnya; hiasi ikan dengan irisan jahe. 2. Kukus selama 12 menit dengan api besar; keluarkan air dari piring; taburkan peterseli Cina, kecap ringan dan minyak yang telah digoreng. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kukus terong di panci presto; keluarkan. 2. Campur rata garam, wijen putih, kecap, cuka, dan minyak wijen. 3. Masukkan kedalam potongan terong. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Goreng bawang putih dan jahe dalam minyak panas hingga wangi; tuangkan irisan daging babi dan tumis hingga wangi; tambahkan bumbu dan masak. 2. Tumis campuran dengan irisan merica manis; masukkan bumbu dan masak hingga matang.
Sabtu/ Minggu	Bahan:	Sup Ayam Dididihkan dengan Api Kecil dengan Jamur Putih dan Kurma Merah Ayam utuh dimasak 1 sebentar Jamur Putih 2 taels Kurma merah secukupnya	Daging Sapi Ditumis dengan Seledri Irisan daging sapi 8 taels Seledri	Ikan Siakap dengan Kecap Hitam difermentasi Tahu kedelai Kukus dengan Pasta Ikan Ikan siakap 5/6 catty Kecap Hitam secukupnya difermentasi Tahu kedelai 1 catty dipotong dadu Ikan karp lumpur 6 taels cincang	Bayam Cina ditumis dengan Telur yang diawetkan dengan jeruk nipis dan Telur Bebek Asin Bayam cina 1 catty Telur yang diawetkan dengan limau 1 Telur bebek asin 1
	Langkah:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masukkan semua Bahan kedalam panci rebus, tambahkan irisan jahe dan 4 mangkuk air, tutup panci. 2. Masukkan ke dalam panci, rebus selama 30 menit dengan api besar. 3. Kecilkan api dan didihkan selamat 3 jam; tambahkan garam. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asinkan daging sapi. 2. Panaskan panci dengan minyak goreng; tambahkan seledri dan goreng hingga 70% matang; masukkan daging sapi dan toge dan tumis. 3. Bumbui dengan garam dan gula dan hidangkan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tumbuk potongan bawang putih dan kecap hitam; tambahkan irisan cabe rawit; campurkan dengan pengasam; masukkan ikan. 2. Kukus selama 12 menit dengan api besar; keluarkan air dari piring; taburkan potongan peterseli Cina; kecap dan minyak goreng. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas hingga wangi; tambahkan bayam cina, putih telur bebek kemudian tumis. 2. Masukkan kaldu super, tambahkan bumbu, putih telur bebek asin dan batang unclang. 3. Campur hingga rata dan hidangkan.