

**Senin**

<b>Sup bebek bombay dengan Peterseli Cina dan Tahu kedelai</b>	<b>Presto daging Sapi dengan Rebung dan Jamur shiitake segar</b>	<b>Remis dengan saus asam</b>	<b>Bayam air Tumis dengan Bawang putih cincang</b>
<p><b>Bahan:</b> Bebek bombay 12 taels Tahu kedelai 2 pcs Peterseli cina secukupnya</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Goreng ikan sampai kedua sisi menjadi keemasan; tiriskan minyak. 2. Tambahkan air dan didihkan; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.</p>	<p><b>Bahan:</b> Daging sapi 2/5 catty Rebung diiris 2 taels Jamur shiitake segar 8 Paprica manis hijau 1</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Masak sebentar daging sapi air dengan jahe dan daun bawang sampai matang; masak sebentar rebung. 2. Goreng jamur shiitake segar dan rebung dalam minyak panas sebentar; percikkan anggur; tambahkan daging sapi iris tipis dan campur rata. 3. Bumbui dengan kecap kedelai encer, saus tiram dan gula; kentalkan sausnya dan angkat.</p>	<p><b>Bahan:</b> Remis 12 (masak sebentar) Potongan bacon 1 sendok teh Bawang putih 1 sendok teh cincang</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Masak sebentar remis. 2. Goreng bacon dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan bumbu dan didihkan. 3. Tambahkan remis; tumis rata dan hidangkan.</p>	<p><b>Bahan:</b> Bayam air 2/3 catty</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Goreng bawang putih cincang sampai harum; tambahkan bayam air dan tumis. 2. Tambahkan garam, gula dan air; tumis sampai matang. 3. Angkat dan hidangkan.</p>

**Selasa**

<b>Sup Daging babi tipis dengan Tahu kedelai dan Ikan maw</b>	<b>Perut ikan Direbus dengan Brokoli</b>	<b>Cumi-cumi Tumis dengan Lokio kuning dan Toge</b>	<b>Bebek yang diawetkan dengan Ubi Jepang</b>
<p><b>Bahan:</b> Daging babi 6 taels Tahu kedelai 2 pcs Ikan maw secukupnya</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Didihkan sepanci air; tambahkan daging babi tipis dan didihkan. 2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 1 jam; tambahkan tahu kedelai dan ikan maw dimasak perlahan-lahan selama 30 menit. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.</p>	<p><b>Bahan:</b> Perut ikan karp lumpur 12 taels Brokoli 12 taels</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Goreng perut ikan sampai kedua sisi menjadi keemasan. 2. Tambahkan air dan bumbu; tambahkan brokoli dan didihkan bersamaan. 3. Didihkan sampai matang dan hidangkan.</p>	<p><b>Bahan:</b> Lokio kuning 8 taels Toge 8 taels Wortel 4 taels Cumi-cumi 1/2 catty</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe dan cabe merah suwir dalam minyak panas sampai harum; tambahkan cumi-cumi dan tumis sampai matang; dan tambahkan bumbu. 2. Tambahkan sisa bahan dan tumis sampai matang; tambahkan bumbu dan hidangkan.</p>	<p><b>Bahan:</b> Paha bebek yang diawetkan 1 Ubi jepang 8 taels</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe suwir sampai harum; tambahkan ubi jepang dan paha bebek yang diawetkan dan tumis bersamaan. 2. Tambahkan air dan dimasak perlahan-lahan sampai matang.</p>

**Rabu**

<b>Sup Ikan kepala datar dengan Yam Cina dan Kacang fox</b>	<b>Kol Cina Tumis dengan Acar zaitun dan Daging babi cincang</b>	<b>Sweetlip kukus</b>	<b>Daging babi panggang Dimasak perlahan-lahan dengan Stik tahu</b>
<p><b>Bahan:</b> Ikan kepala datar 1 Yam cina 2 taels Kacang fox 2 taels</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Goreng ikan kepala datar sampai kedua sisi menjadi keemasan; tiriskan minyak. 2. Tambahkan air dan didihkan; tambahkan seluruh bahan dan didihkan; kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 2 jam. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.</p>	<p><b>Bahan:</b> Kol cina 12 taels Daging babi cincang 3 taels Acar zaitun secukupnya</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Masak sebentar kol cina dengan minyak, garam dan gula dalam air mendidih. 2. Rendam daging babi dalam larutan garam; tumis sampai matang. 3. Tambahkan bahan lain; kentalkan sup dan hidangkan.</p>	<p><b>Bahan:</b> Sweetlip 1</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Letakkan daun bawang, dibawah ikan; letakkan jahe suwir di atas ikan. 2. Kukus ikan dengan panas tinggi sampai matang; goreng jahe suwir dalam minyak panas dan tuang campuran ke atas ikan.</p>	<p><b>Bahan:</b> Daging babi panggang 12 taels Stik tahu 3 taels</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Goreng daging babi panggang sampai harum; tambahkan saus tiram, minyak wijen, air dan gula dan dimasak perlahan-lahan. 2. Tambahkan stik tahu, masak sampai sausnya terserap dan hidangkan.</p>

**Kamis**

<b>Sup Daging babi tipis dengan Tahu kedelai dan Tomat</b>	<b>Pai Ubi Jepang</b>	<b>Ikan suwir ditumis dengan Sawi putih</b>	<b>Fillet ikan digoreng</b>
<p><b>Bahan:</b> Daging babi 8 taels Tahu kedelai 1 pc Tomat 2</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan; kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 1/2 jam. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan.</p>	<p><b>Bahan:</b> Ubi jepang 5/6 catty Daging babi cincang 1 &amp; 3/10 taels</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Kukus dan tumbuk ubi jepang. 2. Campurkan daging babi cincang dengan ubi jepang cincang. 3. Memarkan ubi jepang cincang menjadi pai ubi jepang; goreng sampai kedua sisi menjadi keemasan.</p>	<p><b>Bahan:</b> Daging cincang ikan 1/4 catty karp lumpur Sawi putih 2/3 catty</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Campurkan ikan karp lumpur cincang dengan merica putih bubuk; pipihkan pai ikan dan dipotong memanjang. 2. Tumis jahe dan sawi putih dalam minyak panas; tambahkan air dan masak sampai matang. 3. Tambahkan irisan ikan karp; tambahkan garam, gula dan kecap kental dan hidangkan.</p>	<p><b>Bahan:</b> Fish fillet 8 taels</p> <p><b>Langkah:</b> 1. Cuci dan tiriskan fish fillet; rendam dalam larutan garam sebentar dengan garam dan merica. 2. Goreng fillet ikan dalam minyak panas sampai kedua sisi menjadi keemasan dan hidangkan.</p>

**Jumat**

<b>Sup Tulang Ekor Babi dengan Papaya dan Jamur putih</b>	<b>Buku jari babi Dipresto dengan Tahu merah fermentasi</b>	<b>Bayam air Tumis dengan Cabe Merah disuwir</b>	<b>Pig liver Tumis dengan Timun</b>
<p><b>Bahan:</b></p> <p>Tulang ekor babi 1 Papaya 1/2 Jamur putih secukupnya</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Didihkan air didalam panci; tambahkan seluruh bahan dan didihkan.</li> <li>2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbu dengan garam dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Buku jari babi 1 Tahu merah fermentasi secukupnya</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goreng bawang merah satuan, bawang putih cincang, jahe cincang dan tahu merah fermentasi sampai harum; tambahkan buku jari babi dan tumis rata.</li> <li>2. Tambahkan air, gula batu, anggur Shaoxing, kecap kedelai encer dan kecap kental dan didihkan.</li> <li>3. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 45 menit sampai saus mengental, dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Bayam air 1 catty Cabe merah secukupnya (disuwir-suwir)</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goreng cabe merah suwir dan bawang putih cincang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan bayam air dan goreng sampai matang.</li> <li>2. Tambahkan bumbu dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Pig liver 8 tael Timun 1</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rendam hati babi dalam larutan garam dan goreng sampai harum.</li> <li>2. Tambahkan timun dan tumis sampai matang.</li> <li>3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.</li> </ol>

**Sabtu/ Minggu**

<b>Sup dengan Selada air dan Ginjal bebek yang diawetkan</b>	<b>Yellow Croaker goreng dengan Kacang pinus</b>	<b>Ayam suwir ditumis dengan Mustar hijau yang diawetkan</b>	<b>Bayam Cina dengan Telur yang diawetkan limau dan Telur bebek yang asin</b>
<p><b>Bahan:</b></p> <p>Selada air 1 catty Ginjal bebek yang diawetkan 2 Biji aprikot secukupnya</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Didihkan air didalam panci; tambahkan seluruh bahan dan didihkan.</li> <li>2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbu dengan garam dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Yellow croaker 1 Kacang pinus 1 tael</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuci ikan dan buat tanda silang setelah tulangnya dibuang; rendam dalam larutan garam sebentar dengan garam, minyak wijen, merica putih bubuk dan putih telur.</li> <li>2. Lapisl ikan dengan tepung jagung; goreng ikan dalam minyak panas sampai renyah; angkat dan sisihkan.</li> <li>3. Tumis paprica manis merah dan hijau; tambahkan saus tomat, cuka dan bumbu lain untuk mengentalkan sup; tuangkan campuran dan tempatkan kacang pinus di atas ikan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Tahu kedelai 1 pc (dipotong dadu) Dada ayam 4 tael (disuwir-suwir) Mustar hijau yang diawetkan 1/6 catty (dipotong dadu)</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suwir dan rendam dalam larutan garam dada ayam; tumis sampai harum.</li> <li>2. Tambahkan tahu kedelai dan mustar hijau yang diawetkan dan tumis sampai matang.</li> <li>3. Tambahkan bumbu; angkat dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Bahan:</b></p> <p>Bayam cina 1 catty Telur yang diawetkan 1 limau Telur bebek yang asin 1</p> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kukus telur yang diawetkan limau dan telur bebek yang asin sampai matang; potong dadu.</li> <li>2. Goreng umbi bawang putih sampai harum; tambahkan bayam Cina dan tumis sebentar; tambahkan bumbu.</li> <li>3. Tambahkan telur yang diawetkan limau dan telur bebek asin bentuk dadu dan hidangkan.</li> </ol>