

Senin			
Ikan kepala ular Soup dengan Kudzu Bahan: Kudzu (sliced) 2/5 catty Ikan kepala ular 1 Langkah: 1. Tumis irisan jahe dalam minyak panashingga harum; pan-goreng ikan hingga kedua sisinya berubah slightly berwarna keemasan; tambahkan air dan didihkan. 2. Tambahkan kudzu setelah mendidih; rebus selama 2 jam; tambahkan garam dan hidangkan.	Direbus Freshair Grouper Bahan: Grouper air tawar 1 Langkah: 1. Letakkan ikan diatas piring; letakkan ikatan daun bawang dan irisan jahe di bawah ikannya; letakkan irisan jahe diatas ikannya. 2. Kukus ikannya dengan api besar hingga matang; tumis irisan jahe dan kecap kedelai encer dalam minyak panas dan tuangkan diatas ikan.	Belogo digoreng dengan Chaxinggu dan Jamur Bahan: Belogo 1/3 catty Chaxinggu 1/6 catty Jamur 1/6 catty Langkah: 1. Masak sebentar belogo dalam air mendidih hingga matang; tumis rata; tambahkan bumbu. 2. Goreng jahe dan daun bawang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan Chaxinggu dan jamur dan tumis; tambahkan bumbu dan rebus hingga rasanya meresap. 3. Angkat dan tuangkan diatas belogo.	Udang kupas Ditumis dengan Tunas kacang Bahan: Tunas kacang 1/2 catty Udang 1/3 catty Langkah: 1. Tumis irisan jahe dalam minyak panashingga harum; tambahkan udang kupas dan tunas kacang dan tumis. 2. Tambahkan kecap kedelai encer, gula dan air; tumis rata dan hidangkan.
Selasa			
Sup iga babi dengan Jagung Bahan: Iga babi 2/3 catty (dimasak sebentar) Wortel (potong-potong) 1/4 catty Jagung (potong-potong) 1 Manisan kurma 2 Langkah: 1. Rebus air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Rebus selama 2 jam; tambahkan garam.	Telur Ditumis dengan Tiga macam suwiran Bahan: Telur 3 Wortel (disuwir) 1/3 catty Kacang pinus 2 taels Daging babi (disuwir) 2 taels Seledri 2 taels Langkah: 1. Whisk dan mix telur; goreng into telurroll skins; cut into strips. 2. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panashingga harum; tambahkan wortel dan daging babi yang disuwir dan tumis. 3. Tambahkan bumbu; tambahkan kulit dadar dan seledri dan tumis. 4. Taburkan kacang pinus dan hidangkan.	Fillet daging sapi Ditumis dengan mangga Bahan: Fillet sapi (diiris tipis) 1/3 catty Mangga 1 Merica manis 2 Langkah: 1. Tumis suwiran jahe dalam minyak panashingga harum; tambahkan filet daging sapi dan merica manis dan tumis rata. 2. Tambahkan bumbu dan tumis hingga matang; tambahkan mangga dan aduk rata dan hidangkan.	Babi bakar Ditumis dengan Sawi putih kecil Bahan: Sawi putih kecil 1 catty Babi bakar 1/2 catty Langkah: 1. Tumis babi bakar dalam minyak panas hingga harum; tambahkan jahe dan bawang putih dan tumis sebentar. 2. Tambahkan sawi putih kecil; tambahkan bumbu dan rebus hingga matang.
Rabu			
Sup Makanan laut dengan Tahu kedelai Bahan: Ktahu kedelai 2 Udang 4 taels Stik kepiting 3 Lokio kuning 1/4 tael Langkah: 1. Masak sebentar makanan laut dan tahu kedelai dan sisihkan. 2. Tumis irisan jahe dalam minyak panas hingga harum; percikkan anggur; tambahkan kaldu super dan didihkan; tambahkan tahu kedelai, lokio kuning dan makanan laut dan didihkan. 3. Tambahkan putih telur dan didihkan; kentalkan kuahnya, tambahkan daun bawang cincang; tambahkan bumbu dan hidangkan.	Cumi-cumi gulung Direbus dengan Kecap kedelai encer Bahan: Cumi-cumi dadu 1/3 catty Kecap kedelai encer 2 sendok Langkah: 1. Rendam cumi-cumi dengan kecap kedelai encer; kukus dengan api besar hingga matang; angkat dan potong bentuk cincin. 2. Masak kecap kedelai encer, gula dan saus asin dan didihkan; kentalkan sausnya dan tuangkan diatas cumi-cumi bentuk cincin.	Tiga jenis Jamur Ditumis dengan Saus tiram Bahan: Jamur shiitake segar 1/4 catty Jamur abalone 1/4 catty Jamur merang 1/4 catty Langkah: 1. Tumis jahe, daun bawang dan bawang putih dalam minyak panashingga harum; tambahkan jamur shiitake segar dan tumis sebentar. 2. Masukkan saus tiram, kecap kedelai encer dan gula; tambahkan jamur merang dan jamur abalone dan rebus. 3. Kentalkan kuahnya dan hidangkan.	Dada bebek Direbus dengan Jeruk Bahan: Dada bebek 1/3 catty Jeruk 1 Langkah: 1. Campur dada bebek dengan bumbu; goreng hingga berwarna keemasan. 2. Tambahkan jus jeruk, kulit jeruk, dipotong dadu jeruk, air dan garam; rebus dengan api kecil dan didihkan. 3. Kentalkan kuahnya; tambahkan iga babi; aduk rata dengan sausnya dan hidangkan.

Kamis			
Sup Tulang babi dengan Ikan Maw dan Kerang kering	Daging sapi potong dadu Ditumis dengan Ketimun	Fresh Udang Direbus dengan Belogo	Jelly Ikan dingin
Bahan: Tulang babi 1/2 catty Kerang kering 5 Ikan maw kering 2 Ubi cina 2 tael Langkah: 1. Rebus air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Rebus selama 2 jam; tambahkan garam.	Bahan: Daging sapi 1/3 catty (dipotong dadu) Ketimun 1/3 catty Langkah: 1. Tumis dipotong daging potong dadu minyak panas; tambahkan balacan kacang lebar dan tumis. 2. Tambahkan ketimun dan tumis; tambahkan bumbu dan rebus sebentar. 3. Kentalkan kuahnya dan angkat.	Bahan: Udang 1/3 catty Belogo 1/2 catty Telur ayam 1 (aduk putih telur) Langkah: 1. Rendam udang dalam larutan garam; belogo tumbuk; tambahkan irisan jahe dan kukus hingga matang. 2. Panaskan minyak dalam wajan; tambahkan belogo tumbuk; tambahkan udang kupas; kentalkan kuahnya; tambahkan putih telur. 3. Tambahkan bumbu; masak hingga sausnya kentalkan.	Bahan: Ikan jelly 1/3 catty Langkah: 1. Ikan jelly disuwir; masak sebentar; tiriskan; susun diatas piring. 2. Tambahkan kaldu super, kecap kedelai encer, cuka dan minyak wijen dan didihkan; tuangkan keatas ikan jelly.
Jumat			
Sup Cuka Merica	Asparagus goreng	Filet daging sapi Direbus	Telur bebek asin Ditumis dengan Sawi putih
Bahan: Daging babi (dicincang) 1/3 catty Jamur shiitake kering (disuwir) 2 tael Jamur kuping kayu (disuwir) 2 tael Darah babi 2 tael Udang kupas 2 tael Tahu kedelai 2 tael Langkah: 1. Tumis suwiran daging babi dalam minyak panas hingga harum; tambahkan suwiran jamur kuping kayu dan jamur shiitake kering dan tumis; tambahkan air dan didihkan. 2. Tambahkan darah babi, udang kupas dan tahu kedelai dan rebus; tambahkan cuka balsam, minyak cabe, merica dan bumbu dan didihkan. 3. Kentalkan kuahnya; tambahkan telur kocok; taburkan daun bawang dipotong dadu dan peterseli cina.	Bahan: Asparagus 1/3 catty Langkah: 1. Tumis bawang putih cincang dalam minyak panashingga harum; tambahkan asparagus dan tumis cepat. 2. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Daging sapi filet 1/3 catty (iris tipis) Lettuce Eropa secukupnya Langkah: 1. Rendam dalam larutan garam filet daging sapi; goreng dengan minyak panas hingga kedua sisinya berubah coklat. 2. Taburkan sedikit sayuran diatas filet daging sapi; panggang dalam oven selama 5 min; masukkan kembali kedalam wajan wok. 3. Tambahkan anggur merah dan mentega dan goreng sebentar; hias dengan lettuce Eropa.	Bahan: Sawi putih 2/3 catty Telur bebek asin 1 Langkah: 1. Rebus telur bebek asin; potong dadu. 2. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panashingga harum; tambahkan sawi putih dan tumis; tambahkan dipotong dadu telur bebek asin dan tumis cepat. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
Sup ayam kulit hitam dengan Ubi cina dan kerang	Direbus Telur dengan Dicincang Pork	Kerang dengan kol China	Terong Direbus
Bahan: Ayam kulit hitam 1 Kerang 1/4 catty Ubi cina 2 tael Wolfberry China secukupnya Langkah: 1. Rebus air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Rebus selama 2 jam; tambahkan garam.	Bahan: Daging babi (dicincang) 1/3 catty Telur 3 Langkah: 1. Bumbui daging babi yang dicincang. 2. Tambahkan air dan sedikit garam dalam telur dan kocok; tambahkan daging yang dicincang dan aduk rata. 3. Kukus selama sekitar 8 menit hingga matang.	Bahan: Kol cina 1/2 catty Kerang 1/3 catty Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; tambahkan kerang dan tumis; tambahkan bumbu. 2. Tambahkan kol cina dan aduk rata; tambahkan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Terong 1/3 catty (potong panjang) Cabe secukupnya Langkah: 1. Letakkan irisan terong di piring; kukus selama 7 menit; angkat. 2. Tumis cabe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan bumbu dan didihkan; tuangkan diatas terong.