

Senin

Sup daging babi tipis dengan Kerang kering	Presto Ikan Maw dengan Pakchoi	Presto Perut Ikan dengan Terong ungu	Rusuk Babi dalam Cuka hitam Zhenjiang
<p>Bahan: Daging babi tipis 1/3 catty (dipotong-potong) Kerang kering (direndam) 1 tael</p> <p>Langkah: 1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 2. Kecilkan api dan rebus selama 2 jam; bumbu dengan garam dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Pakchoi 4/5 catty Ikan maw 2 tael (dimasak sebentar)</p> <p>Langkah: 1. Cuci pakchoi; cuci ikan maw dan masak sebentar dalam air mendidih; bumbu dengan jahe dan daun bawang kemudian sisihkan. 2. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng; goreng potongan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan pakchoi dan tumis dengan cepat; tambahkan garam dan sedikit air dan tumis sampai masak; angkat dan sisihkan. 3. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan ikan maw dan bumbu dan tumis sampai matang; taruh di atas pakchoi untuk dihidangkan.</p>	<p>Bahan: Perut ikan karp rumput 8 tael Terong ungu 1</p> <p>Langkah: 1. Tambahkan minyak goreng dan goreng perut ikan karp rumput sampai kedua sisi menjadi keemasan. 2. Tambahkan air dan bumbu; tambahkan terong ungu dan masak bersama. 3. Masak sampai matang dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Rusuk babi 1 catty</p> <p>Langkah: 1. Rendam rusuk babi, goreng sampai cepat hingga matang; angkat. 2. Goreng jahe dan bawang putih sampai harum; tambahkan rusuk babi dan bumbu dengan cuka hitam Zhenjiang, gula, garam dan air sisihkan; didihkan. 3. Tumis sampai saus kering; tambahkan kecap kental; angkat dan hidangkan.</p>

Selasa

Sup daging babi tipis dengan Kacang Mete dan Chinese Yam	Tumis Irisan Ayam dengan Rebung	Tumis Suwiran Ikan dengan Ketimun	Lettuce Eropa dengan Lobak kering
<p>Bahan: Kacang mete 3 tael Ubi cina secukupnya Daging babi tipis 8 tael</p> <p>Langkah: 1. Didihkan sepanci air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 2. Kecilkan api dan masak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbu dengan garam dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Rebung 4 tael Dada ayam 6 tael</p> <p>Langkah: 1. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan irisan rebung dan ayam. 2. Tambahkan garam, anggur beras dan tepung jagung dan aduk dengan baik; kentalkan saus.</p>	<p>Bahan: Ketimun 1 Ikan karp lumpur 8 tael cincang</p> <p>Langkah: 1. Pipihkan ikan karp lumpur cincang; goreng sampai kedua sisi menjadi keemasan; iris memanjang dan sisihkan. 2. Tumis ketimun dengan cepat; tempatkan ikan kedalam wajan wok dan tumis dengan baik; tambahkan bumbu dan angkat.</p>	<p>Bahan: Lettuce eropa 8 tael Lobak kering secukupnya Cabe merah (disuwir) secukupnya</p> <p>Langkah: 1. Cuci lettuce eropa; cuci dan potong dadu lobak kering. 2. Didihkan lettuce sampai matang; angkat dan sisihkan. 3. Goreng suwiran cabe merah dalam minyak panas sampai harum; tambahkan lobak kering dan tumis dengan cepat; taruh di atas lettuce dan hidangkan.</p>

Rabu

Sup Ikan Karp Krusia dengan Tahu Kedelai dan Peterseli Cina	Rebusan Stik Tahu Kedelai Segar dengan Lobak putih	Telur goreng ala Chaozhou Dengan Remis	Tumis Ayam Lunak dengan Tahu Basah Goreng
<p>Bahan: Karp krusia 1 Tahu kedelai 1/6 catty Peterseli cina secukupnya</p> <p>Langkah: 1. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan ikan dan goreng sampai kedua sisi keemasan. 2. Tambahkan air dan didihkan; tambahkan tahu kedelai dan masak selama sebentar; tambahkan garam dan peterseli cina dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Lobak putih (disuwir) 2/3 catty Stik tahu kedelai 1 tael segar</p> <p>Langkah: 1. Goreng suwiran jahe sampai harum; tambahkan stik tahu kedelai dan masak sebentar selama 5 menit. 2. Tambahkan suwiran lobak putih; masak sampai matang. 3. Hiasi dengan potongan daun bawang dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Remis beku 8 (dipotong dadu) Telur ayam 5 Peterseli cina secukupnya (dicincang)</p> <p>Langkah: 1. Panaskan minyak goreng; tambahkan pasta bubuk dan remis; campurkan dengan baik dan dengan cepat. 2. Tambahkan kocokan telur dan peterseli cina dan campurkan dengan baik. 3. Goreng sampai kedua sisi menjadi keemasan; angkat; campurkan dengan saus dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Tahu bu goreng 3 tael Ayam utuh setengah (dipotong-potong)</p> <p>Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan ayam dan tumis dengan cepat. 2. Tambahkan tahu goreng basah dan tumis dengan baik sampai matang; tambahkan bumbu dan angkat.</p>

Kamis

Sup Ayam Rebus dengan Ginseng Amerika	Tumis Suwiran Babi dengan Wortel dan Jamur shiitake	Tumis Daging Vegetarian dengan Kol cina	Tumis Tulang Iga Babi dengan Kacang Putih
<p>Bahan:</p> <p>Ayam utuh 1 (dimasak sebentar)</p> <p>Ginseng amerika 2 taels</p> <p>Langkah:</p> <p>1. Tambahkan 4 mangkuk air dan seluruh bahan termasuk 2 irisan jahe kedalam panci rebus.</p> <p>2. Rebus di atas api suhu tinggi selama 30 menit; kecilkan api dan rebus selama 2 & 1/2 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.</p>	<p>Bahan:</p> <p>Daging babi 4 taels (disuwir)</p> <p>Jamur shiitake kering 3 taels</p> <p>Wortel (diiris) 4 taels</p> <p>Langkah:</p> <p>1. Tumis wortel dan jamur shiitakes sampai matang; tambahkan bumbu dan angkat sisihkan.</p> <p>2. Goreng suwiran jahe dan cabe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan suwiran babi dan tumis sampai matang.</p>	<p>Bahan:</p> <p>Daging vegetarian 1 (direndam)</p> <p>Kol cina 1/2 catty (potong-potong)</p> <p>Langkah:</p> <p>1. Rendam daging vegetarian sampai lembut dan rendam dalam bumbu.</p> <p>2. Panaskan minyak goreng; tambahkan kol cina dan tumis dengan cepat; taburkan anggur beras; tambahkan daging vegetarian dan tumis sampai matang.</p> <p>3. Bumbui dan hidangkan.</p>	<p>Bahan:</p> <p>Kacang putih 8 taels</p> <p>Tulang iga babi 6 taels</p> <p>Langkah:</p> <p>1. Cuci dan potong-potong kacang putih jadi beberapa bagian; potong-potong tulang iga babi dan rendam lalu sisihkan.</p> <p>2. Goreng irisan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan kacang putih dan tumis sampai matang; angkat dan sisihkan.</p> <p>3. Tumis tulang iga babi dalam minyak goreng sampai matang; taruh di atas kacang putih dan hidangkan.</p>

Jumat

Sup Sengkel sapi dengan Pakchoi dan Manisan Kurma	Sayap Ayam Goreng dengan Sereh	Cumi-cumi goreng dengan garam berbumbu	Lettuce Eropa Tumis
<p>Bahan:</p> <p>Sengkel sapi 1/2 catty</p> <p>Pakchoi 1/3 catty</p> <p>Manisan kurma 4 pcs</p> <p>Langkah:</p> <p>1. Didihkan sepanci air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan.</p> <p>2. Kecilkan api dan masak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.</p>	<p>Bahan:</p> <p>Sayap ayam 8</p> <p>Sereh secukupnya</p> <p>Langkah:</p> <p>1. Panaskan minyak goreng dan goreng sayap ayam sampai keemasan; tiriskan minyak.</p> <p>2. Goreng sereh dalam minyak panas sampai harum; tempatkan sayap ayam dalam wajan wok dan tumis dengan cepat.</p>	<p>Bahan:</p> <p>Cumi-cumi 8 taels</p> <p>Langkah:</p> <p>1. Potong cumi-cumi segar; rendam; lumuri dengan adonan goreng campurkan dan goreng dengan cepat.</p> <p>2. Goreng cabe merah sampai harum; tambahkan cumi-cumi segar kedalam wajan wok; tambahkan garam berbumbu dan tumis dengan baik.</p>	<p>Bahan:</p> <p>Lettuce eropa 1</p> <p>Langkah:</p> <p>1. Potong lettuce jadi dua bagian; tempatkan kedalam air mendidih dan masak sampai matang tiriskan air dan sisihkan.</p> <p>2. Goreng potongan bawang putih; bumbui dengan garam dan gula; tambahkan lettuce dan tumis dengan cepat.</p> <p>3. Tambahkan sedikit saus tiram dan hidangkan.</p>

Sabtu/ Minggu

Sup Rusuk Babi dengan Kacang Kedelai	Ayam Casserole dengan Anggur Shaoxing	Presto Pakchoi dengan Jamur	Tumis tahu kedelai dengan Jamur shiitake
<p>Bahan:</p> <p>Kacang kedelai 1/6 catty (direndam)</p> <p>Rusuk babi 2/5 catty (dipotong-potong)</p> <p>Langkah:</p> <p>1. Didihkan sepanci air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan.</p> <p>2. Kecilkan api dan masak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.</p>	<p>Bahan:</p> <p>Ayam tarik 1 (dimasak sebentar)</p> <p>Kuntum lily kering 20 (direndam)</p> <p>Jamur hitam 8 (direndam)</p> <p>Kurma merah 12 (direndam)</p> <p>Anggur Shaoxing 1/2 cangkir</p> <p>Langkah:</p> <p>1. Rendam ayam; goreng ayam dengan irisan jahe dalam minyak panas sampai berwarna coklat muda.</p> <p>2. Tambahkan kuntum lily kering, jamur hitam dan kurma merah dan tumis dengan cepat.</p> <p>3. Tambahkan anggur Shaoxing dan bumbu dan campurkan dengan baik; didihkan sisihkan kecilkan api; rebus sampai masak.</p>	<p>Bahan:</p> <p>Pakchoi 8 taels</p> <p>Jamur 4 taels</p> <p>Langkah:</p> <p>1. Didihkan pakchoi dalam sup jernih sampai matang; angkat dan sisihkan.</p> <p>2. Goreng potongan jahe sampai harum; tambahkan jamur dan tumis dengan cepat; bumbui dengan sedikit saus tiram dan sup jernih.</p> <p>3. Taruh di atas pakchoi dan hidangkan.</p>	<p>Bahan:</p> <p>Tahu kedelai 2 pcs</p> <p>Jamur shiitake kering 3 taels (disuwir)</p> <p>Langkah:</p> <p>1. Cuci dan potong dadu tahu kedelai; tiriskan dengan baik; cuci dan suwir jamur shiitake.</p> <p>2. Goreng pasta belacan kacang lebar berbumbu dalam minyak panas sampai harum; tambahkan seluruh bahan dan tumis sampai masak.</p>