

Senin			
Sup Ayam dengan Jamur	Udang Kukus dengan Potongan Bawang Putih Goreng	Suwiran babi Tumis dengan Bayam Cina	Grouper ikan tawar dengan Jahe dan Daun Bawang
Bahan: Ayam utuh 1 (dimasak sebentar) Jamur shiitake kering 3 tael (direndam) (dibelah dua) Wolfberi cina 1 tael Langkah: 1. Masak sebentar ayamnya dan rebus selama 1 menit. 2. Tuangkan sedikit air; tambahkan potongan ayam, jamur shiitake, irisan jahe dan wolfberi cina. 3. Didihkan selama 3 jam; taburkan potongan daun bawang; bumbu dengan garam.	Bahan: Udang 2/3 catty Langkah: 1. Tumis potongan bawang putih diatas api kecil sebentar; tambahkan garam dan campurkan dengan baik. 2. Susun udang diatas piring; letakkan potongan bawang putih diatas udang. 3. Rebus selama 4 menit; tambahkan daun bawang dan hidangkan.	Bahan: Bayam cina 1 catty Daging babi (disuwir) 1/4 catty Langkah: 1. Tumis bawang putih yang dimemarkan dalam minyak sampai harum; tambahkan bayam cina dan tumis sampai lunak; tambahkan bumbu dan hidangkan. 2. Bumbu suwiran babi dengan baik; tumis suwiran babi dalam minyak sampai masak; taruh diatas bayam cina dan hidangkan.	Bahan: Grouper ikan tawar 1 Langkah: 1. Letakkan potongan daun bawang dibawah ikan dan jahe; suwiran daun bawang diatas ikan. 2. Kukus sampai matang. 3. Percikkan minyak dan kecap lalu hidangkan.
Selasa			
Sup dengan Jamur Putih, ubi Fritillary Sichuan dan Siput	Ayam Goreng dengan Jamur Hitam dan Putih	Terong ungu Tumis dengan Tiga Jenis Potongan Dadu	Rusuk babi Kukus dengan Lontong
Bahan: Siput 2 Jamur putih 2 tael (potong-potong) Ubi fritillary sichuan 2 tael Daging babi 6 tael (dimasak sebenatr) Langkah: 1. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan, lalu kecilkan api dan rebus selama 2.5 jam. 2. Bumbui dengan garam lalu hidangkan.	Bahan: Ayam (dipotong-potong) 1/2 Jamur hitam 2 tael Jamur putih 2 tael Langkah: 1. Bumbui ayam; tumis jahe dan daun bawang dalam minyak panas sampai harum, tambahkan potongan ayam dan tumis sebentar. 2. Tambahkan saus tiram, kecap, gula, saus tiram dan air dan didihkan. 3. Tambahkan jamur hitam dan jamur putih; masak sampai saus agak mengental; percikkan anggur dan hidangkan.	Bahan: Terong ungu 1/2 catty (dipotong dadu) Paprica manis hijau 1/2 (dipotong dadu) Daging ham 2 tael (dipotong dadu) Bawang (dipotong dadu) 2 tael Langkah: 1. Lumuri terong ungu, tumis sampai matang. 2. Tumis bawang, jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan terong ungu, paprica manis hijau, daging ham dan bawang lalu tumis. 3. Tambahkan bumbu; kentalkan sup dan hidangkan.	Bahan: Rusuk babi 2/3 catty (dipotong-potong) Lontong 1/3 catty Langkah: 1. Bumbui rusuk babi; letakkan diatas lontong. 2. Tambahkan suwiran babi, kukus sampai matang lalu hidangkan.
Rabu			
Sup Rusuk babi dengan Pare	Rusuk babi Tumis dengan Batang Unclang	Tumis Ikan karp lumpur dengan Tahu Kedelai	Presto Irisan Akar Lotus
Bahan: Rusuk babi 2/3 catty Pare (dipotong-potong) 2/5 catty Langkah: 1. Didihkan air, tambahkan rusuk babi dan rebus selama 30 min. 2. Tambahkan pare dan rebus. 3. Bumbui dengan garam lalu hidangkan.	Bahan: Rusuk babi 1/3 catty Batang unclang 1/2 catty Langkah: 1. Bumbui rusuk babi dalam air garam dengan baik; masak sebentar batang unclang. 2. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum, tambahkan rusuk babi dan aduk sebentar. 3. Tambahkan batang unclang dan aduk hingga matang, tambahkan bumbu lalu hidangkan.	Bahan: Daging ikan karp lumpur 1/3 tael cincang Tahu kedelai 2 pcs Langkah: 1. Bumbui daging ikan, goreng sampai kedua sisi keemasan, kemudian iris memanjang. 2. Tumis belacan kacang berbumbu dalam minyak panas sampai harum, tambahkan tahu kedelai dan tumis sampai matang, letakkan daging ikan dalam wajan wok dan tumis dengan baik. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Akar lotus (diiris-iris) 2/3 catty Kelp 5 pcs (dipotong beberapa bagian) Langkah: 1. Panaskan minyak dalam wajan wok dan tambahkan kaldu super, tambahkan akar lotus dan irisan jahe. 2. Rebus diatas api besar dan didihkan, kecilkan api dan rebus diatas api sedang selama 30 menit. 3. Tambahkan kelp dan bumbu, rebus sampai saus mengental.

Kamis			
Sup Ekor Ikan dengan Pare dan Kacang Kedelai Bahan: Pare 1/2 catty Ekor ikan tongsan 1 Kacang kedelai 2 taels Langkah: 1. Goreng ekor ikan dan irisan jahe dengan cepat. 2. Tambahkan air dan didihkan; masukkan pare dan kacang kedelai lalu rebus. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	Kukus Irisan sapi dengan Acar Szechuan Yang diawetkan Bahan: Daging sapi 1/3 catty (diiris-iris) Acar Szechuan yang secukupnya diawetkan Langkah: 1. Rendam daging sapi dengan air garam, tambahkan acar Szechuan yang diawetkan. 2. Kukus sampai matang hidangkan.	Tumis Telur dengan Buncis Bahan: Buncis 2/3 catty Telur 3 Langkah: 1. Potong dadu buncis; kocok telur dengan garam atau kecap kedelai encer. 2. Tumis buncis dalam minyak sampai matang, tambahkan kocokan telur dan tumis sebentar.	Tumis Ayam Fillet dengan Labu Bahan: Ayam (diiris-iris) 1/4 catty Labu 2/3 catty Paprica manis secukupnya merah (disuwir) Langkah: 1. Didihkan labu dalam kaldu super sampai matang. 2. Bumbui ayam, tumis jahe, suwir paprica manis merah dalam minyak panas sampai harum, tambahkan ayam dan tumis sampai masak. 3. Taruh diatas labu.
Jumat			
Sup Rusuk Babi dengan Kerang Kering dan Labu berambut Bahan: Labu berambut 1 (dipotong-potong) Rusuk babi 1/2 catty (dimasak sebenatr) Kerang kering 2 Langkah: 1. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan; kecilkan api dan rebus selama 30 min. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	Tumis Sayap Ayam dengan Belacan kacang lebar berbumbu Bahan: Sayap ayam 2/3 catty Belacan kacang lebar secukupnya Langkah: 1. Rendam sayap ayam dalam air garam; goreng sayap ayam dalam minyak hingga keemasan. 2. Tambahkan belacan kacang lebar berbumbu dan tumis lalu hidangkan.	Tumis Irisan Daging Babi dengan Toge dan Lokio cina Bahan: Daging babi (dicincang) 1/3 catty Lokio cina 1/4 catty (dipotong-potong) Toge 1/4 catty Langkah: 1. Bumbui irisan daging babi; tumis irisan daging babi dengan cepat. 2. Tambahkan lokio cina dan toge dan tumis. 3. Tambahkan bumbu lalu hidangkan.	Tumis Daging sapi Filet dengan Jamur dan Tahu Kedelai Bahan: Daging sapi (disuwir) 1/4 catty Tahu kedelai 2 pcs Jamur shiitake kering 3 taels (disuwir) Langkah: 1. Tumis belacan kacang lebar berbumbu dalam minyak panas sampai harum; tambahkan daging sapi filet dan aduk sampai 90 persen matang. 2. Tambahkan tahu kedelai dan jamur shiitake dan tumis dengan baik. 3. Tambahkan bumbu lalu hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
Sup Buntut sapi dengan Wortel, Bawang dan Kentang Bahan: Buntut sapi 1 (dimasak sebentar dan dipotong-potong) Wortel (dipotong dadu) 1/2 catty Kentang (dipotong dadu) 1/4 catty Bawang (dipotong dadu) 1 Langkah: 1. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan; masak diatas api kecil dan rebus selama 2 jam. 2. Bumbui dengan garam lalu hidangkan.	Udang Goreng Bercangkang Dengan Bayam Bahan: Udang belang 1/3 catty (buang uratnya) Bayam 1/2 catty Langkah: 1. Tumis udang hingga 90% matang lalu angkat; masak sebentar bayam dalam air mendidih hingga masak dan sisihkan. 2. Panaskan sedikit minyak; tambahkan bayam dan udang belang. 3. Tambahkan garam dan tumis sampai matang lalu hidangkan.	Siput laut Dimasak perlahan-lahan dengan Narringin Bahan: Siput laut 1 (dipotong-potong dan dimasak sebentar) Narringin 8 taels Langkah: 1. Tumis umbi bawang putih manis, bawang merah, bawang putih sprouts dan jahe sampai keemasan; tambahkan anggur beras dan kaldu super dan didihkan; teruskan merebus. 2. Masukkan siput laut dan narringin; keluarkan setelah direbus dan angkat. 3. Kentalkan siput laut dan narringin dengan campuran tepung jagung dan air.	Tumis Pak coy Bahan: Pak coy 2/3 catty Langkah: 1. Tumis potongan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan pak coy dan tumis sampai masak. 2. Tambahkan garam, saus tiram, dan tumis dengan baik hidangkan.