

Senin			
Sup Telur dengan Pig Liver	Ikan makarel Goreng	Paprica manis hijau diisi dengan Daging udang cincang	Pai daging Direbus dengan Bawang tumbuk dan Ikan mie
Bahan: Pig liver (diiris tipis) 1/3 catty Telur ayam 2 Langkah: 1. Rebus sedikit air dengan jahe yang disuwir; tambahkan pig liver yang diiris tipis dan rebus selama 15 menit. 2. Tambahkan telur ayam dan rebus sebentar; tambahkan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Ikan makarel 2 Langkah: 1. Rendam ikan makarel dalam larutan garam. 2. Goreng hingga kedua sisinya keemasan. 3. Angkat dan taburkan daun bawang.	Bahan: Merica manis hijau 2 (potong besar) Udang hantu 1/3 catty Langkah: 1. Tambahkan air dan rebus dengan kecap kedelai encer, saus tiram dan garam menambah rasa. 2. Cincang udangnya. 3. Masukkan daging udang cincang dalam paprica manis hijau; kukus dalam panci selama 5 menit; tuangkan saus di atasnya.	Bahan: Ikan mie 3 taels Daging babi (dicincang) 6 taels Langkah: 1. Rendam daging babi dalam larutan garam; tambahkan ikan mie kering. 2. Kukus hingga masak.
Selasa			
Sup Baso ikan dengan Pak coy	Udang kupas dalam saus Beijing	Sawi putih Direbus dengan Jamur	Daging babi bakar Digoreng dengan Labu jelum
Bahan: Pak coy 1/2 catty Baso ikan 1/6 catty Langkah: 1. Rebus kaldu super; tambahkan pak coy dan baso ikan hingga matang. 2. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Udang kupas 1/2 catty (buang uratnya) Langkah: 1. Rendam udang dalam dengan garam dan merica sebentar; lapisi dengan tepung jagung dan goreng hingga keemasan; angkat. 2. Tumis bawang putih cincang dan jahe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan udang dan kentalkan kuahnya (tepung jagung air, gula, saus cokelat, saus tomat; kecap kedelai encer dan belacan kacang lebar); goreng dan hidangkan.	Bahan: Sawi putih 2/5 catty Jamur 4 taels Langkah: 1. Rebus kaldu super dan tambahkan 2 iris jahe; tambahkan sawi putih dan jamur dan masak hingga matang. 2. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Daging babi bakar 2/3 catty Labu jelum 1 (potong perempat) Langkah: 1. Tumis daging babi bakar dalam minyak panashingga harum; tambahkan labu jelum untuk digoreng hingga masak. 2. Tambahkan bumbu dan hidangkan.
Rabu			
Sup Udang kering dengan Labu	Ikan sebelah Digoreng	Kue Telur Digoreng dengan kol dan Ham	Daging babi iris Ditumis dengan pasta udang dan Bayam air
Bahan: Labu 2/3 catty Udang kering (direndam) 2 taels Langkah: 1. Rebus air; tambahkan bahan dan rebus hingga matang. 2. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Ikan sebelah 1 Langkah: 1. Rendam ikan sebelah dalam larutan garam. 2. Goreng ikan sebelah hingga kedua sisinya keemasan.	Bahan: Kol 1/2 catty Ham 3 taels Telur ayam 3 Langkah: 1. Suwir kol dan ham; campur dengan telur; tambahkan bumbu. 2. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng dan goreng telurnya hingga kedua sisinya keemasan.	Bahan: Bayam air 1 catty Daging babi (diiris tipis) 4 taels Pasta udang 2 sendok makan Langkah: 1. Rendam daging babi yang diiris tipis dalam bumbu. 2. Tumis pasta udang dalam minyak panashingga harum; tambahkan daging babi iris dan goreng sebentar. 3. Tambahkan bayam air dan goreng hingga matang; tambahkan bumbu dan hidangkan.
Kamis			
Sup Ceker ayam dengan Kacang dan Kacang hitam	Yellow Croaker Direbus dengan Mustard yang diawetkan	Kerang Digoreng dengan Seledri	Daging sapi Dicincang Digoreng dengan Bayam cina
Bahan: Ceker ayam 2/5 catty (dimasak sebantr) Kacang hitam 2 taels Kacang 2 taels Langkah: 1. Rendam kacang hitam selama 30 min.; masak sebentar ceker ayam. 2. Tambahkan air, ceker ayam, kacang hitam dan kacang kedalam panci dan didihkan. 3. Rebus hingga ayam dan kacangnya lunak; bumbui dengan garam dan hidangkan.	Bahan: Yellow croaker 1 Mustard diawetkan secukupnya Langkah: 1. Masukkan yellow croaker di atas piring dengan potongan daun bawang diletakkan dibawahnya; hias ikannya dengan jahe yang disuwir dan mustard yang diawetkan. 2. Kukus yellow croaker dengan api besar hingga matang; goreng jahe yang disuwir dalam minyak panas dan tuangkan di atas ikannya.	Bahan: Kerang (potong dadu) 8 dices Seledri (potong-potong) 2 Langkah: 1. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panashingga harum; tambahkan kerang dan seledri dan goreng hingga matang. 2. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Daging sapi (dicincang) 1/2 catty Bayam cina 1 catty Langkah: 1. Rendam daging sapi dalam larutan garam; tumis daging sapi hingga matang. 2. Tumis bawang putih cincang dalam minyak panashingga harum; tambahkan bayam cina untuk digoreng; tambahkan bumbu. 3. Tambahkan daging sapi yang ditumis dan hidangkan.

Jumat			
Sup Daging babi iris tipis dengan Kentang	Diiris tipis Daging sapi Direbus dengan Lobak kering	Iga babi dipresto dengan Jamur Shiitake dan Tahu kedelai	Remis Digoreng dengan Kecao hitam fermentasi, Merica dan Buncis
<p>Bahan: Daging babi (diiris tipis) 6 tael Kentang 4 tael (potong perempat)</p> <p>Langkah: 1. Rebus air dan tambahkan semua bahan dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan daging babi dan kentang hingga matang; bumbu dengan garam dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Daging sapi (diiris tipis) 2/3 catty Lobak kering 2 tael</p> <p>Langkah: 1. Iris tipis daging sapi dan bumbu dengan garam. 2. Letakkan lobak kering diatas daging sapi; kukus hingga matang dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Iga babi (potong-potong) 5/6 catty Tahu kedelai 2 pcs Shiitake jamur (disuwir) 4</p> <p>Langkah: 1. Tumis belacan kacang lebar pedas dalam minyak panas hingga harum; tambahkan tahu kedelai dan jamur shiitake dan masak hingga matang; bumbu dengan garam ; angkat sisihkan. 2. Rendam iga babi dalam larutan garam; tumis cabe merah suwir dalam minyak panas hingga harum; tambahkan iga babi dan goreng; letakkan di atas tahu kedelai dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Remis 6 tael Buncis 12 tael Kecao hitam fermentasi sedikit Cabe merah (disuwir) sedikit</p> <p>Langkah: 1. Potong buncis dan masak sebentar. 2. Tumis kecao hitam fermentasi dan cabe merah suwir dalam minyak panas hingga harum; tambahkan buncis dan remis untuk digoreng hingga matang. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.</p>
Sabtu/ Minggu			
Sup Ruas jari babi dengan Pare	Pomfret Direbus dalam cara Tradisional	Steak Daging sapi Digoreng dengan Bawang tumbuk	Ayam Fillet Digoreng dengan Jamur
<p>Bahan: Rusa jari babi 2 (potong besar) Pare (iris panjang) 1/2 catty</p> <p>Langkah: 1. Masak sebentar ruas jari babi. 2. Panaskan wajan wok dengan jahe dan daun bawang; tambahkan ruas jari babi dan garam dan goreng sebentar; tambahkan sedikit air dan didihkan. 3. Tambahkan pare dan rebus sebentar setelah ruas jari babinya matang; bumbu dengan garam dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Pomfret 1 Daging babi (disuwir) sedikit Jamur shiitake kering (disuwir-suwir) sedikit Kulit jeruk kering (disuwir-suwir) sedikit</p> <p>Langkah: 1. Letakkan potongan daun bawang dibawah ikannya; letakkan daging babi suwir, jamur shiitake dan dried kulit jeruk kering di atas ikannya. 2. Kukus dengan api besar hingga matang; tuangkan minyak goreng dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Steak daging sapi 2/3 catty</p> <p>Langkah: 1. Rendam steak daging sapi dalam larutan garam; tumis steak daging sapi dengan minyak goreng hingga matang. 2. Tumis bawang putih cincang dalam minyak panashingga harum; tambahkan kecap kedelai encer dan gula membuat saus; tuangkan di atas steak daging sapi dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Ayam (disuwir) 1/4 catty Enoki jamur 4 tael Jamur merang 4 tael</p> <p>Langkah: 1. Rendam ayam dalam larutan garam; sisihkan. 2. Tumis bawang putih cincang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan ayam dan goreng sebentar; tambahkan jamurs untuk digoreng bersama. 3. Bumbu dengan saus tiram dan gula; hidangkan.</p>