

Senin			
<b>Sup Daging babi tipis dengan Ginseng Amerika dan Biji lotus</b>	<b>Daging sapi Tumis dengan Kubis</b>	<b>Pak coy Tumis dengan Cincang Ayam</b>	<b>Terong ungu Presto</b>
<b>Bahan:</b> Ginseng amerika 1 tael Biji lotus 2 taels Daging babi tipis 8 taels  <b>Langkah:</b> 1. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 2.5 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Daging sapi 4 taels Kubis setengah  <b>Langkah:</b> 1. Goreng potongan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan daging sapi dan tumis sampai matang lalu sisihkan. 2. Goreng kubis dalam minyak sampai matang; tempatkan daging sapi kedalam wajan wok; angkat dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Dada ayam 1/6 catty Pak coy (dipotong-potong) 1/2 catty Daging ham (dipotong-potong) 1/4 tael  <b>Langkah:</b> 1. Rendam dada ayam dalam air garam; goreng dalam minyak panas sampai harum dan sisihkan. 2. Tumis pak coy; tambahkan ayam dan daging ham dan tumis dengan baik. 3. Percikkan anggur beras dan bubuk merica Sichuan; tumis sampai matang.	<b>Bahan:</b> Terong ungu 2 (dipotong-potong) Tomat (dipotong dadu) 1  <b>Langkah:</b> 1. Tuangkan minyak secukupnya ke dalam panci; tambahkan terong ungu dan goreng sampai keemasan; angkat. 2. Goreng daun bawang, jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan goreng terong ungu dan tumis. 3. Tambahkan bumbu; tuangkan setengah mangkuk air dan irisan tomat dan masak sampai matang.
Selasa			
<b>Sup Paru babi dengan Biji Aprikot dan Buah ara</b>	<b>Udang kupas Tumis dengan Irisan Tahu kedelai dan Jamur shiitake</b>	<b>Tumis Suwiran Lobak dan Daging babi</b>	<b>Labu jelum Tumis dengan Sawi putih yang diawetkan dan Udang kering</b>
<b>Bahan:</b> Paru babi 1 Biji aprikot secukupnya Buah ara 5  <b>Langkah:</b> 1. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 2.5 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Tahu kedelai (dipotong dadu) 1 pc Udang kupas (dibuang uratnya) 2 taels Jamur shiitake kering (dipotong dadu) 3 taels  <b>Langkah:</b> 1. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan udang kupas dan tumis sebentar. 2. Tambahkan jamur shiitake dan tahu kedelai dan tumis sampai matang. 3. Tambahkan sedikit garam; tumis dengan baik dan angkat.	<b>Bahan:</b> Daging babi (disuwir-suwir) 4 taels Lobak (disuwir-suwir) setengah  <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; dalam minyak panas tambahkan suwiran daging babi dan tumis sampai harum. 2. Tambahkan suwiran lobak dan tumis sampai matang, tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Labu jelum 2 Sawi putih yang 1 sendok makan Diawetkan udang kering 1 sendok makan  <b>Langkah:</b> 1. Panaskan wajan wok dengan minyak; goreng potongan daun bawang dan potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan labu jelum dan tumis sebentar. 2. Tambahkan udang kering dan sawi putih yang diawetkan dan tumis sebentar; tambahkan bumbu dan kentalkan saus.
Rabu			
<b>Sup ekor Ikan dengan Bayam ceylon dan Tahu kedelai</b>	<b>Irisan Ayam dengan Saus</b>	<b>Ikan mata besar Goreng</b>	<b>Orak-arik telur dengan Bawang dan Daging ham</b>
<b>Bahan:</b> Ekor ikan tongsan 1 Bayam ceylon 4 taels Tahu kedelai 1 blok  <b>Langkah:</b> 1. Panaskan wajan wok; tambahkan ekor ikan dan goreng sampai kedua sisi menjadi keemasan. 2. Tambahkan air secukupnya tetep didihkan sampai kental; tambahkan tahu kedelai dan bayam ceylon. 3. Tambahkan garam.	<b>Bahan:</b> Dada ayam 1/2 catty (dipotong dadu) Rebung (dipotong dadu) 1/2 tael  <b>Langkah:</b> 1. Goreng ayam potong dadu, rebung dalam minyak satu demi satu. 2. Tumis pasta tepung manis dan gula; tambahkan bumbu dan tumis sampai agak lengket. 3. Tambahkan ayam potongan dan rebung potongan; tumis dengan cepat dan campurkan dengan saus; tuangkan minyak wijen dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Ikan mata besar 1  <b>Langkah:</b> 1. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas sampai harum; goreng ikan sampai kedua sisi menjadi keemasan. 2. Goreng sampai matang; hilangkan kulitnya. 3. Angkat dan tambahkan saus kecap dan minyak.	<b>Bahan:</b> Bawang 1 Telur 4 Daging ham edikit  <b>Langkah:</b> 1. Gunakan sumpit lalu campurkan telur, garam, tepung jagung dan air secukupnya. 2. Panaskan wajan wok; tambahkan bawang dan tumis sampai kecoklatan; tuangkan kocokan telur ke atas wajan dan tumis. 3. Tumis sampai matang; angkat dan tempatkan suwiran daging ham.

Kamis			
<b>Sup Ikan krusia dengan Cuka dan Merica</b>	<b>Telur Kukus dengan Daging ham</b>	<b>Irisan daging Babi goreng dengan Akar lotus</b>	<b>Labu dengan Jamur merang dan Jamur</b>
<b>Bahan:</b> Ikan krusia 1 Kol mustard asin sedikit  <b>Langkah:</b> 1. Potong kecil-kecil kepala dan ekor ikan krusia; tempatkan dalam wajan wok dan goreng sampai harum. 2. Tambahkan merica Sichuan, suwiran jahe dan secukupnya air, kukus selama 10 menit. 3. Tambahkan kol mustard asin dan kukus sebentar; bumbui dengan garam, anggur dan cuka putih; kukus sebentar.	<b>Bahan:</b> Telur 4 Daging ham cina sedikit (dipotong dadu)  <b>Langkah:</b> 1. Campurkan telur dengan 5 sendok makan air dan sedikit garam dan kocok dengan baik; tambahkan daging ham cina yang dipotong dadu dan campurkan dengan baik. 2. Kukus selama 8 menit sampai matang.	<b>Bahan:</b> Akar lotus (diiris-iris) 1/2 catty Daging babi (diiris-iris) 1/4 catty Jamur shiitake kering 5  <b>Langkah:</b> 1. Goreng potongan daun bawang; tambahkan jamur shiitake, akar lotus dan suwiran merica merah pedas dan tumis dengan baik. 2. Tambahkan saus kecap, anggur dan secukupnya air; kecilkan api dan kukus; tambahkan irisan daging babi dan tumis sampai matang.	<b>Bahan:</b> Labu 8 tael Jamur merang 3 tael Jamur 3 tael  <b>Langkah:</b> 1. Tambahkan irisan jahe dan tumis labu sampai harum; tambahkan jamur merang dan jamur dan tumis bersamaan. 2. Tambahkan air dan kukus sampai matang; tambahkan bumbu dan hidangkan.
Jumat			
<b>Sup Rusuk babi dengan Toge dan Tahu kedelai</b>	<b>Cumi-cumi Segar Kukus dengan Pasta udang</b>	<b>Kol India dan Ikan karp lumpur dengan Kecao hitam fermentasi</b>	<b>Daging babi bakar dengan Brokoli</b>
<b>Bahan:</b> Rusuk babi 2/5 catty (dipotong-potong) Tahu kedelai 1/6 catty Toge secukupnya  <b>Langkah:</b> 1. Panaskan sedikit minyak; tambahkan rusuk babi dan tumis sebentar; tambahkan air dan didihkann. 2. Tambahkan tahu kedelai dan toge dan masak sampai matang; tambahkan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Cumi-cumi 1/3 catty (dipotong-potong) Cabe merah pedas sedikit (disuwir-suwir) Pasta udang secukupnya  <b>Langkah:</b> 1. Buat tanda silang di atas cumi-cumi; tambahkan tepung jagung dan rendaman bumbu dan campurkan dengan baik. 2. Goreng potongan bawang putih, potongan jahe dan pasta udang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan bumbu dan didihkan; tuangkan ke atas cumi-cumi. 3. Kukus di atas api besar selama 5 menit; taburkan potongan daun bawang, suwiran jahe dan suwiran cabe.	<b>Bahan:</b> Kol India 1 catty Ikan karp lumpur dengan kecao hitam fermentasi 2  <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan kol India dan tumis sampai setengah matang. 2. Tambahkan ikan karp lumpur dengan kecao hitam fermentasi dan tumis sampai matang.	<b>Bahan:</b> Brokoli 1 catty Daging babi bakar 4 tael  <b>Langkah:</b> 1. Tumis daging babi bakar dengan minyak sampai harum lalu sisihkan. 2. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan brokoli dan tumis sampai matang. 3. Tempatkan daging babi bakar ke dalam wajan wok; tambahkan sedikit garam dan angkat.
Sabtu/ Minggu			
<b>Sup dengan dan Buah almond pahit, Buah ara kering dan Pir salju</b>	<b>Panggul sapi Presto dengan Lobak</b>	<b>Ayam Dikukus dengan Kacang kedelai hijau dan Labu</b>	<b>Seledri Tumis dengan Jamur shiitake</b>
<b>Bahan:</b> Daging babi tipis 12 tael Buah ara 4 Biji aprikot secukupnya Pir cina 2  <b>Langkah:</b> 1. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 2.5 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Lobak (dipotong-potong) 1/3 catty Panggul sapi 1/6 catty (dipotong-potong)  <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe dan bawang putih alam minyak panas sampai harum; tambahkan panggul sapi dan lobak. 2. Tambahkan saus tiram dan umbu; kukus selama 40 menit sampai saus mengental.	<b>Bahan:</b> Ayam (disuwir-suwir) 6 tael Kacang kedelai hijau 3 tael Labu 8 tael  <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan irisan ayam dan tumis sampai setengah matang. 2. Tambahkan labu dan kacang kedelai hijau dan tumis; tambahkan bumbu dan air; masak sampai saus mengental.	<b>Bahan:</b> Seledri 2/3 catty (dipotong-potong) Jamur shiitake kering 2 tael (diiris-iris) Wortel 1/3 catty  <b>Langkah:</b> 1. Panaskan sedikit minyak dalam wajan wok; tambahkan seledri dan wortel; tambahkan jamur shiitake dan tumis dengan cepat. 2. Tambahkan saus kecap dan bumbu dan tumis sebentar; kentalkan saus; tumis dengan cepat dan hidangkan.