

Lunes			
Sabaw ng Labong na may Hibe	Nilagang Kundol na may Kabuteng Ginikan	Tilad na Karneng Baboy na may Sarsa ng Kamatis	Ginisang Atay ng Baboy na may Labanos
<p>Mga Sangkap: Hibe 1 tael Labong (hiniwa) 1/6 catty Burong berdeng mustasa na dami</p> <p>Mga Hakbang: 1. Ilagay ang pangunang-sabaw, hibe at labong sa kawali; ilagay ang burong berdeng mustasa kapag kumulo na ang sabaw. 2. Lagyan ng katamtamang dami ng asin at ihain.</p>	<p>Mga Sangkap: Kundol 1 catty (hiniwa ng pira-piraso) Kabuteng ginikan 1/2 catty</p> <p>Mga Hakbang: 1. Iprito ang hiniwang pira-pirasong kundol sa mainit na mantika; ilagay ang binabad at giniling na pinatuyong iskalop at pangunang-sabaw at lutuin ng 20 minuto; itabi. 2. Magprito ng hiniwang luya sa mainit na mantika; ilagay ang kabuteng ginikan; wisikan ng kaunting alak na gawa sa bigas; timplahan at lutuin. 3. Muling ilagay ang pinatuyong iskalop at kundol sa kawali; igisa at ihain.</p>	<p>Mga Sangkap: Tilad na karneng baboy 1/2 catty Sibuyas (ginayat) 2 tael Kamatis 2</p> <p>Mga Hakbang: 1. Dahan-dahang durugin ang tilad na karneng baboy at ibabad; prituhin sa kawali ang magkabilaang bahagi ng tilad na karneng baboy hanggang sa maging kulay-brown. 2. Iprito ang bawang sa mainit na mantika; igisa ang kamatis at ginayat na dahon ng sibuyas; wisikan ng kaunting alak na gawa sa bigas; ibuhos ang sarsa ng kamatis at timplahan. 3. Ilagay ang tilad na karneng baka sa kawali at haluing mabuti; igisa hanggang sa masipsip ang sarsa.</p>	<p>Mga Sangkap: Atay ng baboy 1/3 catty (hiniwa) Labanos (hiniwa) 2/5 catty</p> <p>Mga Hakbang: 1. Painitin ang kawali na may mantika; igisa ang hiniwang labanos hanggang sa maluto; ihain. 2. Iprito ang atay ng baboy sa mainit na mantika; igisa ng sandali. 3. Muling ilagay ang hiniwang labanos sa kawali at ihalo; ilagay ang dahon ng sibuyas; timplahan at ihain.</p>
Martes			
Suam na Itlog na may Kamatis	Pinasingawang Tadyang ng Baboy na may Kalabasa at Sarsa ng Binurong Tahuri	Ginisang Pritong Pakpak ng Manok	Ginisang Labong at Sariwang Kabuteng Shiitake na may Tinadtad na Bawang
<p>Mga Sangkap: Kamatis 3 (hiniwa ng pira-piraso) Itlog ng manok 2</p> <p>Mga Hakbang: 1. Painitin ang kawali na may mantika at ginayat na luya; lagyan ng tubig at pakuluin; ilagay ang kamatis at pakuluin; timplahan ng asin. 2. Ilagay ang binating itlog sa kawali; lagyan ng dahon ng sibuyas at pamintang Szechuan.</p>	<p>Mga Sangkap: Kalabasa (hiniwa) 1 Tadyang ng baboy 6 piraso Binurong tahuri kaunting dami</p> <p>Mga Hakbang: 1. Ihalong mabuti ang tadyang ng baboy sa binurong tahuri, maputlang toyo, asin dahon ng sibuyas at luya; ibabad ng 30 minuto. 2. Ilagay ang tadyang ng baboy sa kalabasa; pasingawan ang tadyang ng baboy hanggang maging makatas at maluto ito; budburan ng kinchay at ihain.</p>	<p>Mga Sangkap: Pakpak ng manok 2/3 catty</p> <p>Mga Hakbang: 1. Iabad ang pakpak ng manok; buhusan ng mainit na mantika hanggang sa maging kulay brown ang magkabilaang bahagi. 2. Pahiran ang pakpak ng manok ng honey o pulot; panandaliang iprito hanggang sa bumango; ihain.</p>	<p>Mga Sangkap: Labong 2/5 catty (hiniwa ng pira-piraso at binanlian) Sariwang kabuteng shiitake (binabad) 6 piraso</p> <p>Mga Hakbang: 1. Iprito ang hiniwa-hiwang dahon ng sibuyas at kabuteng shiitake sa mainit na mantika; wisikan ng kaunting alak na gawa sa bigas at igisa. 2. Ilagay ang labong; ibuhos ang pangunang-sabaw at timplahan; pakuluin. 3. Palaputin ang sabaw at ihain.</p>
Miyerkules			
Sabaw ng Kulitis na may Ugat ng Lotus at Esponggha	Ginisang Bulaklak ng Saging na may Asparagus	Matamis at Maasim na Karneng Baboy	Pinakuluang Bisugo na may Kamatis
<p>Mga Sangkap: Kulitis 1/2 catty Butil ng lotus 20 piraso Esponggha 1 & 1/2 tael (hiniwa ng pira-piraso)</p> <p>Mga Hakbang: 1. Painitin ang kawali na may mantika at ginayat na luya; ilagay ang sabaw at pakuluin; ilagay ang butil ng lotus at lutuin ng 5 minuto. 2. Ilagay ang kulitis at esponggha at pakuluin; timplahan ng asin at ihain.</p>	<p>Mga Sangkap: Asparagus 1/3 catty (hiniwa sa mga bahagi) Bulaklak ng liryo 1/3 catty (hiniwa ng pira-piraso) Karot (hiniwa) 1 kutsara</p> <p>Mga Hakbang: 1. Igisa ang asparagus hanggang sa ito ay medyo luto na; ilagay ang bulaklak ng liryo at hiniwang karots; ihalo at gisahin. 2. Iuhos ang pangunang-sabaw; timplahan at sandaling lutuin. 3. Palaputin ang sabaw; lagyan ng tinadtad na bawang at ihain.</p>	<p>Mga Sangkap: Tadyang ng baboy 1/3 catty (hiniwa ng pira-piraso) Pinya 4 tael Berdeng siling 1 pukingan Pulang siling 1 pukingan</p> <p>Mga Hakbang: 1. Dahan-dahang tadtarin ang lomo ng karneng baboy; ibabad ng mabuti; ibuhos ang binating itlog; pahiran ng harinang mais ang lomo ng karneng baboy at iprito hanggang sa maluto. 2. Iprito ang tinadtad na bawang sa mainit na mantika; ibuhos ang sarsa ng kamatis; itim na sukang Zhenjiang at asin; ilagay ang berde at pulang siling pukingan at hiniwang pinya; gisahin. 3. Ibalik ang tadyang ng baboy sa kawali at haluing mabuti; ilagay ang binahaging dahon ng sibuyas at ihain.</p>	<p>Mga Sangkap: Bisugo 1 Kamatis 2</p> <p>Mga Hakbang: 1. Iprito ang hiniwang luya at dahon ng sibuyas sa mainit na mantika; iprito ang magkabilang bahagi ng isda hanggang sa bumango; alisin at itabi. 2. Iprito ang kamatis sa mainit na mantika; ibuhos ang pangunang-sabaw at pakuluin; muling ilagay ang isda sa kawali; sandaling lutuin at ihain.</p>

Huwebes			
Sabaw ng Tulya na may Togue	Pinasingawang na Giniling na Karneng Baboy na may Itlog na Maalat	Inasinang Lechong Manok	Ginisang Kabute at Kabuteng Ginikan na may Sarsa ng Talaba
Mga Sangkap: Togue 1 catty Halaan 2/3 catty Mga Hakbang: 1. Igisa ang togue para lumambot; ilagay ang tulya sa tubig para maalis ang buhangin. 2. Iprito ang hiniwang luya sa mainit na mantika; ilagay ang karne ng tulya at sandaling igisa; buhusan ng naaangkop na dami ng tubig para maluto. 3. Ilagay ang togue; sandaling iluto at timplahan.	Mga Sangkap: Karneng baboy 2/3 catty (tinadtad ng pino) Itlog na maalat 1 Mga Hakbang: 1. Tadtarin ng pino ang karneng baboy; ilagay ang puti ng itlog na maalat at mga panimpla; haluing mabuti. 2. Ilatag sa plato ang mala-empanadang karne; ilagay ang pula ng itlog na maalat sa gitna nito; pasingawan ng 10 minuto sa lalagyan. 3. Budburan ng tinadtad na dahon ng sibuyas at buhusan ng mantika at ihain.	Mga Sangkap: Buong manok 1 Mga Hakbang: 1. Balutin ang manok sa mantekilyang papel, ilatag ang palara sa palayok. 2. Painitin ang kawali; ilagay ang magaspang na asin at haluin hanggang sa maging kulay brown; ilatag ang 1/3 na magaspang na asin sa ilalim ng kawali. 3. Ilagay ang manok sa kawali; ilatag ang natitirang magaspang na asin sa ibabaw; takpan at ihawin sa mababang apoy hanggang maluto.	Mga Sangkap: Kabute 1/2 catty Kabuteng ginikan 1/2 catty Mga Hakbang: 1. Iprito ang luya at bawang sa mainit na mantika; ilagay ang kabuteng ginikan at kabute at igisa. 2. Wisikan ng kaunting alak na gawa sa bigas; buhusan ng sarsa ng talaba; timplahan at lutuin hanggang sa masipsip ang sarsa. 3. Budburan ng tinadtad na dahon ng sibuyas at ihain.
Biyernes			
Sabaw ng Tokwa na may Mais at Kabuteng Ginikan	Pinasingawang Isdang Dapa	Tahong na Pinakuluan sa Sake	Kabuteng Ginikan na Pinahiran ng Itlog at tila Laman ng Alimango
Mga Sangkap: Tokwa 1/2 catty Kabuteng ginikan 1/3 catty Mais 2 Mga Hakbang: 1. Painitin ang kawali na may mantika at ginayat na luya; ilagay ang kabuteng ginikan at sandaling haluin; wisikan ng kaunting alak na gawa sa bigas. 2. Ibhos ang sabaw at pakuluan; ilagay ang butil ng mais at tokwa at sama-samang lutuin. 3. Ibhos ang binating itlog; palaputin ang sabaw at ihain.	Mga Sangkap: Isdang dapa 1 Mga Hakbang: 1. Ilagay ang isda sa plato; ilatag ang hiniwang luya at tangkay ng dahon ng sibuyas sa ilalim ng isda; ilagay ang ginayat na luya sa isda. 2. Pasingawan ang isda sa malakas na apoy hanggang sa maluto; magprito ng kaunting ginayat na luya sa mainit na mantika; ibuhos ang pinaghalong mainit na mantika at ginayat na luya at maputlang toyo sa isda at ihain.	Mga Sangkap: Tahong 15 Sibuyas (ginayat) kalahati Pulang sibuyas (ginayat) kalahati Mga Hakbang: 1. Iprito ang tinadtad na bawang, sibuyas, pulang sibuyas at ginayat na pulang siling labuyo; ilagay ang tahong at sama-samang lutuin. 2. Ibhos ang pangunang-sabaw at sake; ihalong mabuti; lutuin hanggang sa masipsip ang sarsa. 3. Timplahan ng asin; ikalat ang damong-gamot at ihain.	Mga Sangkap: Kabuteng ginikan 1/2 catty Tila laman ng alimango 5 Putih ng itlog ng manok 1 Mga Hakbang: 1. Iprito ang luya at bawang sa mainit na mantika; ilagay ang kabuteng ginikan at sandaling gisahin; wisikan ng kaunting alak; timplahan ng asin at lutuin para masipsip ang sarsa; ihain. 2. Painitin ang kawali; ibuhos ang pangunang-sabaw, asukal, asin, tila laman ng alimango at puti ng itlog; pakuluan; palaputin ang sabaw. 3. Ibhos ang halo sa kabuteng ginikan.
Sabado/Linggo			
Sabaw ng Tadyang ng Baboy na may Munggo at Tuyong Balat ng Dalanghita	Pinasingawang Bakoko na may Burong Puting Repolyong Tianjin	Pechay na Pinahiran ng Kabuteng Shiitake	Pritong Sari-Saring Kabute na may Sarsa ng Talaba
Mga Sangkap: Tadyang ng baboy 1/2 catty Munggo 1/2 catty Tuyong balat ng dalanghita 1/2 tael Mga Hakbang: 1. Magpakulo ng tubig sa kaserola; ilagay ang mga sangkap at pakuluan; hinaan ang apoy at pakuluan. 2. Patuloy na lutuin ng 2 oras; timplahan ng asin.	Mga Sangkap: Bakoko 1 & 1/2 tael Binurong puting repolyong Tianjin kaunting dami Mga Hakbang: 1. Ilagay ang isda sa plato; ilagay ang hiniwang luya at tangkay ng dahon ng sibuyas sa ibaba ng isda; ilagay ang ginayat na luya at binurong puting repolyong Tianjin sa ibabaw ng isda. 2. Pasingawan sa malakas na apoy hanggang sa maluto ang isda; iprito ang ginayat na luya sa mainit na mantika at ibuhos ang halo sa isda.	Mga Sangkap: Pechay 1/3 catty Tuyong kabuteng shiitake 10 piraso Mga Hakbang: 1. Ilagay ang pechay sa kumukulong tubig; alisin kapag magbago na ang kulay ng pechay. 2. Iprito ang dahon ng sibuyas at luya sa mainit na mantika, ibuhos ang sabaw; ilagay ang kabuteng shiitake at asin; pakuluin; ilagay ang pechay sa kawali. 3. Ilaga ng 2-3 minuto, buhusan ng mantikang linga at ihain.	Mga Sangkap: Kabuteng ginikan 2 tael Kabuteng shaggy manes 2 tael Kabuteng hapon 2 tael Mga Hakbang: 1. Iprito ang luya, kabuteng ginikan, kabute at kabuteng hapon sa mainit na mantika; wisikan ng kaunting alak na gawa sa bigas. 2. Sa panghuli, lagyan ng sarsa ng talaba, asukal at giniling na puting paminta; ihain.