

Senin

Sup bebek bombay dengan Peterseli Cina dan Tahu kedelai	Presto daging Sapi dengan Rebung dan Jamur shiitake segar	Remis dengan saus asam	Bayam air Tumis dengan Bawang putih cincang
<p>Bahan: Bebek bombay 12 taels Tahu kedelai 2 pcs Peterseli cina secukupnya</p> <p>Langkah: 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>Bahan: Daging sapi 2/5 catty Rebung diiris 2 taels Jamur shiitake segar 8 Paprica manis hijau 1</p> <p>Langkah: 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>Bahan: Remis 12 (masak sebentar) Potongan bacon 1 sendok teh Bawang putih 1 sendok teh cincang</p> <p>Langkah: 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>Bahan: Bayam air 2/3 catty</p> <p>Langkah: 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

Sup Daging babi tipis dengan Tahu kedelai dan Ikan maw	Perut ikan Direbus dengan Brokoli	Cumi-cumi Tumis dengan Lokio kuning dan Toge	Bebek yang diawetkan dengan Ubi Jepang
<p>Bahan: Daging babi 6 taels Tahu kedelai 2 pcs Ikan maw secukupnya</p> <p>Langkah: 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>Bahan: Perut ikan karp lumpur 12 taels Brokoli 12 taels</p> <p>Langkah: 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>Bahan: Lokio kuning 8 taels Toge 8 taels Wortel 4 taels Cumi-cumi 1/2 catty</p> <p>Langkah: 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>Bahan: Paha bebek yang diawetkan 1 Ubi jepang 8 taels</p> <p>Langkah: 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

Sup Ikan kepala datar dengan Yam Cina dan Kacang fox	Kol Cina Tumis dengan Acar zaitun dan Daging babi cincang	Sweetlip kukus	Daging babi panggang Dimasak perlahan-lahan dengan Stik tahu
<p>Bahan: Ikan kepala datar 1 Yam cina 2 taels Kacang fox 2 taels</p> <p>Langkah: 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>Bahan: Kol cina 12 taels Daging babi cincang 3 taels Acar zaitun secukupnya</p> <p>Langkah: 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>Bahan: Sweetlip 1</p> <p>Langkah: 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>Bahan: Daging babi panggang 12 taels Stik tahu 3 taels</p> <p>Langkah: 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

Sup Daging babi tipis dengan Tahu kedelai dan Tomat	Pai Ubi Jepang	Ikan suwir ditumis dengan Sawi putih	Fillet ikan digoreng
<p>Bahan: Daging babi 8 taels Tahu kedelai 1 pc Tomat 2</p> <p>Langkah: 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>Bahan: Ubi jepang 5/6 catty Daging babi cincang 1 & 3/10 taels</p> <p>Langkah: 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>Bahan: Daging cincang ikan 1/4 catty karp lumpur Sawi putih 2/3 catty</p> <p>Langkah: 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>Bahan: Fish fillet 8 taels</p> <p>Langkah: 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

Sup Tulang Ekor Babi dengan Papaya dan Jamur putih	Buku jari babi Dipresto dengan Tahu merah fermentasi	Bayam air Tumis dengan Cabe Merah disuwir	Pig liver Tumis dengan Timun
<p>Bahan: Tulang ekor babi 1 Papaya 1/2 Jamur putih secukupnya</p> <p>Langkah: 1. Didihkan air didalam panci; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbu dengan garam dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Buku jari babi 1 Tahu merah fermentasi secukupnya</p> <p>Langkah: 1. Goreng bawang merah satuan, bawang putih cincang, jahe cincang dan tahu merah fermentasi sampai harum; tambahkan buku jari babi dan tumis rata. 2. Tambahkan air, gula batu, anggur Shaoxing, kecap kedelai encer dan kecap kental dan didihkan. 3. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 45 menit sampai saus mengental, dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Bayam air 1 catty Cabe merah secukupnya (disuwir-suwir)</p> <p>Langkah: 1. Goreng cabe merah suwir dan bawang putih cincang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan bayam air dan goreng sampai matang. 2. Tambahkan bumbu dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Pig liver 8 tael Timun 1</p> <p>Langkah: 1. Rendam hati babi dalam larutan garam dan goreng sampai harum. 2. Tambahkan timun dan tumis sampai matang. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.</p>

Sabtu/ Minggu

Sup dengan Selada air dan Ginjal bebek yang diawetkan	Yellow Croaker goreng dengan Kacang pinus	Ayam suwir ditumis dengan Mustar hijau yang diawetkan	Bayam Cina dengan Telur yang diawetkan limau dan Telur bebek yang asin
<p>Bahan: Selada air 1 catty Ginjal bebek yang diawetkan 2 Biji aprikot secukupnya</p> <p>Langkah: 1. Didihkan air didalam panci; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbu dengan garam dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Yellow croaker 1 Kacang pinus 1 tael</p> <p>Langkah: 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. 2. Lapisikan dengan tepung jagung; goreng ikan dalam minyak panas sampai renyah; angkat dan sisihkan. 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.</p>	<p>Bahan: Tahu kedelai 1 pc (dipotong dadu) Dada ayam 4 tael (disuwir-suwir) Mustar hijau yang diawetkan 1/6 catty (dipotong dadu)</p> <p>Langkah: 1. Suwir dan rendam dalam larutan garam dada ayam; tumis sampai harum. 2. Tambahkan tahu kedelai dan mustar hijau yang diawetkan dan tumis sampai matang. 3. Tambahkan bumbu; angkat dan hidangkan.</p>	<p>Bahan: Bayam cina 1 catty Telur yang diawetkan 1 limau Telur bebek yang asin 1</p> <p>Langkah: 1. Kukus telur yang diawetkan limau dan telur bebek yang asin sampai matang; potong dadu. 2. Goreng umbi bawang putih sampai harum; tambahkan bayam Cina dan tumis sebentar; tambahkan bumbu. 3. Tambahkan telur yang diawetkan limau dan telur bebek asin bentuk dadu dan hidangkan.</p>