

Senin			
<b>Sup Pepaya dengan Tomat dan Kentang</b>	<b>Pai daging Direbus dengan Udang kering</b>	<b>Jamur dan ham omelet</b>	<b>Udang cincang Direbus dengan merica manis hijau</b>
<b>Bahan:</b> Tomat (potong-potong) 1/4 catty Kentang 1/4 catty Pepaya (potong-potong) 1/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Rebus sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya dan rebus selama 1 jam. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Daging babi (dicincang) 2/3 catty Udang kering 2 tael <b>Langkah:</b> 1. Rendam daging babi dalam larutan garam; letakkan diatas piring dan ratakan. 2. Letakkan udang yang direndam udang kering diatasnya. 3. Kukus hingga matang dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Telur ayam 4 Jamur 3 tael Ham 3 tael <b>Langkah:</b> 1. Panaskan minyak; tambahkan telur kocok dan tambahkan Bahan. 2. Lipat telur dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Paprica manis hijau 3 Udang dicincang 1/4 catty <b>Langkah:</b> 1. Bilas paprica manis hijau dan potong besar; rebus air dengan kecap kedelai, saus tiram dan garam. 2. Kupas udang, buang uratnya dan cincang untuk membuat udang cincang. 3. Masukkan udang dicincang kedalam merica manis hijau; kukus selama 5 menit; angkat ketika matang; tuangkan; sausnya dan hidangkan.
Selasa			
<b>Sup Labu berambut dengan Rumput laut kering dan Udang kering</b>	<b>Daging babi Diiris tipis Direbus dengan sayur tertata</b>	<b>Jamur segar dilapisi dengan Putih telur</b>	<b>Darah babi Ditumis dengan Lokio cina</b>
<b>Bahan:</b> Labu berambut 1/3 catty (potong-potong) Udang kering 2 tael Rumput laut kering secukupnya <b>Langkah:</b> 1. Rendam udang kering hingga lunak, sobek-sobek rumput laut kering; kupas labu berambut dan potong-potong besar. 2. Masukkan 4 mangkuk air, masak hingga mendidih, tambahkan labu berambut, udang kering dan irisan jahe dan didihkan, kemudian kecilkan apinya dan rebus selama 20 menit. 3. Tambahkan rumput laut kering dan masak hingga sedikit mendidih, bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Daging babi (diiris tipis) 1/3 catty Akar lotus (diiris tipis) 1/3 catty Sweet snap peas 1/4 catty Jamur hitam secukupnya <b>Langkah:</b> 1. Rendam dalam larutan garam irisan babi slices sebentar; tumis irisan daging babi selama; tambahkan kaldu super dan didihkan. 2. Tambahkan bahan dan rebus hingga matang. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Jamur shiitake segar 4 tael Putih telur 3 <b>Langkah:</b> 1. Tumis jamur dalam minyak panas sebentar; tambahkan sedikit saus tiram dan kaldu super dan rebus hingga matang; angkat sisihkan. 2. Campur putih telur dengan garam; tumis putih telur; letakkan diatas jamur.	<b>Bahan:</b> Lokio cina 1/3 catty Darah babi 1/4 catty <b>Langkah:</b> 1. Tumis bawang putih cincang dalam minyak panashingga harum; tambahkan darah babi dan tumis sebentar. 2. Tambahkan lokio cina dan tumis hingga matang. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.
Rabu			
<b>Sup kerang dengan Ginseng American</b>	<b>Horsehead Direbus</b>	<b>Kerang segar Direbus dengan Kecap kedelai dan Tahu kedelai</b>	<b>Daging sapi gulung digoreng dengan Jamur enoki</b>
<b>Bahan:</b> Kerang 2 Ginseng America 2 tael Daging babi (dimasak sebentar) 8 tael <b>Langkah:</b> 1. Bilas kerang dan daging babi secara berurutan; buah serat dalam kurma merah. 2. Rebus sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan, kemudian kecilkan apinya dan rebus selama 2 jam.	<b>Bahan:</b> Horsehead 1 <b>Langkah:</b> 1. Letakkan irisan daun bawang dibawah ikan; letakkan suwiran jahe diatas ikannya. 2. Kukus ikannya dengan api besar hingga matang; tumis suwiran jahe dan tuangkan diatas ikan dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Kerang segar 6 Tahu kedelai 2 pcs Kecao hitam secukupnya fermentasi <b>Langkah:</b> 1. Letakkan kerang segar diatas tahu kedelai; campurkan dengan kecao hitam fermentasi, kecap kedelai encer, kecap kedelai kental, garam, bawang putih cincang dan minyak goreng. 2. Tuangkan sausnya diatas kerang segar; kukus hingga matang.	<b>Bahan:</b> Daging sapi (diiris tipis) 1/3 catty Jamur enoki 1/4 catty <b>Langkah:</b> 1. Bumbui daging sapi dan tepung jagung sebentar; letakkan jamur enoki jamur di dalam daging sapi gulung. 2. Tumis daging sapi gulung dalam minyak hingga keemasan. 3. Masukkan minyak dan tambahkan saus tiram, kecap kedelai kental, tepung jagung dan air; kentalkan kuahnya; tuangkan diatas daging sapi gulung.

Kamis			
<b>Sup Iga babi dengan Rehmanniae besar dan Manisan kurma</b>	<b>Udang digoreng dengan kecap kedelai</b>	<b>Irisan daging sapi Digoreng dengan unclang, Jamur hitam dan Tahu kedelai</b>	<b>Fillet ayam Ditumis dengan Mangga</b>
<b>Bahan:</b> Iga babi 1 catty (dimasak sebentar) Rehmanniae besar secukupnya Manisan kurma 2 <b>Langkah:</b> 1. Rebus sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya dan rebus selama 2 jam. 2. Bumbui dengan garam.	<b>Bahan:</b> Udang kupas 4/5 catty (buang uratnya) <b>Langkah:</b> 1. Letakkan udang dalam wajan wok dan tumis; tambahkan kecap kedelai encer, kecap kedelai kental, gula, anggur beras, merica dan air. 2. Goreng hingga sausnya mengental; taburkan peterseli China dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Daging sapi (diiris tipis) 1/4 catty Tahu kedelai 1 pc Unclang 1 Jamur hitam 1 tael <b>Langkah:</b> 1. Bumbui daging sapi; rendam tahu kedelai dalam larutan garam; goreng hingga keemasan. 2. Tumis daging sapi dalam minyak sebentar; tambahkan unclang dan jamur hitam dan tumis. 3. Tambahkan tahu kedelai dan bumbu dan aduk rata.	<b>Bahan:</b> Ayam 1/4 catty (iris memanjang) Mangga 1 (iris memanjang) <b>Langkah:</b> 1. Bumbui ayam; tumis ayam dalam minyak hingga matang. 2. Tambahkan mangga dan bumbu dan aduk rata.
Jumat			
<b>Sup Daging babi asin dengan daun mustard</b>	<b>Ayam Ditumis dengan Buah segar</b>	<b>Telur Digoreng dengan Tomat</b>	<b>Bayam air Digoreng dengan Pasta udang</b>
<b>Bahan:</b> Daun mustard 1/2 catty (potong-potong) Daging babi asin 2 tael (diiris tipis) <b>Langkah:</b> 1. Rebus sedikit air; tambahkan daging babi asin dan 2 irisan jahe dan didihkan; kecilkan apinya dan rebus selama 1 jam. 2. Tambahkan daun mustard dan rebus selama 10 menit hingga lunak.	<b>Bahan:</b> Ayam (potong dadu) 1/4 catty Nanas (potong dadu) 2 pcs Apel (potong dadu) 1 <b>Langkah:</b> 1. Rendam ayam dalam larutan garam selama 10 menit; celupkan dalam minyak. 2. Tumis irisan jahe dan irisan daun bawang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan ayam dan buah segar dan tumis sebentar. 3. Kentalkan kuahnya dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Tomat (potong dadu) 2 Telur 4 Bawang 1/2 <b>Langkah:</b> 1. Tumis bawang dan tomat hingga matang. 2. Kocok telur dan campur dengan garam; tambahkan tomat dan bawang dan aduk rata. 3. Lebarkan campuran telur berbentuk dadar; tumis hingga dua sisi berubah keemasan.	<b>Bahan:</b> Bayam air 1 catty Pasta udang secukupnya <b>Langkah:</b> 1. Tumis pasta udang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan bayam air dan tumis hingga matang.
Sabtu/ Minggu			
<b>Sup Ayam dengan Astragalus dan Codonopsis Pilosula</b>	<b>Ayam Ditumis dengan Vinasse merah</b>	<b>Daging babi suwir Ditumis dengan Kembang kol</b>	<b>Cincin cumi-cumi Ditumis dengan Saus sate</b>
<b>Bahan:</b> Ayam 1 (dimasak sebentar) Astragalus 2/5 tael Codonopsis pilosula secukupnya <b>Langkah:</b> 1. Rebus sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya dan rebus selama 2 jam. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Ayam 1/2 (potong-potong) Vinasse merah secukupnya <b>Langkah:</b> 1. Rendam ayam dalam larutan garam, aduk dan goreng hingga matang, sisihkan. 2. Aduk dan goreng paprica manis hijau dan bawang; letakkan ayam dalam wajan wok; tambahkan anggur beras dan vinasse merah dan aduk rata. 3. Tambahkan gula, kecap kedelai encer, tepung jagung, minyak wijen dan air; kentalkan kuahnya.	<b>Bahan:</b> Daging babi (disuwir) 4 tael Kembang kol 2/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Bumbui daging babi dalam larutan garam; tumis the daging babi sebentar. 2. Tambahkan kembang kol dan tumis hingga matang. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Cumi-cumi 4/5 catty (potong bentuk cincin dan dimasak sebentar) Bawang 1/2 catty (iris memanjang) Merica manis hijau dan 1/warna merah (iris memanjang) <b>Langkah:</b> 1. Tumis bawang paprica manis hijau dan merah dan saus sate dalam minyak panas hingga harum. 2. Tambahkan cincin cumi-cumi dan tumis cepat hingga matang. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.