

Senin			
Sup daging asin dengan Tianjin Pakchoi dan Bihun kacang hijau	Bebek bakar Disuwir-suwir Ditumis dengan Lokio cina	Ikan telur goreng	Daging babi iris tipis Ditumis dengan Kacang
Bahan: Daging asin 2 tael Bihun kacang hijau 1 ikat Sawi putih 10 tael Langkah: 1. Rebus sedikit air; masukkan daging asin, irisan jahe dan didihkan. 2. Masukkan sawi putih dan bihun kacang hijau; presto. 3. Tambahkan garam untuk dihidangkan.	Bahan: Paha bebek bakar 1 (disuwir-suwir) Lokio cina 1/3 catty Seledri cina 2 pcs Langkah: 1. Kukus paha bebek bakar selama 10 menit; buang tulang dan kulitnya; suwir-suwir. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; masukkan lokio cina dan potongan seledri cina; tambahkan air; percikkan anggur dan tambahkan bebek yang disuwir-suwir. 3. Tambahkan gula, garam, kaldu super, dan aduk rata lalu hidangkan.	Bahan: Ikan telur 12 tael Langkah: 1. Rendam ikan telur dengan jus jahe; tambahkan bubuk lima bumbu, garam, dan merica ke atas tepung goreng dan sisihkan. 2. Lapisikan ikan telur dengan tepung goreng; tambahkan sedikit minyak untuk menumis hingga warnanya berubah keemasan. 3. Hidangkan dengan jus lemon.	Bahan: Pork (diiris tipis) 1/3 catty Kacang putih 2/3 catty (potong-potong) Langkah: 1. Rendam dalam larutan garam daging babi yang iris tipis dan sisihkan. 2. Goreng jahe yang disuwir dalam minyak panas; masukkan dan tumis kacang putih; percikkan anggur. 3. Masukkan daging babi iris tipis untuk ditumis sebentar; tambahkan air untuk merebus dan tambahkan sedikit garam.
Selasa			
Sup Tomat dan Tahu kedelai	Dikukus Ikan sebelah Cara Tradisional	Daging sapi bulat Dipresto dengan Saus sate	Bayam dalam Kaldu super
Bahan: Tomat 2/3 catty Tahu kedelai (diiris tipis) 1 pc Langkah: 1. Masak sebentar irisan tahu kedelai; cuci bersih tomatnya, kupas dan cincang. 2. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng dan tumis cepat jahe yang disuwir; masukkan tomat cincang, tambahkan garam ke tumis; tambahkan kaldu jernih dan tahu kedelai hingga mendidih. 3. Tambahkan garam dan merica lalu hidangkan.	Bahan: Ikan sebelah 1 pc Daging babi secukupnya (disuwir-suwir) Jamur shiitake kering secukupnya (disuwir-suwir) Kulit jeruk kering secukupnya (disuwir-suwir) Langkah: 1. Suwir-suwir dan rendam dalam larutan garam daging babi dan sisihkan. 2. Letakkan ikan di atas piring, letakkan batang daun bawang dan irisan jahe dibawahnya dan letakkan disuwir-suwir daging babi, jamur shiitake kering, dan kulit jeruk kering di atasnya. 3. Kukus dan rebus dengan api besar, dan lalu tuangkan minyak untuk dihidangkan.	Bahan: Daging sapi bulat 1/2 catty Jamur enoki secukupnya Bihun kacang hijau 1 ikat Langkah: 1. Rendam dalam larutan garam daging sapi, dan goreng dalam minyak panas; sisihkan. 2. Goreng bawang kering, jahe dan bawang putih dalam panci; tambahkan bihun kacang hijau untuk ditumis; tambahkan saus sate dan air untuk merebus. 3. Masukkan daging sapi bulat, jamur enoki, dan rebus hingga sarinya keluar.	Bahan: Bayam 1 catty Langkah: 1. Rebus sedikit air; masukkan irisan jahe, bayam, dan masak semua hingga matang. 2. Goreng bawang putih dalam minyak panas hingga harum; tambahkan kaldu kemudian rebus. 3. Tuangkan dalam mangkuk.
Rabu			
Sup Sengkel babi dengan Pir dan Daun ara	Ruas jari babi dimasak dengan Tahu merah difermentasi	Daging babi cincang Dikukus dengan Acar Sichuan	Jamur liar direndam dengan Bayam China
Bahan: Sengkel babi 12 tael Pir 1 Daun ara kering 4 Langkah: 1. Rebus air, masukkan semua bahan dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan dengan api kecil selama 2 jam, dan tambahkan garam untuk dihidangkan.	Bahan: Ruas jari babi (dimasak sebentar) 1 Langkah: 1. Rendam dalam larutan garam ruas jari babi; goreng jahe, daun bawang, dan adas bintang dalam minyak panas. 2. Tambahkan tahu merah difermentasi, percikkan anggur, dan tambahkan air untuk merebus. 3. Tambahkan kecap kedelai encer, saus tiram, gula; masak perlahan-lahan dengan api sedang dan kentalkan kuahnya.	Bahan: Daging babi (dicincang) 2/3 catty Acar sichuan 1 tael Langkah: 1. Cincang daging babi; rendam dalam larutan garam daging babi cincang; letakkan di piring. 2. Suwir-suwir acar sichuan; letakkan di atas daging babi; kukus selama sekitar 10 menit. Hingga matang. 3. Taburkan daun bawang cincang.	Bahan: Jamur rambut kusut 2 tael Jamur merang kecil 3 tael Bayam cina 1 catty Langkah: 1. Didihkan bayam dengan minyak, garam dan air; tuangkan di atas piring. 2. Goreng irisan jahe dalam minyak panas hingga harum; masukkan semua jamur dan tumis sebentar; percikkan anggur, dan rebus dengan kaldu super. 3. Letakkan di atas bayam cina untuk dihidangkan.
Kamis			
Sup Ampela bebek yang diawetkan dengan seledri air	Perut babi Dipresto	Udang Dimasak dengan Kacang kedelai hijau	Kembang kol cina Ditumis dengan Bawang putih cincang
Bahan: Seledri air 1 catty Ampela bebek yang diawetkan 2 Diawetkan manisan kurma 2	Bahan: Perut babi 12 tael	Bahan: Udang kupas (buang uratnya) 3/4 catty Kacang kedelai hijau (dimasak sebentar) 1/2 tael	Bahan: Kembang kol cina 1 catty Bawang putih 2 sendok teh cincang

Langkah: 1. Rebus air, masukkan semua bahan dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan dengan api kecil selama 2 jam, dan tambahkan garam untuk dihidangkan.	Langkah: 1. Potong kotak perut babi; rebus hingga setengah matang dan dinginkan. 2. Goreng daun bawang, jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; masukkan daging babi kotak dan tumis sebentar; percikkan anggur; tambahkan garam, gula, dan didihkan. 3. Tambahkan adas bintang; rebus selama 30 menit dengan api kecil; tambahkan kecap kedelai encer, kecap kedelai kental, irisan daun bawang; kentalkan kuahnya.	Langkah: 1. Masak sebentar udang kupas; tiriskan. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan bumbu; masukkan udang, kacang kedelai hijau; rebus dengan kaldu super. 3. Goreng dengan api kecil hingga kuahnya hampir terserap semua; kentalkan dan taburkan daun bawang.	Langkah: 1. Goreng bawang putih cincang dalam minyak panas hingga harum; masukkan kembang kol cina dan goreng hingga lunak. 2. Tambahkan garam dan gula; didihkan dan hidangkan.
--	---	---	---

Jumat

Sup Daging sapi dengan Labu berambut	Burung dara direbus dengan Ham	Kol Shanghai goreng dengan telur bebek asin dan Daging babi cincang	Daging babi cincang digoreng dengan Bawang
Bahan: Daging sapi (diiris tipis) 1/3 catty Labu berambut 1 (diiris tipis)	Bahan: Burung dara 1 Ham cina (diiris tipis) 1/6 catty	Bahan: Kol Shanghai 12 tael (potong separuh) Telur bebek asin 1 Daging babi (dicincang) 4 tael	Bahan: Daging babi cincang 4 pcs Bawang (disuwir-suwir) 1
Langkah: 1. Rebus sedikit air; masukkan daging sapi, merica putih, dan jahe; didihkan selama 45 menit. 2. Masukkan labu berambut; tambahkan garam untuk membumbui supnya.	Langkah: 1. Bumbui burung dara dengan daun bawang, jahe, anggur dan garam; masukkan burung dara dalam wadah bambu dan kukus hingga 70% matang; buang tulang burung dara. 2. Pisahkan burung dara dan ham yang dimasak dalam mangkok. 3. Tuangkan kuahnya dalam mangkuk dan rebus hingga burung dara matang. 4. Potong-potong saat makan.	Langkah: 1. Tumis bawang putih dan jahe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan daging babi dan telur bebek asin; goreng hingga harum. 2. Goreng Kol Shanghai; tambahkan kaldu dan tumis rata; tambahkan bumbu.	Langkah: 1. Tekan daging babi cincang; rendam dalam larutan garam dengan bumbu. 2. Panaskan minyak dan goreng daging babi cincang; kecilkan apinya; goreng daging babi cincang hingga kedua sisinya berwarna kecoklatan dansisihkan. 3. Tumis bawang putih dan bawang yang disuwir-suwir dalam minyak panas hingga harum; tambahkan bumbu dan didihkan; masukkan daging babi cincang dan tumis sebentar hingga kuahnya mengental.

Sabtu/ Minggu

Sup Ayam dengan Wolfberry China dan Ubi cina	Spiral Babylonia goreng dalam saus XO	Tahu kedelai Dipresto dengan Terong	Perut babi Dipresto dengan Stik tahu
Bahan: Ayam 1 (dimasak sebentar) Ubi cina 1 tael Wolfberry China 1/2 tael Kulit jeruk kering secukupnya	Bahan: Spiral babylonia 3/4 catty (dimasak sebentar)	Bahan: Tahu kedelai 2 pcs Terong 1	Bahan: Perut babi 2/3 catty Stik tahu 3 tael
Langkah: 1. Masukkan semua bahan dalam panci kukus; tambahkan jahe dan 4 mangkuk air; tutup pancinya. 2. Masukkan dalam panci rebus; rebus selama 30 menit dengan panas tinggi. 3. Kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan selama 3 jam; bumbui dengan garam.	Langkah: 1. Tumis merica cincang, bawang putih dan bawang kering dalam minyak panas hingga harum; percikkan anggur; goreng sebentar bersama dengan spiral babylonia. 2. Tambahkan garam, saus tiram, saus XO dan air untuk digoreng bersama. 3. Aduk rata hingga airnya meresap.	Langkah: 1. Tumis bawang putih cincang dan bawang kering dalam minyak panas hingga harum; goreng sebentar bersama dengan terong. 2. Tambahkan tahu kedelai dan tumis; tambahkan bumbu dan air. 3. Masak bahan hingga matang.	Langkah: 1. Tumis perut babi dalam minyak panas hingga harum; tumis bawang kering, bawang putih, dan jahe; masukkan stik tahu. 2. Tambahkan bumbu dan air mendidih; masak hingga sausnya mengental.