

Senin			
Soup Bayam ceylon, Bola sapi dan Tahu kedelai	Yellow croaker Dikukus	Ayam Kukus	Suwiran Daging Sapi Goreng dengan unclang
Bahan: Tahu kedelai 2 pcs Bola sapi 1/3 catty Bayam ceylon 12 tael Langkah: 1. Tambahkan kaldu super ke dalam air dan panaskan sampai mendidih, masukkan bola sapi dan tahu kedelai dan didihkan selama 10 min. 2. Masukkan bayam ceylon dan panaskan sampai mendidih; tambahkan garam dan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Yellow croaker 1 Langkah: 1. Taruh potongan daun bawang dibawah ikan taburkan suwiran jahe diatas ikan. 2. Kukus diatas minyak panas sampai matang; goreng suwiran jahe dalam minyak panas dan percikkan diatas ikan.	Bahan: Ayam utuh 1 Langkah: 1. Cuci ayam; taburkan jahe, daun bawang dan garam dengan rata di dalam dan diluar ayam. 2. Kukus ayam diatas api besar sampai matang; dimakan dengan jahe, daun bawang dan minyak.	Bahan: Daging sapi (disuwir) 1/3 catty Unclang 1/2 catty Langkah: 1. Potong unclang menjadi beberapa bagian dan masak sebentar; rendam daging sapi dalam air garam. 2. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan daging sapi dan unclang dan tumis. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.
Selasa			
Sup Tomat dan Jagung	Irisan daging babi dikukus dengan Kuncup lily kering dan Jamur hitam	Ayam Goreng dengan kembang Kol Cina	Goreng Tahu Kedelai keemasan dengan suwiran Merica Pedas
Bahan: Tomat 2 Jagung 1/3 catty (dipotong-potong) Langkah: 1. Panaskan kaldu, biji jagung dan tomat diatas api besar sampai mendidih. 2. Tambahkan garam dan merica; rebus selama lima menit dan hidangkan.	Bahan: Daging babi (diiris) 1/2 catty Kuncup lily kering 2 tael Jamur hitam 2 tael Langkah: 1. Rendam irisan daging dengan garam; tambahkan kuncup lily kering dan jamur hitam. 2. Kukus diatas air sampai matang.	Bahan: Ayam (diiris) 1/3 catty Kembang kol cina 2/3 catty (potong beberapa bagian) Langkah: 1. Rendam dalam air garam irisan ayam dan masak sebentar. 2. Goreng bawang putih satuan, irisan jahe, dan potongan daun bawang dalam minyak panas; masukkan kembang kol cina dan tumis dengan baik; tambahkan ayam dan percikkan sedikit anggur. 3. Tambahkan saus tiram, kecap encer dan merica sebagai bumbu.	Bahan: Tahu kedelai 2 pcs Kuning telur bebek asin 1 Merica merah (disuwir) 1 Langkah: 1. Panaskan minyak; tumis tahu kedelai; tiriskan minyak dan sisihkan. 2. Goreng suwiran merica merah dan kuning telur asin dalam minyak panas; tambahkan tahu kedelai; campur dengan baik dan hidangkan.
Rabu			
Sup Betis Babi dengan Biji aprikot dan Buah Ara kering	Tulang rawan babi Presto dengan Kentang dan Wortel	Sayap ayam Presto	Tumis Sawi putih kecil dengan Potongan bawang putih
Bahan: Betis babi 10 tael (dimasak sebentar) Biji aprikot secukupnya Buah ara kering 2 Langkah: 1. Panaskan air sampai mendidih; masukkan seluruh bahan dan rebus sampai mendidih; kecilkan api dan dimasak pelan-pelan selama 2 jam. 2. Tambahkan garam dan bumbu.	Bahan: Tulang rawan babi 8 tael Kentang 2 (potong empat bagian) Wortel 1/2 (potong empat bagian) Langkah: 1. Goreng irisan jahe, potongan daun bawangs, saus Chu Hou dan tulang rawan babi; percikkan anggur. 2. Tambahkan gula pasir selama bumbu; masukkan adas bintang, kulit jeruk kepruk kering dan air; rebus selama 10 min. 3. Masukkan potongan kentang dan wortel; presto sampai tulang rawan babi lunak.	Bahan: Sayap ayam 2/3 catty Langkah: 1. Rendam dalam air garam sayap ayam selama 5 menit; masukkan ke dalam panci dan goreng sampai keemasan; angkat. 2. Goreng irisan bawang putih dan irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan sayap ayam; tambahkan garam, kecap, anggur masak, cuka dan gula. 3. Tambahkan irisan merica merah manis dan air; rebus sampai matang.	Bahan: Sawi putih kecil 2/3 catty (potong-potong) Potongan bawang 2 sendok teh putih Langkah: 1. Goreng parutan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan sawi putih kecil dan tumis. 2. Tambahkan sedikit kaldu super dan garam dan rebus sampai matang.

Kamis			
Sup Udang kering dengan Rumput laut Bahan: Udang kering 1/6 catty Rumput laut kering 1/4 tael Kerang kering secukupnya (dirobek dan disuwir) Langkah: 1. Goreng suwiran jahe; tuangkan kedalam air; tambahkan seluruh bahan saat mendidih. 2. Rebus sampai matang; tambahkan garam.	Kebab Ayam dengan Saus sate Bahan: Paha ayam (potong-potong) 2 Timun 1 Paprica merah manis 1 Langkah: 1. Rendam paha ayam dalam air garam selama 2 jam. 2. Susun irisan ayam dengan stik bambu, panaskan minyak dan goreng sampai keemasan. 3. Dimakan dengan saus sate dan irisan timun.	Udang goreng Omelet Bahan: Udang cangkang 1/3 catty Telur 4 Langkah: 1. Bumbui daging udang dengan garam dan merica. 2. Kocok telur dan campur dengan baik; bumbui dengan garam. 3. Tumis daging udang dalam minyak; taruh kocokan telur kedalam wok dan tumis.	Brokoli Tumis dengan Kerang kering Bahan: Brokoli 12 tael (potong bentuk bunga) Kerang kering 2 tael (dirobek dan disuwir) Langkah: 1. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan brokoli dan tumis. 2. Tambahkan garam, gula, air; tumis sampai matang dengan seksama. 3. Tumis kerang kering dengan saus tiram dan gula; kentalkan saus dan tuangkan ke atas brokoli dan hidangkan.
Jumat			
Sup bebek dengan Jamur hitam Bahan: Bebek (dimasak sebentar) 1 Belogo (diiris) 2 Jamur hitam 2 tael Langkah: 1. Didihkan air dan masukkan jahe dan bebek. 2. Setelah mendidih diatas api besar; kecilkan api dan dimasak pelan-pelan selama 1 jam. 3. Tambahkan belogo dan jamur hitam; tambahkan garam dan bumbu.	Suwiran ayam dengan Wijen Bahan: Ayam utuh 4 tael (dirobek dan disuwir) Wijen secukupnya Langkah: 1. Lumuri ayam dengan kecap encer; goreng sampai keemasan dan kemudian tiriskan minyak. 2. Goreng jahe dan daun bawang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan anggur beras, saus tiram, gula dan merica hitam dan tumis bersamaan; masukkan ayam utuh dan rebus selama 20 menit ketika air mendidih; angkat dan dinginkan. 3. Robek ayam dengan tangan; tempatkan diatas piring; percikkan wijen.	Rusuk babis Tumis dengan Merica manis Merah dan Hijau Bahan: Paprica manis merah dan 1/ warna hijau (potong beberapa bagian) Rusuk babi 8 tael Langkah: 1. Rendam dalam air garam rusuk babi; sisihkan. 2. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; masukkan rusuk babi dan tumis sampai matang; tambahkan merica manis merah dan hijau dan tumis bersamaan. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	Sawi putih Tumis dengan Jamur shiitake Bahan: Sawi putih 1/2 catty (dipotong-potong) Jamur shiitake kering 3 tael Udang kering sedikit Langkah: 1. Goreng irisan jahe dalam minyak panas; masukkan sawi putih dan tumis sebentar; tambahkan kaldu super, jamur shiitake dan udang kering dan rebus sampai matang. 2. Tambahkan garam sebagai bumbu dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
Sup dengan Gurita dan Ruas jari babi Bahan: Rusa jari babi 1 (dimasak sebentar) Gurita 1 Langkah: 1. Masak sebentar ruas jari babi. 2. Didihkan air dan masukkan seluruh bahan; didihkan kemudian kecilkan api dan dimasak pelan-pelan selama 1-2 jam. 3. Bumbui dengan garam saat disantap.	Udang masak Cepat Bahan: Udang hantu 1 catty (buang uratnya) Langkah: 1. Didihkan air dan masukkan irisan jahe dan potongan daun bawang; masukkan udang hantu dan didihkan sampai matang. 2. Tambahkan kecap saat disantap.	Presto Ikan Karp Rumput dengan Ubi Jepang Bahan: Perut ikan karp rumput 1 Ubi jepang 6 tael Langkah: 1. Rendam dalam air garam perut ikan karp rumput dengan garam, merica dan tepung jagung. 2. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; goreng perut ikan karp rumput; tambahkan kaldu super dan didihkan. 3. Masukkan ubi jepang dan bumbu.	Tempe Rebus dengan Tunas kacang Bahan: Tunas kacang 2/3 catty Tempe 2 tael Langkah: 1. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; masukkan tunas kacang dan tumis. 2. Tambahkan kaldu super dan tempe dan didihkan. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.