

Senin			
<b>Sup Perut Babi dengan Gingko dan Stik Tahu Kedelai</b> <b>Bahan:</b> Perut babi 1/3 catty Gingko secukupnya Stik tahu kedelai secukupnya  <b>Langkah:</b> 1. Bilas perut babi; masak sebentar dan bilas lagi; masukkan buah lada putih. 2. Rebus air; tambahkan gingko, perut babi, manis kurma, gandum mutiara masak dan metah; masak perlahan-lahan selama 2 jam dengan api kecil. 3. Tambahkan stik tahu kedelai dan rebus selama 10 menit; bumbui dengan garam.	<b>Sweetlip Kukus cara Tradisional</b> <b>Bahan:</b> Sweetlip 1 Daging babi sedikit (disuwir-suwir) Jamur shiitake kering sedikit (disuwir-suwir) Kulit jeruk mandarin sedikit kering (disuwir-suwir)  <b>Langkah:</b> 1. Letakkan jahe, batang daun bawang dibawah ikan; hias sweetlip dengan daging babi yang disuwir-suwir, jamur shiitake dan kulit jeruk mandarin kering. 2. Kukus dengan panas tinggi sampai sweetlip matang; taburkan jahe yang disuwir-suwir diatas minyak goreng dan kecap kedelai diatas ikan.	<b>Kepiting tumis dengan Kari</b> <b>Bahan:</b> Kepiting 1 catty Bihun kacang hijau 1 ikat Bubuk kari secukupnya  <b>Langkah:</b> 1. Masukkan kepiting dalam minyak dan sisihkan. 2. Tumis bawang merah, jahe dan bawang putih hingga harum; tambahkan saus kari dan air; lalu didihkan. 3. Masukkan kepiting dan batang daun bawang; masak sampai kuahnya habis.	<b>Ayam Tumis dengan Bawang putih dan daun sereh</b> <b>Bahan:</b> Sayap ayam 12 Bawang putih 3 pcs kating (dicincang) Daun sereh secukupnya  <b>Langkah:</b> 1. Rendam sayap ayam dalam larutan garam; goreng hingga berwarna keemasan; angkat dan tiriskan. 2. Goreng bawang putih kating tumbuk dan daun sereh dalam minyak panas hingga harum; masukkan sayap ayam dan tumis sebentar.
Selasa			
<b>Sup Ekor Ikan Tongsan dengan Tomat dan Tahu kedelai</b> <b>Bahan:</b> Ekor ikan tongsan 1 Tahu kedelai 1/3 catty Tomato 1/3 catty  <b>Langkah:</b> 1. Tumis suwiran jahe dalam minyak panas hingga harum; goreng ekor ikan hingga kedua sisinya matang; tambahkan air dan didihkan. 2. Masukkan tahu kedelai dan tomat; didihkan kemudian bumbui dengan garam.	<b>Tumis cumi-cumi dengan ayam, daging Ham dan suwiran telur</b> <b>Bahan:</b> Cumi-cumi 1/2 catty (dimasak sebentar) Dada ayam 1/4 catty (disuwir-suwir) Daging ham 1/3 tael Telur 1  <b>Langkah:</b> 1. Aduk telur, goreng dalam minyak panas dan suwir-suwir. 2. Tumis jahe dan daun bawang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan suwiran ayam dan suwiran cumi-cumi dan goreng dengan cepat; tambahkan suwiran telur lalu tumis lah bersama-sama. 3. Tambahkan bumbu; tambahkan suwiran daging dan tumis hingga matang.	<b>Sautéed Udang dengan Nuts dan Chili</b> <b>Bahan:</b> Udang 1/2 catty Cabe merah kering secukupnya  <b>Langkah:</b> 1. Cuci udang dan tiriskan airnya; bumbui udang; balut dengan tepung jagung dan goreng hingga 80% matang. 2. Goreng bawang putih cincang, cabe merah kering dan buah pala Sichuan; masukkan udang. 3. Percikkan anggur, aduk rata dan hidangkan.	<b>Tumis filet ayam dengan Bayam cina</b> <b>Bahan:</b> Ayam (diiris tipis) 1/3 catty Bayam cina 1/2 catty  <b>Langkah:</b> 1. Goreng ayam fillet hingga harum; tambahkan jahe dan bawang putih dan goreng bersama; tambahkan bumbu. 2. Tambahkan bayam cina dan aduk rata; tambahkan bumbu.
Rabu			
<b>Sup Bebek dengan Belogo</b> <b>Bahan:</b> Belogo 1/3 catty (dipotong-potong) Gandung mutiara 4/5 tael (direndam) Kacang merah 4/5 tael (direndam) Bebek 1/4 catty (dimasak sebentar)  <b>Langkah:</b> 1. Rebus air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Masak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbui dengan garam.	<b>Ayam Rebus dengan Mente</b> <b>Bahan:</b> Ayam utuh setengah (dipotong-potong) Mente 1/6 catty  <b>Langkah:</b> 1. Tumis potongan ayam hingga matang; tambahkan bumbu; sisihkan. 2. Goreng irisan jahe; tambahkan chestnuts dan tumis; tambahkan bumbu; masukkan kembali potongan ayam tumis kedalam wajan wok. 3. Kukus dengan api kecil sampai sausnya mengental; tambahkan daun bawang; tuangkan sausnya diatas hidangan.	<b>Kacang putih goreng dengan Zaitun hitam cina</b> <b>Bahan:</b> Daging babi cincang 1/5 catty Kacang putih 1/2 catty (potong per ruas) Zaitun hitam cina 1 sendok teh  <b>Langkah:</b> 1. Goreng daun bawang dan jahe hingga harum; tambahkan daging babi cincang dan tumis dalam minyak panas; tambahkan kacang putih; percikkan anggur. 2. Tambahkan zaitun; tambahkan bumbu dan aduk rata.	<b>Babi potongan dengan Jeruk</b> <b>Bahan:</b> Babi potongan 1/2 catty Jeruk 1  <b>Langkah:</b> 1. Potong-potong daging babi; tambahkan campuran bumbu dan aduk rata; goreng hingga kedua sisinya berwarna keemasan. 2. Tambahkan sari jeruk, kulit jeruk, daging buah jeruk, air dan garam; didihkan dengan api kecil. 3. Tuangkan saus diatas makanan; tambahkan iga dan aduk rata dengan saus.

Kamis			
<b>Ayam Sup dengan Jamur pohon the</b> <b>Bahan:</b> Ayam utuh                    setengah (dipotong-potong) Jamur pohon the            3 tael (dimasak sebentar) Kurma merah                secukupnya Wolfberry cina             secukupnya <b>Langkah:</b> 1. Rebus sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Masak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbui dengan garam.	<b>Fillet Grouper goreng dengan Kacang Gula dan Umbi Lily</b> <b>Bahan:</b> Kacang gula                1/4 catty Umbi lily                    1/6 catty Fillet grouper              1/2 catty <b>Langkah:</b> 1. Rendam fillet grouper dan celup dalam dalam minyak panas; sisihkan. 2. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; masukkan kacang gula dan umbi lily; goreng bersama dengan fillet grouper. 3. Percikkan anggur dan tambahkan bumbu.	<b>Irisan Daging babi goreng dengan Mangga</b> <b>Bahan:</b> Daging babi (diiris tipis)    1/2 catty Mangga                      1 <b>Langkah:</b> 1. Goreng daging babi dalam minyak panas; tambahkan jahe dan bawang putih dan tambahkan bumbu. 2. Tambahkan mangga yang diiris tipis; aduk rata dan hidangkan.	<b>Bayam seylon digoreng dengan Bawang putih cincang</b> <b>Bahan:</b> Bayam seylon                1 catty Bawang putih                2 sendok teh cincang <b>Langkah:</b> 1. Tumis bawang putih cincang dalam minyak panas; tambahkan bayam seylon dan tumis dengan cepat. 2. Bumbui dengan garam.
Jumat			
<b>Sup Kerang dengan Toge</b> <b>Bahan:</b> Toge                            1/3 catty Kerang keras                1/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Tumis jahe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan kerang dan tumis; percikkan anggur. 2. Tambahkan air dan rebus; tambahkan toge dan didihkan. 3. Bumbui dengan garam.	<b>Babi Panggang dengan Kembang kol</b> <b>Bahan:</b> Kembang kol                2/3 catty Babi panggang              1/2 catty <b>Langkah:</b> 1. Goreng babi panggang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan kembang kol dan tumis. 2. Tambahkan bumbu; masak perlahan-lahan hingga bumbunya benar-benar terserap.	<b>Yellow Croaker Goreng</b> <b>Bahan:</b> Yellow croaker              1 <b>Langkah:</b> 1. Rendam yellow croaker dengan garam dan merica. 2. Tumis ikan dalam minyak panas sampai warnanya berubah kecoklatan. 3. Percikkan kecap kedelai encer dan hidangkan.	<b>Pakchoi dengan Wild Mushroom</b> <b>Bahan:</b> Shanghai pakchoi        1/3 catty Merica manis merah        1 (disuwir-suwir) Stik tahu kedelai segar    1/4 catty Jamur shiitake segar        2 Jamur rambut kusut        1/4 catty <b>Langkah:</b> 1. Rebus setengah matang pakchoi dengan minyak dan garam; letakkan diatas piring. 2. Tumis jahe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan semua jamur dan goreng sebentar; percikkan anggur; tambahkan kaldu dan didihkan. 3. Tuangkan supnya diatas pakchoi dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
<b>Sup Ayam Ginseng kulit hitam dengan Umbi lily</b> <b>Bahan:</b> Ayam kulit hitam            5/6 catty (dipotong-potong) Umbi lily                      2/3 tael Ginseng Amerika            1/5 tael (diiris tipis) Wolfberi China              1/2 tael Angelica China              2/5 tael (diiris tipis) <b>Langkah:</b> 1. Rebus sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Masak perlahan-lahan selama 2 jam dan bumbui dengan garam.	<b>Babi potongan digoreng dengan sereh</b> <b>Bahan:</b> Babi potongan (dilunakkan) 3 pcs Sereh (dicacah)              1 <b>Langkah:</b> 1. Lunakkan babi potongan; rendam dengan bumbu; goreng hingga berwarna keemasan; angkat untuk meniriskan minyak. 2. Goreng sereh dalam minyak panas hingga harum; masukkan babi potongan dan tumis sebentar.	<b>Daging sapi Diiris tipis digoreng dengan cabe campur</b> <b>Bahan:</b> Daging sapi                    1/3 catty (disuwir-suwir) Cabe hijau pedas            1 Merica manis merah        1 Merica manis kuning        1 <b>Langkah:</b> 1. Rendam dalam larutan garam daging sapi yang disuwir-suwir selama 10 menit; celupkan dalam minyak. 2. Tumis jahe, merica manis dan dan cabe hijau pedas hingga harum; tambahkan bumbu. 3. Tambahkan daging yang disuwir-suwir dan aduk rata; tuangkan sausnya diatas hidangan.	<b>Lettuce Eropa goreng dengan Kenari dalam saus tiram</b> <b>Bahan:</b> Lettuce eropa                1/2 catty Kenari                         1/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Rebus setengah matang Lettuce Eropa sampai 60% matang; masukkan saus tiram dan masak bersama. 2. Tambahkan kenari matang dan masak sebentar.