

Senin			
Sup Babi dan Sha Shen dan Yuzhu	Daging Babi Panggang dengan Tunas Kacang	Kukus Perut Babi Asin dengan Tahu Kedele dan Tahu Basah Goreng	Ikan Sebelah dikukus dengan bumbu bubuk yang Diawetkan
Bahan: Babi (dimasak sebentar) 12 tael Sha shen 2 tael Yuzhu 2 tael Langkah: 1. Didihkan sedikit air; masak seluruh bahan hingga mendidih dengan irisan jahe. 2. Kukus dengan suhu rendah selama dua jam; tambahkan garam untuk dihidangkan.	Bahan: Tunas kacang 10 tael Daging babi panggang 4 tael Langkah: 1. Tumis daging babi panggang dalam minyak panas, tambahkan jahe dan bawang putih, kemudian tunas kacang dan percikkan anggur. 2. Tambahkan bumbu, masak sebentar dan hidangkan.	Bahan: Daging babi panggang 6 tael Tahu kedele 1 pc Tahu basah goreng 3 tael Langkah: 1. Tumis daging babi panggang dalam minyak panas; tambahkan jahe dan bawang putih, unclang, kemudian tahu kedela dan tahu basah goreng. 2. Tambahkan bumbu dan air; didihkan di atas api suhu tinggi hingga airnya habis terserap.	Bahan: Ikan sebelah 1 Bumbu bubuk yang secukupnya diawetkan Langkah: 1. Letakkan ikan diatas batang daun bawang dan irisan jahe, dengan suwiran jahe dan bumbu bubuk yang diawetkan dibagian atasnya. 2. Didihkan diatas api suhu tinggi hingga matang, tambahkan jahe suwiran yang ditumis pada ikan dan hidangkan.
Selasa			
Sup Karp Krusia dengan Daun Mustard	Tumis Kerang dengan Tunas Bawang Putih	Tumis Udang dengan Jamur	Ayam Kukus dengan Irisan Cabe Merah dan Tahu Merah Difermentasi
Bahan: Karp krusia 1 pc Daun mustard 6 tael Langkah: 1. Tumis jahe dalam minyak panas; goreng karp krusia hingga kedua sisi matang, tambahkan air. 2. Didihkan air; masukkan seluruh bahan dan didihkan. 3. Tambahkan garam dan hidangkan.	Bahan: Kerang pasir 6 tael Tunas bawang putih 8 tael Langkah: 1. Tumis jahe dan daun bawang dalam minyak panas; tambahkan kerang pasir dan aduk sebentar. 2. Tambahkan tunas bawang putih; taburi anggur; campurkan dengan baik dan tambahkan bumbu.	Bahan: Udang bercangkang 6 tael (dibuang tali hitam di dalam punggung udang) Jamur merang 3 tael Jamur 3 tael Langkah: 1. Tumis jahe dan daun bawang dalam minyak panas; tambahkan udang dan tumis sebentar. 2. Tambahkan jamur merang dan jamur, percikkan anggur; aduk rata; tambahkan bumbu.	Bahan: Ayam (dipotong-potong) setengah Tahu merah difermentasi setengah cabe merah (disuwir-suwir) Langkah: 1. Rendam potongan ayam; tambahkan jamur kuping, irisan jahe, cabe merah, dan bumbu, aduk rata. 2. Kukus diatas api suhu tinggi selama 20 menit; tambahkan suwiran daun bawang dan hidangkan.
Rabu			
Sup Babi Trotter dengan Kedele dan Kacang	Tumis Irisan Perut Babi dengan Bawang Putih	Tumis Kerang dengan Kol Cina	Sliced Chicken Stir-fried with Carrot Tumis Irisan Ayam dengan Wortel
Bahan: Babi trotter 2 (dipotong kecil-kecil) Kedele 2 tael Kacang 2 tael Langkah: 1. Tumis babi trotter dalam minyak panas. 2. Didihkan air, masukkan seluruh bahan dan jahe iris hingga mendidih. 3. Kukus di atas api kecil selama dua jam, tambahkan garam dan hidangkan.	Bahan: Perut babi 5/6 catty Langkah: 1. Didihkan perut babi hingga lembut selam 1.5 jam, kemudian iris-iris. 2. Tumis bawang putih dalam minyak panas; tambahkan irisan perut babi; taburi anggur. 3. Tambahkan kaldu daging, garam, merica dan gula sebagai bumbu.	Bahan: Kerang 6 tael Kol cina (potong-potong) 12 tael Langkah: 1. Tumis jahe dan daun bawang dalam minyak panas, tambahkan kerang dan tumis sebentar. 2. Tambahkan kol Cina; taburi anggur; campur rata; tambahkan bumbu.	Bahan: Dada ayam (diiris) 1/3 catty Wortel (disuwir) 1/3 catty Langkah: 1. Tumis jahe dan daun bawang dalam minyak panas; tambahkan irisan ayam dan tumis sebentar. 2. Tambahkan wortel, taburi anggur; campur dengan baik dan tambahkan bumbu.
Kamis			
Sup Ikan Kepala Datar dengan Yam dan Kacang Fox	Ayam Kukus dengan Kecap Hitam Fermentasi dan Stik Tahu	Tumis Bebek Suwir yang Diawetkan dengan Sawi Putih Kecil	Brokoli goreng dengan Lobak Kering
Bahan: Ikan kepala datar 1 Yam cina 2 tael Kacang fox 2 tael	Bahan: Ayam setengah (dipotong-potong) Stik tahu 3 tael Kecap hitam sedikit saja fermentasi	Bahan: Bebek yang diawetkan 4 tael Sawi putih kecil 2 pcs	Bahan: Brokoli (cut in florets) 2/3 catty Lobak kering 2 tael

<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tumis jahe; goreng ikan kepala datar hingga kedua sisi matang; tambahkan air. 2. Didihkan air, masukkan seluruh bahan dan didihkan. 3. Tambahkan garam dan hidangkan. 	<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tumis potongan ayam hingga masak; tambahkan bumbu. 2. Tumis jahe, bawang merah, kecap fermentasi, stik tahu dalam minyak panas; masak kembali ayam ditambah dengan kecap encer, saus tiram, gula, merica; didihkan seluruh bahan; tutup panci. 3. Didihkan di atas api kecil hingga sup mengental; tambahkan potongan daun bawang; hidangkan dengan saus tepung jagung. 	<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kukus paha bebek selama 10 menit; potong dan suwir paha bebek. 2. Tumis jahe dan daun bawang dalam minyak panas; tambahkan sawi putih kecil dan air, taburi anggur dan suwiran bebek. 3. Tambahkan gula, garam dan kaldu super; campur rata dan hidangkan. 	<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tumis bawang putih yang sudah ditumbuk dalam minyak panas; tambahkan brokoli dan goreng. 2. Tambahkan lobak kering, garam dan hidangkan.
---	---	--	---

Jumat

<p>Pork Rib Soup with Herbals Sup Rusuk Babi dengan Herbal</p>	<p>Sup Panggul Kambing</p>	<p>Ikan Mata Besar ala Jepang</p>	<p>Tumis Suwiran Ayam dengan Jamur Enokitake</p>
<p>Bahan:</p> <p>Rusuk babi 8 taels Herbal sup rusuk babi 1 pak bungkusan Sayur berbumbu 2 taels Jamur shiitake segar 2 taels</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Didihkan air; tambahkan rusuk babi, bungkusan herbal dan bawang putih hingga mendidih. 2. Didihkan di atas api kecil selama 3 jam; tambahkan sayur berbumbu. 3. Hidangkan dengan adonan tepung yang sudah digoreng. 	<p>Bahan:</p> <p>Panggul kambing 1 catty Wortel 1 pc Lobak 1 pc</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tumis jahe, batang unclang, merica bubuk dalam minyak panas; tambahkan panggul kambing hingga masak seluruhnya; taburkan anggur. 2. Pindahkan panggul kambing ke dalam wadah pemanas; tambahkan air dan didihkan selama setengah jam. 3. Tambahkan wortel dan lobak, bumbu untuk dididihkan selama 45 menit lagi. 	<p>Bahan:</p> <p>Ikan mata besar 1</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tumis suwiran jahe dalam minyak panas; goreng ikan mata besar hingga kedua sisi matang. 2. Tumis jahe, tangkai daun bawang dalam minyak panas; tambahkan saus cumi, kecap dan bumbu lainnya. 3. Masak kembali ikan sebentar saja dan hidangkan. 	<p>Bahan:</p> <p>Dada ayam (disuwir) 2/5 catty Jamur enoki 1/4 catty (dipotong-potong dan dimasak sebentar)</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tumis suwiran ayam dalam minyak panas; tambahkan jamur enokitake dan campur rata. 2. Taburi anggur, tambahkan bumbu, campur rata dan hidangkan.

Sabtu/ Minggu

<p>Sup Daging Babi Tipis dengan Biji Aprikot dan Apel</p>	<p>Tumis Irisan Daging Babi dengan Bawang Hijau</p>	<p>Seafood Goreng</p>	<p>Terong Kukus dengan Tiga Rasa</p>
<p>Bahan:</p> <p>Daging babi 12 taels (masak sebentar) Biji aprikot secukupnya Apel 2</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Masukkan seluruh bahan ke dalam wadah kukusan; tambahkan irisan jahe dan 4 mangkuk air dengan wadah tertutup. 2. Masukkan wadah ke dalam panci kukus selama 30 menit. 3. Didihkan di atas api kecil selama 3 jam; tambahkan garam. 	<p>Bahan:</p> <p>Daging babi (diiris) 8 taels Bawang hijau 1 pc</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rendam irisan daging babi selama 30 menit; goreng hingga masak seluruhnya. 2. Tumis bawang hijau dalam api panas tambahkan potongan daging babi, beri bumbu campur dengan baik dan hidangkan. 	<p>Bahan:</p> <p>Daging udang 1/3 catty (dibuang tali hitam di dalam punggung udang) Kerang 1/5 catty Cabe merah manis setengah (dipotong-potong) Asparagus (diiris) 2 taels Gingko 1 tael (dibuan kulitnya)</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Masak sebentar udang, kerang dan gingko. 2. Tambahkan udang, kerang, cabe merah manis dan asparagus ke dalam panci yang sudah dipanaskan. 3. Goreng hingga matang; tambahkan bumbu dan hidangkan. 	<p>Bahan:</p> <p>Terong 5/6 catty (dipotong memanjang)</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Masak sebentar terong sebelum memasak. 2. Taruh irisan terong di atas piring; tambahkan saus kacang hitam dan saus cabe; campur rata. 3. Kukus selama 10 menit dan hidangkan.