

Senin	Bahan:	Sup Krim Jagung dengan Udang Kupas Udang kupas (dipotong dadu) 3 tael Biji jagung 2 tael Ayam cincang 4/5 tael Telur ayam 1	Tumis Seledri Cina dengan kuncup lily dan Jamur campur Seledri (dipotong-potong) 2 buah kuncup lily putih segar 2 buah Seledri cina (dipotong-potong) 2 buah Jamur shiitake kering 5 buah Jamur 5 buah (dipotong-potong)	Presto Babi Panggang dengan Jamur Shiitake Babi panggang 12 tael Jamur shiitake 10 buah kering	Babi Asam Manis Daging babi (disuwir) 1/6 catty Paprica manis merah dan hijau 1 tiap warna Irisan nanas sedikit
	Langkah:	1. Tambahkan minyak, kaldu super, biji jagung, ayam cincang dan udang kupas dan masak campuran sampai matang. 2. Tuangkan kocokan telur dan didihkan.	1. Goreng potongan bawang putih dan irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan kuncup lily, seledri dan paprica merah dan tumis dengan baik. 2. Tuangkan seluruh jamur dan tumis dengan baik; percikkan anggur beras; tambahkan kaldu super. Sajikan.	1. Goreng babi dalam minyak panas sampai harum; tambahkan jahe, bawang putih, bawang merah dan jamur shiitake. 2. Tambahkan bumbu dan air; masak diatas api besar sampai cairan mengental.	1. Hancurkan perlahan fillet daging babi sampai lembut; tambahkan garam dengan baik; tambahkan kocokan telur; lumuri dengan tepung jagung dan goreng sampai keras dan matang. 2. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tuangkan saus tomat, cuka hitam Zhenjiang, gula dan garam dan masak dengan baik; tambahkan paprica manis merah dan hijau dan irisan nanas; tumis campuran. 3. Masukkan rusuk babi dalam wajan wok dan campur rata; tambahkan daun bawang dan hidangkan.
Selasa	Bahan:	Sup Paging Sapi Putih Telur Daging sapi (dicincang) 4 tael Peterseli Cina secukupnya 1 Putih telur ayam	Kukus Ikan Threadfin ala Tradisional Ikan threadfin 1 Daging babi (disuwir) sedikit Jamur shiitake kering (disuwir) sedikit Kulit jeruk kepruk kering (disuwir) sedikit	Tahu Kedele Isi Udang Cincang Udang cincang 4 tael Tahu kedele 2 buah	Tumis Terong ungu dengan Saus kacang Terong ungu (diiris memanjang) 1 2/3 tael
	Langkah:	1. Tambahkan kaldu jernih dan daging sapi cincang; didihkan dengan api besar; kecilkan api dan masak perlahan-lahan dengan api kecil selama 40 menit. 2. Tambahkan irisan seledri, diiris-iris tomat dan anggur beras; dimasak perlahan-lahan selama 30 menit. 3. Tuangkan putih telur ayam ke dalam sup; bumbu dengan garam dan merica.	1. Rendam suwiran babi dalam air asin hingga rata. 2. Taruh ikan diatas piring dengan daun bawang dibawah ikan; hiasi ikan dengan suwiran babi, jamur shiitake dan kulit jeruk kepruk kering. 3. Kukus sampai matang dan hidangkan.	1. Masak potongan tahu kedele; letakkan udang cincang diatas tahu kedele. 2. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan saus tiram dan tumis dengan baik; percikkan anggur beras. 3. Tambahkan garam dan gula; tuangkan keatasnya.	1. Goreng terong ungu sampai lunak. 2. Goreng bawang putih yang dimemarkan dalam minyak panas sampai harum; tambahkan saus kacang dan saus lain; didihkan; tambahkan terong ungu. 3. Masak sampai saus mengental; percikkan daun bawang dan paprica merah.

Rabu	Bahan:	Sup Tulang Sapi dengan Wortel dan Lobak Hijau Tulang sapi 8 tael Wortel 1 buah Lobak hijau 1 buah	Tumis Irisan Sapi dengan Sayur campur Daging (disuwir) 1/4 catty Wortel (diiris-iris) 2 tael Paprica manis 1 setiap warna merah dan hijau	Kepiting merah rebus dengan Bihun Kacang Hijau dalam Casserole Kepiting merah 1 buah (dipotong-potong) Bihun kacang hijau 1 ikat	Lettuce Eropa Presto dengan Jamur Shiitake dan Babi panggang Babi panggang 8 tael Jamur shiitake kering 3 tael Lettuce Eropa 1/2
	Langkah:	1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.	1. Campur daging sapi dengan bumbu, toms sebentar anakat.. 2. Goreng jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan paprica manis, irisan wortel dan bumbu. 3. Taruh kembali fillet sapi ke wajan wok; campurkan dengan baik dan kentalkan sup. Hidangkan.	1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan bihun kacang hijau dan kaldu super dan masak sebentar; sisihkan. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan kepiting merah dan tumis sampai harum; percikkan anggur beras dan tambahkan bumbu. 3. Taruh kepiting merah in casserole diisi dengan bihun kacang hijau; masak sebentar; tambahkan suwiran paprica merah dan suwiran daun bawang. Hidangkan.	1. Masak sebentar Lettuce Eropa dalam air mendidih sampai lunak; angkat dan sisihkan. 2. Goreng babi panggang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan jamur shiitake dan goreng bersamaan; tambahkan bumbu. 3. Taruh lettuce Eropa ke dalam wajan wok; campurkan dengan baik; kentalkan saus taburkan diatasnya hidangkan.
Kamis	Bahan:	Sup Ayam dengan Bubur Lengkek Kering dan Biji Lotus Ayam utuh (dimasak sebentar) 1 Bubur lengkek kering 2 tael Biji Lotus 2 tael	dan Bihun kacang hijau Tumis Sawi putih dengan sayuran campur dan Bihun Kacang Hijau Sawi putih 12 tael Bihun kacang hijau 1 ikat Akar lotuss (diiris-iris) 4 tael Jamur kuping kayu (potong per kuntum) 2 tael Stik tahu kedelai 2 tael Tahu basah goreng 2 tael	Groupa Kukus Groupa 1	Presto Timun Laut dengan Saus XO Timun laut (dimasak sebentar) 2
	Langkah:	1. Taruh bubur lengkek kering, biji lotus dan ayam ke dalam panci saus. 2. Kukus sampai ayam lembut; bumbui dengan garam. Hidangkan.	1. Goreng suwiran babi dalam minyak panas sampai harum; tambahkan Sawi putih dan goreng cepat; tambahkan irisan akar lotuss, jamur kuping kayu dan bahan lain. 2. Tambahkan kaldu super dan bumbu; tambahkan bihun kacang hijau dan campurkan dengan baik. Hidangkan.	1. Taruh ikan diatas piring dengan tangkai daun bawang diletakkan dibawah ikan; hiasi dengan suwiran babi. 2. Kukus sampai matang; taburkan suwiran daun bawang, kecap encer dan minyak goreng panas; hidangkan.	1. Tambahkan pasta udang dalam timun laut dan tutup panci; kukus selama 15 menit diatas api sedang. 2. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan saus XO, anggur beras dan air dan didihkan. 3. Tambahkan timun laut dan masak selama 5 menit dengan api kecil; kentalkan saus dan angkat. Hidangkan.
Jumat	Bahan:	Sup Ayam dengan Astragalus Mongholicus Dan Angelica Cina Ayam utuh (dimasak sebentar) 1 Angelica Cina 2 tael Astragalus secukupnya mongholicus	Tumis Sayur Campur dengan Bihun kacang hijau Akar lotus (diiris-iris) 4 tael Jamur kuping kayu (dipotong-potong) 2 tael Kacang gula 4 tael Wortel 4 tael Kembang kol 4 tael Bihun kacang hijau 4 tael	Lettuce Eropa dalam Saus Tiram Saus Tiram 1 botol Lettuce Eropa 1	Tiram kering Dimasak perlahan-lahan dengan Jamur Shiitake dan Lumut Hitam Jamur shiitake kering 3 tael Tiram kering 4 tael Lumut hitam 1 tael
	Langkah:	1. Taruh seluruh bahan ke dalam panci rebus; tambahkan irisan jahe dan 4 mangkuk air; tutup panci 2. Masukkan ke dalam panci saus; rebus selama 30 menit diatas api besar. 3. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 3 jam; tambahkan garam. Hidangkan.	1. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum. tambahkan irisan akar lotus, jamur kuping kayu, kacang gula, wortel dan kembang kol dan tumis bersamaan. 2. Tambahkan kaldu super, tahu merah fermentasi dan bumbu; tambahkan bihun kacang hijau dan bahan lain dan campur rata. Hidangkan.	1. Masak sebentar Lettuce Eropa dalam air mendidih sampai matang; keluarkan dan letakkan diatas piring. 2. Tuangkan saus tiram dan air ke dalam wajan wok; tambahkan kecap kedelai encer, saus tiram, gula dan air; didihkan sampai sup mengental. 3. Angkat; tuangkan campuran ke atas Lettuce Eropa. Hidangkan.	1. Goreng jamur shiitake dan tiram kering dalam minyak panas sampai harum; tambahkan bumbu dan air; masak diatas api pelan dengan wajah tertutup. 2. Tambahkan lumut hitam; dimasak perlahan-lahan sampai kuahnya hampir habis; kentalkan saus. Hidangkan.

Sabtu/Minggu	Bahan:	Sup Ayam dengan Bubur Lengkeng kering dan Wolfberi Cina Ayam utuh 1 (dimasak sebentar) Bubur lengkeng kering 2 taels Wolfberi Cina 1 tael	Presto Ruas Jari Babi dengan Akar lotus dim ant dengan ruas jain babi Ruas jari babi 1 (dimasak sebentar) Akar lotus 8 taels	Udang Belang Saus tomat Udang belang 1 catty	Tumis kerang dengan Jamur Shiitake dan Bebek Panggang Kerang 1 catty Jamur shiitake 3 taels Bebek panggang 4 taels (diiris-iris)
	Langkah:	1. Taruh seluruh bahan ke dalam panci kukus; tambahkan irisan jahe dan 4 mangkuk air; tutup panci. 2. Masukkan ke dalam panic saus; rebus selama 30 menit di atas api besar. 3. Kecilkan api dan masak perlahan-lahan selama 3 jam; tambahkan garam.	1. Panaskan wajan wok; goreng ruas jari babi dalam minyak panas sampai harum; tambahkan akar lotus dan tumis dengan baik. 2. Tambahkan bumbu; masak dengan api kecil selama 1 jam. Hidangkan.	1. Goreng kedua sisi udang sampai merah; tambahkan jahe dan bawang putih dan tumis; percikkan anggur beras. 2. Tambahkan saus tomat, saus worcestershire, gula, garam dan bumbu; kentalkan sup. 3. Taburkan potongan daun bawang dan paprica.	1. Campurkan jamur shiitake dan kerang dengan rendaman bumbu. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan kerang dan jamur shiitake dan goreng; tuangkan bebek panggang dan tumis campuran. 3. Tambahkan bumbu; hidangkan.