

Senin			
Sup Buntut dengan Sayur	Suwiran ayam Goreng dengan Pak coy	Daging sapi pai Kukus dengan Suwiran Yunnan daging ham	Cumi-cumi Segar Goreng dengan Kacang Gula
Bahan: Buntut sapi 2/3 catty (masak sebentar) Kol (diiris) 1/3 catty Tomat 1 (dipotong-potong) Wortel secukupnya Langkah: 1. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tuangkan sedikit air; tambahkan seluruh bahan. 2. Rebus sampai bahan lembut; tambahkan garam dan hidangkan.	Bahan: Ayam (disuwir) 2/5 catty Pak coy 8 tael Langkah: 1. Bumbui suwiran ayam untuk digunakan. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; masukkan pak coy dan goreng dengan cepat; tambahkan sedikit air dan garam; saat matang, sisihkan di atas piring. 3. Goreng suwiran ayam dalam minyak sampai matang; taruh di atas pak coy.	Bahan: Daging sapi 1/2 catty (dicincang) Suwiran daging ham secukupnya yunnan Langkah: 1. Bumbui daging sapi dan taburkan di atas piring; taruh suwiran daging ham keatasnya. 2. Kukus sampai matang dan hidangkan.	Bahan: Cumi-cumi 1/2 catty (dipotong-potong) Kacang gula 1/2 catty Parprice merah secukupnya (disuwir) Langkah: 1. Masak sebentar cumi-cumi. 2. Goreng jahe, bawang putih, merica merah dalam minyak; tumis cumi-cumi segar; percikkan anggur. 3. Masukkan kacang gula dan tumis dengan baik; tambahkan bumbu dan hidangkan.
Selasa			
Sup Ceker ayam dengan Sari bambu	Pomfret kukus dengan Lobak asin hitam	Babi Suwir Goreng dengan Labu	Rusuk babi Goreng dengan Kacang putih
Bahan: Ceker ayam 1/2 catty Sari bambu 3 tael Langkah: 1. Didihkan air; masukkan seluruh bahan dan didihkan; masak perlahan di atas api kecil selama 1.5 jam. 2. Bumbui dengan garam.	Bahan: Pomfret 1 Lobak asin hitam secukupnya Langkah: 1. Taburkan potongan daun bawang dibawah ikan dan lobak asin hitam di atas ikan. 2. Kukus dengan api besar sampai matang; tuangkan minyak panas ke atasnya.	Bahan: Daging sapi (disuwir) 1/3 catty Labu (dipotong-potong) 1/4 catty Langkah: 1. Rebus labu dalam kaldu super sampai matang. 2. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan daging sapi dan tumis sampai matang; taruh keatas labu.	Bahan: Rusuk babi 2/3 catty Kacang putih 1/2 catty Langkah: 1. Rendam dengan air garam rusuk babi dan sisihkan; potong kacang putih ke dalam beberapa bagian. 2. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas; masukkan rusuk babi dan goreng dengan cepat. 3. Masukkan kacang putih dan tumis bersamaan; tambahkan sedikit air dan tumis sampai matang; bumbui dan hidangkan.
Rabu			
Sup Hati babi dengan Tomat	Presto bebek dengan Ubi jepang	Udang Casserole dengan Sayur campur	Tahu kedele kering Asam Manis
Bahan: Hati babi (diiris) 6 tael Tomat (potong-potong) 2 Langkah: 1. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas, masukkan hati babi dan tumis sampai 70% matang; tambahkan anggur dan air dan didihkan. 2. Tambahkan tomat; rebus sampai matang; tambahkan garam dan hidangkan.	Bahan: Daging bebek half (potong-potong) Ubi jepang 1/2 catty Langkah: 1. Goreng ubi jepang sebentar; tiriskan minyak. 2. Goreng jahe dan daun bawang dalam minyak panas sampai harum; masukkan daging bebek dan tumis sebentar; masukkan ubi jepang, saus tiram, kecap kental, gula dan air dan presto bersamaan. 3. Presto sampai sup agak mengental dan hidangkan.	Bahan: Udang 1/2 catty (dikupas dan buang uratnya) Brokoli 6 tael Jamur hitam 2 tael Bihun kacang hijau secukupnya Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas; masukkan brokoli dan goreng dengan cepat; tambahkan kaldu super dan bahan yang sisa dan didihkan. 2. Bumbui dengan garam.	Bahan: Tahu kedele kering 2 pcs (disuwir) Paprica manis merah 1/ warna dan hijau (potong-potong) Langkah: 1. Tuangkan minyak; masukkan paprica manis dan goreng dalam minyak panas. 2. Masukkan tahu kedele kering dan tunggu sampai matang. 3. Tambahkan cuka putih, saus tomat, gula, garam, kecap encer dan rebus sampai saus mengental.
Kamis			
Sup jamur dan Telur	Sayap ayam Sauce Rebus Dalam Saus Swiss	Goreng Daging Babi Bakar dengan Buncis	Jamur Tumis dengan Saus XO
Bahan: Jamur putih 3 tael Telur 2	Bahan: Sayap ayam 2/3 catty	Bahan: Daging babi bakar 1/3 catty (dipotong dadu) Buncis 2/3 catty (potong beberapa bagian)	Bahan: Jamur rambut kusut 1/4 catty (diiris) Saus XO secukupnya

<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus jamur putih dalam kaldu super dan didihkan. 2. Tambahkan telur; rebus sebentar, bumbu dan hidangkan. 	<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Masak sebentar sayap ayam dengan jahe dan daun bawang; cuci dengan baik. 2. Didihkan air, gula, kecap kental, kecap encer, anggur mawar dan minyak wijen; masukkan sayap ayam dan rebus sampai mendidih; matikan api. 3. Rendam selama 20 menit dan hidangkan. 	<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas; masukkan buncis dan tumis, percikan sedikit anggur. 2. Masukkan daging babi bakar dan goreng dengan cepat; tambahkan garam dan hidangkan. 	<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; masukkan jamur dan goreng dengan cepat. 2. Tambahkan saus XO dan tumis dengan rata. 3. Tambahkan bumbu dan tumis dengan rata; kentalkan sup.
Jumat			
<p>Presto Daging Kepiting dengan Sirip Vegetarian</p>	<p>Rusuk babi Goreng dengan Bawang putih dan Kacang Hitam Fermentasi</p>	<p>Ayam Presto Chicken dengan Kerang kering dan Walnut</p>	<p>Tumis Kol Cina dengan Suwiran Merica</p>
<p>Bahan:</p> <p>Sirip vegetarian secukupnya Daging kepiting 2 tael Jamur kuping kayu secukupnya (disuwir) Tahu kedele kering secukupnya (disuwir) Bihun kacang hijau 1 ikat</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tuangkan minyak dan goreng sebentar suwiran jamur shiitake, jamur kuping kayu suwiran dan suwiran rebung; sisihkan untuk dimasak. 2. Didihkan sedikit air, masukkan suwiran jamur shiitake, suwiran jamur kuping kayu, suwiran rebung, tahu kedele kering dan daging kepiting; rebus sebentar; masukkan bihun kacang hijau. 3. Tambahkan garam, gula, kecap encer sebagai bumbu; kentalkan dengan campuran tepung jagung dan air setelah mendidih. 	<p>Bahan:</p> <p>Rusuk babi 3/4 catty Kacang hitam sedikit Fermentasi</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rendam dengan air garam rusuk babi untuk dimasak. 2. Goreng bawang putih dan kecap hitam fermentasi dalam minyak panas sampai harum; masukkan rusuk babi dan tumis sampai matang. 3. Bumbu dan hidangkan di atas piring. 	<p>Bahan:</p> <p>Ayam (potong-potong) setengah Kerang kering 2 tael Kenari (goreng) secukupnya</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Masak sebentar ayam; tiriskan. 2. Masukkan garam, saus tiram, kecap encer, kaldu super, kecap kental, gula, minyak wijen, anggur beras, jahe, daun bawang, kerang kering dan ayam dalam panci dan didihkan. 3. Kecilkan api dan presto sampai saus setengah kering; tambahkan kenari; hidangkan jika sudah mengering. 	<p>Bahan:</p> <p>Kol cina 2/3 catty Merica merah secukupnya (disuwir)</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Goreng potongan bawang putih dan suwiran merica merah; masukkan brokoli Chinese dan tumis dengan cepat. 2. Tambahkan garam dan hidangkan di atas piring.
Sabtu/ Minggu			
<p>Sup dengan Tiga kelembutan segar</p>	<p>Presto Sayap ayam dengan Kuncup lily kering dan Jamur hitam</p>	<p>Daging sapi Goreng dengan Jamur</p>	<p>Organ Babi goreng dengan Bawang</p>
<p>Bahan:</p> <p>Akar lotus 1/3 catty (dipotong-potong) Kacang kedele 2/5 catty (direndam) Jamur putih (potong bentuk bunga) 2 tael Jamur shiitake segar 2 tael</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Didihkan air; masukkan seluruh bahan dan panaskan sampai mendidih; kecilkan api selama 2 jam. 2. Bumbu dengan garam. 	<p>Bahan:</p> <p>Sayap ayam 3 (potong-potong) Kuncup lily kering 1/2 tael (direndam) Jamur hitam 2 tael</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rendam dengan air garam sayap ayam; rendam kuncup lily kering dengan seksama dan buat simpul; masak sebentar jamur merang. 2. Goreng jahe dan irisan bawang putih dalam minyak panas; masukkan jamur merang dan goreng sebentar; percikkan anggur; masukkan kuncup lily kering dan sayap ayam; tambahkan air dan presto. 3. Tambahkan saus tiram, kecap encer, gula dan merica dan tumis dengan rata; tambahkan daun bawang dan hidangkan. 	<p>Bahan:</p> <p>Daging sapi (diiris) 1/4 catty Jamur 2 tael Jamur shiitake segar 2 tael Jamur enoki 2 tael Jamur merang 2 tael</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Masak sebentar seluruh jamur. 2. Tuangkan minyak dan goreng cepat daging sapi; masukkan jamur, saus tiram, kecap dan gula; tumis sampai matang. 	<p>Bahan:</p> <p>Daging babi (diiris) 1/4 catty Hati babi (diiris) 1/4 catty Usus kecil babi 1/5 catty (masak sebentar) Bawang 1</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rendam dengan air garam jeroan babi dan sisihkan; potong bawang kecil-kecil. 2. Tuangkan dan tumis jeroan babi; tambahkan bawang dan bumbu; tumis dengan baik dan hidangkan.