

Senin			
<b>Sup dengan Jamur merang dan Sawi putih</b> <b>Bahan:</b> Sawi putih 1/3 catty Jamur merang 1/4 catty <b>Langkah:</b> 1. Didihkan kaldu super; tambahkan irisan jahe dan seluruh bahan. 2. Didihkan selama 15 menit bumbu dengan garam dan hidangkan.	<b>Tonguesole Kukus dengan Kol Putih Tianjin yang diawetkan</b> <b>Bahan:</b> Tonguesole 1 Kol putih Tianjin secukupnya yang diawetkan <b>Langkah:</b> 1. Taruh batang daun bawang dibawah ikan; taruh kol putih Tianjin diatas ikan. 2. Kukus ikan dengan api besar sampai matang; tuangkan minyak dan kecap diatasnya dan hidangkan.	<b>Babi Tumis dengan Ubi jepang</b> <b>Bahan:</b> Babi (dipotong-potong) 10 tael Ubi jepang 8 tael (dipotong-potong) <b>Langkah:</b> 1. Goreng ubi jepang sampai keemasan. 2. Tumis bawang putih satuan dalam minyak panas sampai harum; masukkan babi dan ubi jepang dan tumis; tambahkan kecap dan kaldu; masak sampai saus mengental. 3. Masukkan asparagus, wortel potong dadu; dan butiran jagung dan masak sampai matang dan lembut.	<b>Suwiran cumi-cumi Tumis dengan Timun</b> <b>Bahan:</b> Cumi-cumi (disuwir) 2/3 catty Timun (disuwir) 1/4 catty <b>Langkah:</b> 1. Panaskan sedikit minyak; tumis suwiran cumi-cumi sebentar dan angkat. 2. Tumis daun bawang dan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan timun dan cumi-cumi dan tumis. 3. Bumbu dan hidangkan.
Selasa			
<b>Sup udang dengan Jagung dan Tahu kedelai</b> <b>Bahan:</b> Udang (buang uratnya) 1/4 catty Daging kepiting imitasi 1/4 catty Butiran jagung 3 tael Tahu kedelai 1 <b>Langkah:</b> 1. Masukkan kaldu super dan didihkan; tambahkan seluruh bahan dan didihkan selama 15 menit. 2. Bumbu dengan garam dan hidangkan.	<b>Udang Goreng Cepat</b> <b>Bahan:</b> Udang hantu 1/2 catty (buang uratnya) <b>Langkah:</b> 1. Rendam dalam air garam udang kupas dengan garam dan paprica putih bubuk sebentar. 2. Tumis udang kupas dalam minyak panas sampai matang; tambahkan potongan dadu daun bawang dan hidangkan.	<b>Daging sapi Tumis dengan Apel</b> <b>Bahan:</b> Daging sapi (diiris) 1/4 catty Apel (diiris memanjang) 2 <b>Langkah:</b> 1. Bumbu dalam air garam daging sapi dengan baik; tumis daging sapi dalam minyak panas sampai setengah matang. 2. Tambahkan apel irisan memanjang dan tumis sampai matang.	<b>Ayam Tumis dengan dua jenis Merica</b> <b>Bahan:</b> Ayam (dipotong-potong) 1/2 Paprica manis merah 4 tael (dipotong empat bagian) Paprica manis hijau 4 tael (dipotong empat bagian) <b>Langkah:</b> 1. Rendam dalam air garam ayam; tumis ayam dalam minyak sebentar. 2. Tambahkan paprica manis hijau dan paprica manis merah dan tumis. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.
Rabu			
<b>Sup Belogo dengan Rumput laut kering</b> <b>Bahan:</b> Belogo (diiris) 1/2 catty Rumput laut kering secukupnya <b>Langkah:</b> 1. Didihkan kaldu super; tambahkan belogo dan rebus sampai matang. 2. Tambahkan rumput laut kering dan didihkan sebentar; tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Kerang Kukus dengan Kacang hitam fermentasi</b> <b>Bahan:</b> Kerang 1/2 catty Kacang hitam 2 sendok teh fermentasi <b>Langkah:</b> 1. Masak kerang dalam air mendidih sampai matang. 2. Oleskan bumbu keatas kerang; kukus dengan api besar selama 6 menit. 3. Taburkan paprica merah potong dadu dan daun bawang dan hidangkan.	<b>Suwiran Ayam dingin dicampur Seledri</b> <b>Bahan:</b> Ayam (disuwir) 1/4 catty Seledri (disuwir) 1/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Rebus ayam sampai matang; ayam dikuliti dan disuwir; seledri disuwir dan air ditiriskan. 2. Tambahkan garam, gula, minyak cabe, cuka dan kecap encer dan campurkan rata lalu hidangkan.	<b>Rusuk babi Dimasak perlahan-lahan dengan Wortel dan Kentang</b> <b>Bahan:</b> Wortel 1/3 catty (dipotong-potong) Rusuk babi 1/2 catty (dipotong-potong) Kentang 1/3 catty (dipotong-potong) <b>Langkah:</b> 1. Rendam dalam air garam rusuk babi dengan baik; tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan rusuk babi dan tumis sebentar. 2. Tambahkan saus tiram, kecap, gula dan air dan didihkan. 3. Tambahkan wortel dan kentang dan tumis sampai saus mengental; tambahkan bumbu dan hidangkan.

Kamis			
<b>Sup Labu berambut dengan Kerang kerings dan Umbi lily</b>	<b>Babi bakar dengan Belogo dan Bihun kacang hijau</b>	<b>Kukus tiga Jenis Telur</b>	<b>Terung ungu Panggang</b>
<b>Bahan:</b> Labu berambut 1/2 catty (dipotong-potong) Umbi lily 2 taels Kerang kering 2 taels Kurma kaleng 2 <b>Langkah:</b> 1. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan; kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 1 jam. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Babi bakar 2/3 catty Belogo (diiris) 1/3 catty Bihun kacang hijau 1 bungkus <b>Langkah:</b> 1. Tumis babi bakar dalam minyak panas sampai harum; tambahkan kaldu super dan belogo dan rebus sampai matang. 2. Tambahkan bihun kacang hijau dan didihkan sebentar; tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Telur 3 Telur yang diawetkan limau 1 Telur bebek asin 1 <b>Langkah:</b> 1. Didihkan telur bebek asin dan potong dadu; kocok telur dan campurkan dengan baik. 2. Tambahkan air kedalam telur dan campurkan telur, telur yang diawetkan limau dan telur bebek asin. 3. Kukus sampai matang dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Terung ungu 1 <b>Langkah:</b> 1. Goreng terung ungu dalam minyak panas. 2. Potong terung ungu dengan pisau kecil saat permukaannya mengerut. 3. Isi potongan daun bawang, potongan peterseli Cina dan bumbu kedalam terung ungu; panggang sampai bumbu meresap.
Jumat			
<b>Sup Betis babi dengan Yam Cina dan Kacang mete</b>	<b>Telur Tumis dengan Lobak kering dan Babi cincang</b>	<b>Ayam Tumis dengan Tomat</b>	<b>Babi bakar Rebus dengan Labu berambut dan Bihun kacang hijau</b>
<b>Bahan:</b> Yam Cina 2 taels Kacang mete 4 taels Betis babi 12 taels (dimasak sebetulnya) <b>Langkah:</b> 1. Didihkan air, tambahkan seluruh bahan dan didihkan; kecilkan api dan rebus selama 2 jam. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Babi (dicincang) 1/5 catty Lobak kering secukupnya Telur 4 <b>Langkah:</b> 1. Rendam babi dalam air garam; cincang lobak kering; kocok telur dan campur dengan baik. 2. Tumis babi dan lobak kering dalam minyak sampai matang. 3. Tambahkan telur dan aduk sebentar lalu hidangkan.	<b>Bahan:</b> Ayam (dipotong-potong) 4 taels Tomat (dipotong-potong) 1/6 catty Bawang (diiris) 2 taels <b>Langkah:</b> 1. Tumis belacan tomat dalam minyak panas. 2. Tambahkan ayam potong dadu, anggur dan paprika dan tumis sebentar. 3. Tambahkan bawang, paprika manis merah, tomat dan garam; masak selama 10 menit dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Babi bakar 1/3 catty Labu berambut 1/4 catty (dipotong-potong) Bihun kacang hijau 1 bungkus <b>Langkah:</b> 1. Tumis babi bakar dalam minyak panas sampai harum; tambahkan kaldu super dan labu berambut dan rebus sampai matang. 2. Tambahkan bihun kacang hijau dan didihkan sebentar; tambahkan bumbu dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
<b>Sup Ayam dengan Kurma Merah</b>	<b>Tumis Cumi-cumi Segar dengan Belacan Udang dan Bayam air</b>	<b>Udang Tumis dengan Merica Jagung Sichuan</b>	<b>Tumis irisan babi dengan Timun pahit</b>
<b>Bahan:</b> Ayam 1 (dimasak sebentar setelah dipotong-potong) Kurma merah secukupnya <b>Langkah:</b> 1. Cuci sebentar ayam. 2. Didihkan air; tambahkan ayam, kurma merah dan irisan jahe; rebus dengan api besar dan didihkan. 3. Kecilkan api dan rebus selama 2 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Cumi-cumi 1/2 catty (dipotong-potong) Bayam air 2/3 catty (potong beberapa bagian) Belacan udang 2 sendok makan <b>Langkah:</b> 1. Cuci sebentar cumi-cumi. 2. Tumis jahe, bawang putih dan belacan udang dalam minyak panas; goreng cepat cumi-cumi segar. 3. Masukkan bayam air dan tumis; tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Udang (buang uratnya) 2/3 catty Ubi jepang 4 taels <b>Langkah:</b> 1. Goreng suwiran ubi jepang sampai garing. 2. Tumis udang dalam minyak panas. 3. Tumis daun bawang cincang dan paprika jagung Sichuan dalam minyak panas; tempatkan udang dalam wajan wok; percikkan sedikit anggur; tambahkan bumbu dan tumis; taruh diatas suwiran ubi jepang dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Babi (diiris) 1/4 catty Timun pahit (diiris) 1/2 catty <b>Langkah:</b> 1. Rendam dalam air garam timun pahit sebentar. 2. Rendam dalam air garam irisan babi dan tumis dalam minyak sebentar. 3. Masukkan timun pahit dan tumis; tambahkan bumbu dan hidangkan.