

Lunes			
Sinabawang Laman ng Baboy na may Mansanas at Bulaklak ng Saging	Linukob na Baboy na may Binurong Plum	Pinakuluang Ugat ng Lotus na may Kabute ng Shitake at Kastanyas	Pinasingawang Tamban sa Sarsa ng Binurong Tahuri
Mga Sangkap: Mansanas 2 tael (hiniwa ng pira-piraso) Bulaklak ng saging (binabad) 1 tael Karne ng baboy (binanlian) 12 tael Mga Hakbang: 1. Magpakulo ng tubig; ilagay ang lahat ng sangkap at hiniwang luya at pakuluin. 2. Pakuluin sa mahinang apoy ng 2 oras; timplahan ng asin.	Mga Sangkap: Binurong plum 8 tael Liempo o tiyan ng baboy 10 tael Mga Hakbang: 1. Hiwain ng pira-piraso ang liempo; lukubin sa kumukulong tubig hanggang malasado; banlawan sa malamig na tubig. 2. Gisahin ang dahon ng sibuyas, luya at bawang sa mainit na mantika hanggang bumango; lagyan ilang ng piraso ng karne at gisahin ng ilang sandali; budburan ng bino; timplahan ng asin at asukal; lukubin sa tubig. 3. Idagdag ang binurong plum; pakuluin sa mataas na apoy hanggang matapos.	Mga Sangkap: Ugat ng lotus 6 tael Kastanyas 4 tael Pinatuyong kabuteng shitake 3 tael Mga Hakbang: 1. Gisahin ang hiniwang ugat ng lotus sa mainit na mantika hanggang bumango; ilagay ang hiniwang luya, tuyong sibuyas at bawang at gisahin hanggang bumango; ilagay ang kabute ng shitake at kastanyas at gisahin. 2. Timplahan at lagyan ng tubig; lukubin hanggang lumapot ang sabaw.	Mga Sangkap: Tamaban 1/2 catty Binurong tahuri naaangkop na dami Mga Hakbang: 1. Pitpitin ang bawang at binurong tahuri; lagyan ng ginayat na siling labuyo; haluin sa timpla; ikalat sa tamban. 2. Pasingawan ng 12 minuto sa malakas na apoy; ubusin ang tubig na nasa plato; budburan ng tinadtad na kinchay, toyong maputla at mantika.
Martes			
Sinabawang Buntot ng Isda na may Esparago at Tokwa	Pangunang-Sabaw na may Kabute	Linukob na Tiyan ng Karpa na may Talong	Ginisang Karne ng Baka na Puting Sitaw
Mga Sangkap: Buntot ng tamban 1 Esparago 6 tael Tokwa 1 piraso Mga Hakbang: 1. Gisahin ang luya sa mainit na mantika; prituhin ang magkabalaan ng buntot ng isda hanggang bumango; lagyan ng tubig. 2. Pakuluin ang tubig; ilagay ang lahat ng sangkap at pakuluin. 3. Timplahan ng asin.	Mga Sangkap: Kabuteng ginikan 3 tael Kabuteng hapon 3 tael Sariwang kabute ng shitake 3 tael Mga Hakbang: 1. Gisahin ang luya at bawang sa mainit na mantika hanggang bumango; ilagay ang kabute at gisahin; budburan ng bino. 2. Ilagay ang sabaw at paminta; pakuluin.	Mga Sangkap: Tiyan ng karpa 1 Talong (hiniwa ng pira-piraso) 1 Mga Hakbang: 1. Iprito ang tiyan ng isda hanggang ang magkabalaan ay magkulay brown. 2. Ilagay ang malinaw na sabaw; timplahan; idagdag ang talong at lukubin hanggang matapos. 3. Palaputin ang sabaw at ihain.	Mga Sangkap: Karne ng baka 1/3 catty Puting sitaw (hiniwa sa mg bahagi) 2/3 catty Mga Hakbang: 1. Ibadad ang hiniwang karne ng baka. 2. Gisahin ang ginayat na luya sa mainit na mantika hanggang bumango; ilagay ang puting sitaw at gisahin; budburan ng bino. 3. Ilagay ang karne ng baka at gisahin ng ilang sandali; timplahan at ihain.
Miyerkules			
Sinabawang Bibi na may Tausi	Ginisang Tupa na Tinanggalan ng Buto sa Bawang	Linukob na Hibe na may Pechay Baguio	Ginisang Ginayat na Karne ng Baboy na may Patatas
Mga Sangkap: Buong bibi 1 Tausi 2 tael Mga Hakbang: 1. Magpakulo ng tubig; ilagay ang lahat ng sangkap at hiniwang luya at pakuluin. 2. Pakuluin sa mahinang apoy ng 2 oras; timplahan ng asin.	Mga Sangkap: Tupa (ginayat) 10 tael Puso ng bawang naaangkop na dami Mga Hakbang: 1. Pahiran ng harinang mais ang karne ng tupa. 2. Gisahin ang hiniwang bawang sa mainit na mantika hanggang bumango; ilagay ang tupa na tinanggalan ng buto at gisahin hanggang magkulay brown. 3. Timplahan ng asin at haluin ng mabuti.	Mga Sangkap: Pechay baguio 3/4 catty Hibe 3 tael Mga Hakbang: 1. Magpakulo ng tubig sa kaserola; ilagay ang lahat na mga sangkap at pakuluan. 2. Hinaan ng apoy at pakuluan ng 2 oras; timplahan ng asin at ihain.	Mga Sangkap: Karne ng baboy (ginayat) 1/3 catty Patatas (ginayat) 6 tael Mga Hakbang: 1. Gisahin ang bawang at luya sa mainit na mantika hanggang bumango; lagyan ng ginayat na karne ng baboy at gisahin. 2. Ilagay ang ginayat na patatas; timplahan; palaputin ang sabaw at ihain.
Huwebes			
Sinabawang Tuyong Talaba, Labanos at Karot	Ginisang Letsugas na may Kabute ng Shitake at Tengang Daga	Linukob na Tokwa na may Kamatis	Ginisang Manok na Tinanggalan ng Buto na may Karot at Siling Labuyo
Mga Sangkap: Tuyong talaba 4 tael Labanos at karot isa sa bawat isa Karne ng baboy (binanlian) 4 tael	Mga Sangkap: Letsugas 1 Pinatuyong maliliit kabute ng shitake ng bulaklak 10 Tengang daga (hiniwa samga parte) 3 tael	Mga Sangkap: Kamatis 1/3 catty (binalatanat diced) Tokwa 2 (hiniwa ng pira-piraso)	Mga Sangkap: Pitsong manok (ginayat) 1/3 catty Karot (ginayat) 1/2 catty Siling labuyo naaangkop na dami

Mga Hakbang: 1. Magpakulo ng tubig sa kaserola; ilagay ang lahat na mga sangkap at pakuluin. 2. Hinaan ng apoy at pakuluan ng 2 oras; timplahan ng asin at ihain.	Mga Hakbang: 1. Banlian ang letsugas sa kumukulong tubig hanggang matapos; itabi muna. 2. Gisahin ang luya at bawang sa mainit na mantika hanggang bumango; ilagay ang kabuteng shitake at tengang daga; budburan ng bino; timplahan. 3. Ilagay at letsugas at haluin ng mabuti.	Mga Hakbang: 1. Banlian ang tokwa sa kawali. 2. Painitin ang mantika; at gisahin ang kamatis ng 1 minuto; ilagay ang tokwa at konting dami ng tubig; lukubin. 3. Lagyan ng toyo, asin at tinadtad na dahon ng sibuyas; lukubin hanggang sipsipin ang panimpla.	Mga Hakbang: 1. Gayatin ang pitso ng manok; ihalo ang timpla. 2. Gisahin ang minasang luya; bawang at ginayat na siling labuyo sa mainit na mantika hanggang bumango; ilagay ang manok na tinanggalan ng buto at gisahin hanggang maging malasado; ilagay ang karot at dahon ng sibuyas at gisahin hanggang matapos.
Biyernes			
Minatamis na Sarsang Itlog na may Hibe, Kilitis at Karne ng Baboy	Ginisang Hiniwang Karne ng Baboy na may Dahon ng Sibuyas	Ginisang Sugpo na may Kuchay	Ginisang Hiniwang Karne ng Baboy na may Labanos
Mga Sangkap: Itlog ng manok 2 Hibe 1/4 tael (hiniwa samga bahagi) Kilitis (binanlian) 4 taels Karne ng baboy (ginayat) 4 taels Mga Hakbang: 1. Gisahin ang dinurog na luya at bawang sa mainit na mantika hanggang bumango; ilagay ng ginayat na karne ng baboy at sugpo at gisahin hanggang malasado. 2. Idagdag ang sabaw, at pakuluin sa mataas na apoy; dagdagan ng kilitis at binateng itlog. 3. Timplahan ng asin.	Mga Sangkap: Karne ng baka (hiniwa) 4 taels Dahon ng sibuyas 1 Mga Hakbang: 1. Gisahin ang luya at bawang sa mainit na mantika hanggang bumango; ilagay ang hiniwang karne ng baka at gisahin hanggang matapos; budburan ng bino. 2. Ilagay ang berdeng dahon ng sibuyas at gisahin; timplahan.	Mga Sangkap: Sugpo (tinanggalan ulo) 12 Kuchay 2 taels (hiniwa sa mga bahagi) Mga Hakbang: 1. Bahagyang ibabad ang sugpo; gisahin sa mainit na mantika. 2. Gisahin ang hiniwang luya sa mainit na mantika hanggang bumango; ilagay ang kuchay at gisahin; ilagay ang sugpo at haluin. 3. Timpalahan at gisahin ng mabuti; ihain.	Mga Sangkap: Karne ng baboy (hiniwa) 1/4 catty Labanos (ginayat) 1/3 catty Mga Hakbang: 1. Gisahin ang luya at bawang sa mainit na mantika hanggang bumango; ilagay ang hiniwang karne ng baboy at gisahin; budburan ng bino. 2. Ilagay ang ginayat na labanos at gisahin; timplahan.
Sabado/Linggo			
Sinabawang Manok na Niluto na may Angelika, Ugat ng Astragalus at Mansanitas	Ginisang Hiniwang Pitso ng Manok na may Pipino	Ginisang Pinatuyong Bibi na may Ginayat na Gabi	Ginisang Hiniwang Garupa na may Brokoli
Mga Sangkap: Buong manok 1 (binanlian) Ugat ng astragalus 1/2 tael Angelika 1/2 tael Mansanitas naaangkop na dami Mga Hakbang: 1. Ilagay ang lahat ng sangkap sa kaserola; ilagay ang hiniwang luya at apat na mangkok ng tubig; takpan. 2. Lagyan ng tubig ang kaserolang pangarsa at pakuluan ng 30 minuto. 3. Pakuluan ang tubig sa mahinang apoy ng 3 oras; timplahan ng asin.	Mga Sangkap: Pitso ng manok 1/4 catty (hiniwa) Pipino (hiniwa) 1 Mga Hakbang: 1. Iabad ang pitso ng manok ng ilang sandali; gisahin sa mainit na mantika; patuyuin at itabi muna. 2. Gisahin ang dahon ng sibuyas at hiniwang bawang sa mainit na mantika hanggang bumango; budburan ng alak na gawa sa bigas; ilagay ang pipino at gisahin ng ilang sandali. 3. Ilagay ang hiniwang pitso ng manok; palaputin ang sarsa at ihain.	Mga Sangkap: Gabi (ginayat) 8 taels Pinatuyong bibi 1/4 catty (hiniwa) Mga Hakbang: 1. Pasingawan ang pinatuyong bibi ng 10 minuto; gayatin. 2. Gisahin ang luya at bawang sa mainit na mantika hanggang bumango; lagyan ng ginayat na gabi; lagyan ng tubig at ihurno; budburan ng bino; ilagay ang ginayat na bibi. 3. Lagyan ng asukal, asin at pangunang-sabaw at haluin ng mabuti; ihain.	Mga Sangkap: Garupa (hiniwa) 8 taels Brokoli 8 taels (hiniwa sa mga parte) Mga Hakbang: 1. Iabad ang hiniwang garupa; gisahin sa mainit na mantika; itabi muna. 2. Gisahin ang hiniwang luya sa mainit na mantika hanggang bumango; ilagay ang brokoli at gisahin sa mainit na mantika; budburan ng bino.