

Senin			
Sup Perut Babi dengan Gingko dan Stik Tahu Kedelai	Sweetlip Kukus cara Tradisional	Kepiting tumis dengan Kari	Ayam Tumis dengan Bawang putih dan daun sereh
Bahan: Perut babi 1/3 catty Gingko secukupnya Stik tahu kedelai secukupnya Langkah: 1. Bilas perut babi; masak sebentar dan bilas lagi; masukkan buah lada putih. 2. Rebus air; tambahkan gingko, perut babi, manis kurma, gandum mutiara masak dan metah; masak perlahan-lahan selama 2 jam dengan api kecil. 3. Tambahkan stik tahu kedelai dan rebus selama 10 menit; bumbui dengan garam.	Bahan: Sweetlip 1 Daging babi sedikit (disuwir-suwir) Jamur shiitake kering sedikit (disuwir-suwir) Kulit jeruk mandarin sedikit kering (disuwir-suwir) Langkah: 1. Letakkan jahe, batang daun bawang dibawah ikan; hias sweetlip dengan daging babi yang disuwir-suwir, jamur shiitake dan kulit jeruk mandarin kering. 2. Kukus dengan panas tinggi sampai sweetlip matang; taburkan jahe yang disuwir-suwir diatas minyak goreng dan kecap kedelai diatas ikan.	Bahan: Kepiting 1 catty Bihun kacang hijau 1 ikat Bubuk kari secukupnya Langkah: 1. Masukkan kepiting dalam minyak dan sisihkan. 2. Tumis bawang merah, jahe dan bawang putih hingga harum; tambahkan saus kari dan air; lalu didihkan. 3. Masukkan kepiting dan batang daun bawang; masak sampai kuahnya habis.	Bahan: Sayap ayam 12 Bawang putih 3 pcs kating (dicincang) Daun sereh secukupnya Langkah: 1. Rendam sayap ayam dalam larutan garam; goreng hingga berwarna keemasan; angkat dan tiriskan. 2. Goreng bawang putih kating tumbuk dan daun sereh dalam minyak panas hingga harum; masukkan sayap ayam dan tumis sebentar.
Selasa			
Sup Ekor Ikan Tongsan dengan Tomat dan Tahu kedelai	Tumis cumi-cumi dengan ayam, daging Ham dan suwiran telur	Sautéed Udang dengan Nuts dan Chili	Tumis filet ayam dengan Bayam cina
Bahan: Ekor ikan tongsan 1 Tahu kedelai 1/3 catty Tomato 1/3 catty Langkah: 1. Tumis suwiran jahe dalam minyak panas hingga harum; goreng ekor ikan hingga kedua sisinya matang; tambahkan air dan didihkan. 2. Masukkan tahu kedelai dan tomat; didihkan kemudian bumbui dengan garam.	Bahan: Cumi-cumi 1/2 catty (dimasak sebentar) Dada ayam 1/4 catty (disuwir-suwir) Daging ham 1/3 tael Telur 1 Langkah: 1. Aduk telur, goreng dalam minyak panas dan suwir-suwir. 2. Tumis jahe dan daun bawang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan suwiran ayam dan suwiran cumi-cumi dan goreng dengan cepat; tambahkan suwiran telur lalu tumis lah bersama-sama. 3. Tambahkan bumbu; tambahkan suwiran daging dan tumis hingga matang.	Bahan: Udang 1/2 catty Cabe merah kering secukupnya Langkah: 1. Cuci udang dan tiriskan airnya; bumbui udang; balut dengan tepung jagung dan goreng hingga 80% matang. 2. Goreng bawang putih cincang, cabe merah kering dan buah pala Sichuan; masukkan udang. 3. Percikkan anggur, aduk rata dan hidangkan.	Bahan: Ayam (diiris tipis) 1/3 catty Bayam cina 1/2 catty Langkah: 1. Goreng ayam fillet hingga harum; tambahkan jahe dan bawang putih dan goreng bersama; tambahkan bumbu. 2. Tambahkan bayam cina dan aduk rata; tambahkan bumbu.
Rabu			
Sup Bebek dengan Belogo	Ayam Rebus dengan Mente	Kacang putih goreng dengan Zaitun hitam cina	Babi potongan dengan Jeruk
Bahan: Belogo 1/3 catty (dipotong-potong) Gandung mutiara 4/5 tael (direndam) Kacang merah 4/5 tael (direndam) Bebek 1/4 catty (dimasak sebentar) Langkah: 1. Rebus air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Masak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbui dengan garam.	Bahan: Ayam utuh setengah (dipotong-potong) Mente 1/6 catty Langkah: 1. Tumis potongan ayam hingga matang; tambahkan bumbu; sisihkan. 2. Goreng irisan jahe; tambahkan chestnuts dan tumis; tambahkan bumbu; masukkan kembali potongan ayam tumis kedalam wajan wok. 3. Kukus dengan api kecil sampai sausnya mengental; tambahkan daun bawang; tuangkan sausnya diatas hidangan.	Bahan: Daging babi cincang 1/5 catty Kacang putih 1/2 catty (potong per ruas) Zaitun hitam cina 1 sendok teh Langkah: 1. Goreng daun bawang dan jahe hingga harum; tambahkan daging babi cincang dan tumis dalam minyak panas; tambahkan kacang putih; percikkan anggur. 2. Tambahkan zaitun; tambahkan bumbu dan aduk rata.	Bahan: Babi potongan 1/2 catty Jeruk 1 Langkah: 1. Potong-potong daging babi; tambahkan campuran bumbu dan aduk rata; goreng hingga kedua sisinya berwarna keemasan. 2. Tambahkan sari jeruk, kulit jeruk, daging buah jeruk, air dan garam; didihkan dengan api kecil. 3. Tuangkan saus diatas makanan; tambahkan iga dan aduk rata dengan saus.

Kamis			
Ayam Sup dengan Jamur pohon the	Fillet Grouper goreng dengan Kacang Gula dan Umbi Lily	Irisan Daging babi goreng dengan Mangga	Bayam seylon digoreng dengan Bawang putih cincang
Bahan: Ayam utuh setengah (dipotong-potong) Jamur pohon the 3 tael (dimasak sebentar) Kurma merah secukupnya Wolfberry cina secukupnya Langkah: 1. Rebus sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Masak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbui dengan garam.	Bahan: Kacang gula 1/4 catty Umbi lily 1/6 catty Fillet grouper 1/2 catty Langkah: 1. Rendam fillet grouper dan celup dalam dalam minyak panas; sisihkan. 2. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; masukkan kacang gula dan umbi lily; goreng bersama dengan fillet grouper. 3. Percikkan anggur dan tambahkan bumbu.	Bahan: Daging babi (diiris tipis) 1/2 catty Mangga 1 Langkah: 1. Goreng daging babi dalam minyak panas; tambahkan jahe dan bawang putih dan tambahkan bumbu. 2. Tambahkan mangga yang diiris tipis; aduk rata dan hidangkan.	Bahan: Bayam seylon 1 catty Bawang putih 2 sendok teh cincang Langkah: 1. Tumis bawang putih cincang dalam minyak panas; tambahkan bayam seylon dan tumis dengan cepat. 2. Bumbui dengan garam.
Jumat			
Sup Kerang dengan Toge	Babi Panggang dengan Kembang kol	Yellow Croaker Goreng	Pakchoi dengan Wild Mushroom
Bahan: Toge 1/3 catty Kerang keras 1/3 catty Langkah: 1. Tumis jahe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan kerang dan tumis; percikkan anggur. 2. Tambahkan air dan rebus; tambahkan toge dan didihkan. 3. Bumbui dengan garam.	Bahan: Kembang kol 2/3 catty Babi panggang 1/2 catty Langkah: 1. Goreng babi panggang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan kembang kol dan tumis. 2. Tambahkan bumbu; masak perlahan-lahan hingga bumbunya benar-benar terserap.	Bahan: Yellow croaker 1 Langkah: 1. Rendam yellow croaker dengan garam dan merica. 2. Tumis ikan dalam minyak panas sampai warnanya berubah kecoklatan. 3. Percikkan kecap kedelai encer dan hidangkan.	Bahan: Shanghai pakchoi 1/3 catty Merica manis merah 1 (disuwir-suwir) Stik tahu kedelai segar 1/4 catty Jamur shiitake segar 2 Jamur rambut kusut 1/4 catty Langkah: 1. Rebus setengah matang pakchoi dengan minyak dan garam; letakkan diatas piring. 2. Tumis jahe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan semua jamur dan goreng sebentar; percikkan anggur; tambahkan kaldu dan didihkan. 3. Tuangkan supnya diatas pakchoi dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
Sup Ayam Ginseng kulit hitam dengan Umbi lily	Babi potongan digoreng dengan sereh	Daging sapi Diiris tipis digoreng dengan cabe campur	Lettuce Eropa goreng dengan Kenari dalam saus tiram
Bahan: Ayam kulit hitam 5/6 catty (dipotong-potong) Umbi lily 2/3 tael Ginseng Amerika 1/5 tael (diiris tipis) Wolfberi China 1/2 tael Angelica China 2/5 tael (diiris tipis) Langkah: 1. Rebus sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Masak perlahan-lahan selama 2 jam dan bumbui dengan garam.	Bahan: Babi potongan (dilunakkan) 3 pcs Sereh (dicacah) 1 Langkah: 1. Lunakkan babi potongan; rendam dengan bumbu; goreng hingga berwarna keemasan; angkat untuk meniriskan minyak. 2. Goreng sereh dalam minyak panas hingga harum; masukkan babi potongan dan tumis sebentar.	Bahan: Daging sapi (disuwir-suwir) 1/3 catty Cabe hijau pedas 1 Merica manis merah 1 Merica manis kuning 1 Langkah: 1. Rendam dalam larutan garam daging sapi yang disuwir-suwir selama 10 menit; celupkan dalam minyak. 2. Tumis jahe, merica manis dan dan cabe hijau pedas hingga harum; tambahkan bumbu. 3. Tambahkan daging yang disuwir-suwir dan aduk rata; tuangkan sausnya diatas hidangkan.	Bahan: Lettuce eropa 1/2 catty Kenari 1/3 catty Langkah: 1. Rebus setengah matang Lettuce Eropa sampai 60% matang; masukkan saus tiram dan masak bersama. 2. Tambahkan kenari matang dan masak sebentar.