

Senin	Bahan:	Sup ayam dengan Kelapa dan Tulang babi Kelapa 4 taels Tulang babi 6 taels Ayam utuh 1 (dimasak sebentar)	Bola Ayam Goreng dengan Bawang putih Ayam 1/2 Bawang putih 4	Daging sapi dan Bihun kacang hijau Dimasak Campuran sayur Daging sapi (disuwir-suwir) 4 taels Brokoli (dipotong-potong) 4 taels Wortel 4 taels Bihun kacang hijau 2 taels	Presto suwiran Daging Sapi dengan Jamur shiitake dan Tahu kedele Daging babi 4 taels (disuwir-suwir) Tahu kedele 1 piece Jamur shiitake kering 3 taels
	Langkah:	1. Rebus air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam; bumbu dengan garam.	1. Bumbui ayam dengan garam; goreng dalam minyak panas sampai coklat keemasan; sisihkan. 2. Tumis bawang putih satuan, bawang merah kering dan bawang sampai harum; masukkan kembali ayam kedalam wajan wok; bumbu dan didihkan; tutup. 3. Masak perlahan-lahan diatas api sedang sampai matang; kentalkan sup.	1. Bumbui daging sapi dan garam; tumis dalam minyak panas sampai harum; sisihkan. 2. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan Brokoli, irisan wortel dan jamur merang; taburkan anggur. 3. Masukkan kembali daging sapi dan bihun kacang hijau; bumbu dan tambahkan kaldu; didihkan.	1. Tumis bawang putih yang dimemarkan dan irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan suwiran daging babi dan tumis. 2. Tambahkan suwiran jamur shiitake dan tahu kedele; presto; bumbu.
Selasa	Bahan:	Sup Lobak, Jamur shiitake dan Pakchoi Lobak 1/2 catty Jamur shiitake 3 taels Kering Pakchoi 8 taels	Kukus cumi-cumi segar dengan Pasta Udang Cumi-cumi 12 taels	Presto Sayur Campur Akar lotus (diiris) 4 taels Jamur kuping kayu (dipotong-potong) 2 taels Kacang gula 4 taels	Daging babi panggang Dimasak perlahan-lahan dengan Kentang Kentang 6 taels Daging babi panggang 8 taels
	Langkah:	1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam; bumbu dengan garam.	1. Campurkan cumi-cumi dengan pasta udang dan rendam dalam air garam dengan baik. 2. Kukus diatas api besar sampai matang; taburkan potongan dadu daun bawang.	1. Tumis suwiran jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan dan goreng irisan akar lotus, jamur kuping kayu dan kacang gula. 2. Tambahkan sup dan tahu merah fermentasi; bumbu; tambahkan bihun kacang hijau dan campurkan dengan baik.	1. Tumis daging babi panggang sampai harum; tambahkan irisan jahe, bawang merah kering dan bawang putih; tambahkan kentang dan tumis. 2. Bumbui dan tambahkan air; presto sampai sup mengental.
Rabu	Bahan:	Sup ayam dengan Kacang mete dan akar Ladybell Lurus Ayam utuh 1 (dimasak sebentar) Akar Ladybell lurus 2 taels Polygonatum 2 taels Kacang mete 3 taels	Pai daging babi dengan Gurita dan Jamur shiitake Gurita (direndam) 3 taels Jamur shiitake 3 taels Daging babi cincang 4 taels	Goreng Udang yang dikeluarkan cangkangnya dengan Timun dan Jamur Udang kupas 1/3 catty (dikeluarkan uratnya) Timun 2 (dipotong-potong) Jamur (diiris) 1/4 catty	Brokoli Goreng dengan Jamur kuping kayu Jamur kuping kayu (dipotong-potong) 2 taels Brokoli 8 taels
	Langkah:	1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam; bumbu dengan garam.	1. Campurkan dan rendam dalam air garam daging babi cincang, suwiran jamur shiitake dan potongan gurita. 2. Ratakan campuran diatas piring; kukus it selama 8 menit.	1. Bumbui udang yang dikeluarkan cangkangnya sebentar; rendam didalam minyak. 2. Tumis potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan timun dan jamur; goreng sampai matang; sisihkan. 3. Tumis jahe yang dimemarkan; goreng udang yang dikeluarkan cangkangnya; taruh kembali timun dan jamur kedalam wajan wok; tumis dengan baik.	1. Tumis potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan Brokoli dan goreng sampai matang. 2. Tambahkan jamur kuping kayu dan tumis; bumbu.

Kamis	Bahan:	Sup Daging babi tipis dengan Smilax Glabra Roxb dan Arrowhead Smilax secukupnya Glabra Roxb Arrowhead 3 taels Daging babi 8 taels (dimasak sebentar)	Ayam Fillet goreng dengan Kembang kol Kembang kol 4 taels Dada ayam 4 taels (disuwir-suwir)	Udang Kukus dengan Potongan bawang putih Udang 1 catty Potongan bawang Putih 2 sdm	Tomat Goreng dengan Terong ungu Tomat (dipotong dadu) 3 Terong ungu (stripped) 1
	Langkah:	1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam; bumbu dengan garam.	1. Tumis ayam fillet sampai harum; tambahkan irisan jahe, bawang merah kering dan bawang putih dan goreng sampai harum; tambahkan kembang kol dan goreng. 2. Tambahkan kecap dan kaldu dengan tepat; masak sampai saus mengental.	1. Dibuang uratnya; bentuk udang seperti kupu-kupu dan taruh potongan bawang putih diatasnya. 2. Kukus diatas api besar sampai matang; taburkan suwiran daun bawang, kecap encer dan minyak panas.	1. Tumis bawang putih, jahe, daun bawang, tomat dan terong ungu dalam minyak panas. 2. Bumbu dan hidangkan.
Jumat	Bahan:	Sup kambing dengan Tebu dan berangan air Kambing 1 catty (dimasak sebentar) Tebu 3 taels Berangan air 2 taels	Irisan babi goreng dengan unclang Daging babi (diiris) 4 taels Unclang 8 taels	Presto Perut Ikan dengan Kembang kol Perut ikan 12 taels Kembang kol 8 taels (dipotong-potong)	Kerang pisau Prestod dengan Kecap hitam fermentasi dan Pepper Kerang pisau 1 catty Kecao hitam secukupnya Merica merah dan hijau 1 (disuwir-suwir)
	Langkah:	1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam; bumbu dengan garam.	1. Bumbu garam irisan daging babi; tumis dengan jahe dan bawang putih sampai harum. 2. Tambahkan unclang dan goreng; taburkan anggur; bumbu.	1. Goreng perut ikan sampai kedua sisinya coklat kekuningan. 2. Tambahkan kaldu jernih; bumbu; tambahkan kembang kol dan presto sampai matang. 3. Kentalkan soup dan hidangkan.	1. Tumis jahe, bawang putih dan kecap hitam fermentasi sampai harum; tambahkan merica merah dan hijau lalu goreng; tambahkan kerang pisau; taburkan anggur. 2. Bumbu; didihkan sampai sup mengental.
Sabtu/Minggu	Bahan:	Betis sapi Sup dengan Yam Cina, Gandung mutiara dan Wolfberry Cina Yam Cina 2 taels Gandung mutiara 2 taels Betis sapi 12 taels (dimasak sebentar)	Babi yang diawetkan Dimasak perlahan-lahan dengan Labu Babi yang diawetkan 8 taels Labu ½	Presto Bebek yang diawetkan dengan Sayur Paha bebek yang diawetkan 1 (disuwir-suwir) Brokoli 4 taels (dipotong-potong) Akar lotuss (diiris) 4 taels Wortel (diiris) 2 taels	Kukus Croaker kuning dengan Lobak asin hitam Yellow Croaker 1 Lobak asin hitam secukupnya
	Langkah:	1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam. 3. Bumbu dengan garam.	1. Tumis babi yang diawetkan dalam minyak panas sampai harum; tambahkan irisan jahe, bawang merah kering dan bawang putih dan tumis sampai harum; tambahkan labu dan goreng. 2. Bumbu dan tambahkan air; presto sampai sup mengental.	1. Kukus paha selama 10 menit keluarkan tulang dan kulitnya lalu disuwir. 2. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan Brokoli, wortel dan akar lotus; taburkan anggur. 3. Masukkan suwiran paha; bumbu dan tambahkan kaldu; didihkan.	1. Taruh batang daun bawang dan irisan jahe dibawah ikan dan suwiran jahe dan turnip asin hitam diatas ikan. 2. Kukus sampai matang; taburkan suwiran daun bawang, kecap encer dan minyak panas.