

Senin			
<b>Sup Ikan karang dengan Bihun kacang hijau</b>	<b>Ayam yang diiris tipis direbus dengan kacang dalam Saus tomat</b>	<b>Bayam air Ditumis dengan Cabe merah Disuwir-suwir dan Tahu merah difermentasi</b>	<b>Baso babi Rebus</b>
<b>Bahan:</b> Ikan karang 1 Bihun kacang hijau 1/6 catty	<b>Bahan:</b> Dada ayam (diiris tipis) 1/3 catty Kacang dalam saus tomat 1/3	<b>Bahan:</b> Bayam air 1/2 catty Tahu merah difermentasi 2 pcs Cabe merah sedikit (disuwir-suwir)	<b>Bahan:</b> Daging babi cincang 1/3 catty Jamur putih 4 tael Pak coy 1/3 catty Kacang mete air 2 tael (dipotong dadu) Jamur shiitake kering 2 tael (dipotong dadu)
<b>Langkah:</b> 1. Tumis sedikit jahe yang disuwir dalam minyak panas hingga harum; goreng ikannya hingga kedua sisinya berwarna coklat muda; tambahkan air secukupnya dan didihkan. 2. Tambahkan bihun kacang hijau dan didihkan; bumbui dengan garam.	<b>Langkah:</b> 1. Tumis sedikit jahe yang disuwir dalam minyak panas hingga harum; goreng ayam yang diiris tipis hingga matang; tambahkan bumbu. 2. Tambahkan kacang dalam saus tomat dan rebus sebentar untuk dihidangkan.	<b>Langkah:</b> 1. Tumis jahe yang disuwir, tahu merah difermentasi, dan bawang putih cincang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan bayam air dan tumis hingga matang. 2. Tambahkan bumbu untuk dihidangkan.	<b>Langkah:</b> 1. Bumbui garam daging babi cincang dan aduk rata dengan kacang mete air dan jamur shiitake yang dipotong dadu; bentuk adonan menjadi bola baso. 2. Tambahkan sup ayam dan didihkan; tambahkan baso babi dan rebus dengan api kecil hingga matang; rebus sebentar pak coy dan jamur putih dalam air mendidih untuk menghias. 3. Lapisi baso babi dan sayuran dengan campuran tepung jagung dan kaldu super.
Selasa			
<b>Sup daun Mustard dan Ham cina</b>	<b>Terong Braised dengan Daging babi cincang</b>	<b>Daging babi diiris tipis Braised dengan Ketimun jepang</b>	<b>Labu jelum Dikukus dengan Bawang putih tumbuk dan Udang kering</b>
<b>Bahan:</b> Ham cina 1/4 catty Daun mustard 1	<b>Bahan:</b> Daging babi cincang 1/4 catty Ikan asin secukupnya Terong 1/3 catty	<b>Bahan:</b> Daging babi (diiris tipis) 1/4 catty Ketimun jepang 1 (diiris tipis)	<b>Bahan:</b> Labu jelum 1/3 catty Udang kering 1/6 catty
<b>Langkah:</b> 1. Tumis some bawang merah kering dalam minyak panas hingga harum; tambahkan air dan didihkan. 2. Tambahkan ham dan kukus sebentar; tambahkan daun mustard dan didihkan. 3. Tambahkan garam, didihkan lalu hidangkan.	<b>Langkah:</b> 1. Bumbui garam daging babi cincang, goreng hingga matang dan sisihkan. 2. Tumis sedikit jahe yang disuwir, bawang putih cincang dan bagian putih dari daun bawang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan daging babi cincang dan ikan asin yang dipotong dadu dan tumis; tambahkan belacan kacang lebar; percikkan anggur. 3. Tambahkan kaldu super dan presto sebentar; tambahkan irisan terong; tambahkan bumbu seperti saus tiram dan cuka.	<b>Langkah:</b> 1. Goreng daging babi sebentar; tambahkan ketimun jepang dan tumis hingga matang. 2. Bumbui dengan garam dan gula dan kukus selama beberapa saat.	<b>Langkah:</b> 1. Iris tipis labu jelum dan letakkan di piring. 2. Tambahkan udang kering dan bawang putih tumbuk diatasnya; tambahkan bumbu. 3. Kukus dengan panas tinggi hingga matang.
Rabu			
<b>Sup Daging sapi dengan Tomat dan Kentang</b>	<b>Pipi babi in Thai Style</b>	<b>Darah babi direbus dengan Lokio Cina</b>	<b>Serat ikan kering Ditumis dengan Terong</b>
<b>Bahan:</b> Tomat 1/2 catty Kentang 1-2 Seledri secukupnya Daging sapi 1/4 catty	<b>Bahan:</b> Pipi babi 1/4 catty Sereh sedikit Cabe merah sedikit Daun jeruk sedikit	<b>Bahan:</b> Lokio cina 1/2 catty Darah babi 1/5 catty	<b>Bahan:</b> Ikan karp lumpur 1/4 catty dicincang Terong 2
<b>Langkah:</b> 1. Rebus air dalam panci; tambahkan daging sapi, merica putih dan jahe lalu rebus selama 45 menit. 2. Tambahkan tomat dan kentang dan masak lagi selama 45 menit; bumbui dengan garam dan gula.	<b>Langkah:</b> 1. Bumbui garam pipi babi dengan cabe merah, bawang putih cincang, sereh, jus limau vanilla, saus ikan, anggur dan gula. 2. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng; goreng pipi babi dengan api kecil hingga matang.	<b>Langkah:</b> 1. Tumis sedikit jahe yang disuwir dan bawang putih cincang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan darah babi dan goreng. 2. Tambahkan sup ayam dan bumbu dan didihkan; tambahkan lokio cina dan tumis rata. 3. Rebus hingga matang; kentalkan kuahnya dengan campuran tepung jagung dan air.	<b>Langkah:</b> 1. Tambahkan merica keatas ikan karp lumpur yang dicincang; goreng ikan karp lumpur hingga membentuk pai; potong memanjang dan sisihkan. 2. Tumis sedikit jahe yang disuwir dalam minyak panas hingga harum; tambahkan terong dan tumis; tambahkan air dan rebus hingga matang.

			3. Masukkan irisan ikan karp lumpur kembali; tambahkan saus tiram, gula, kecap kedelai kental, dan daun bawang.
<b>Kamis</b>			
<b>Sup Daging babi tipis dengan Pare</b>	<b>Ikan kakap Dikukus dengan Lobak asin hitam</b>	<b>Perut babi Ditumis dengan Lokio kuning</b>	<b>Kesukaan para Vegetarian</b>
<b>Bahan:</b> Pare 1/3 catty Daging babi tipis 1/4 catty  <b>Langkah:</b> 1. Rebus air dalam panci; tambahkan pare, daging babi tipis dan irisan jahe; tutup pancinya dan didihkan dengan panas tinggi. 2. Kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbui dengan garam.	<b>Bahan:</b> Ikan kakap 1 Lobak asin hitam sedikit  <b>Langkah:</b> 1. Letakkan ikan kakap diatas piring; letakkan batang daun bawang dan irisan jahe di bawah ikan; letakkan jahe yang disuwir dan lobak asin hitam diatas ikan. 2. Kukus dengan panas tinggi hingga matang; taburkan jahe yang disuwir dan kecap kedelai encer diatas ikan.	<b>Bahan:</b> Perut babi (disuwir-suwir) 1/3 catty Lokio kuning 1 tael (potong-potong) Cabe merah 2 (disuwir-suwir)  <b>Langkah:</b> 1. Bilas dan rendam dalam larutan garam perut babi; rebus perut babi dalam air mendidih hingga matang. 2. Tumis sedikit jahe yang disuwir dan bawang putih cincang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan perut babi dan goreng; tambahkan lokio kuning dan cabe merah yang disuwir-suwir kemudian tumis. 3. Percikkan anggur; kentalkan dengan campuran tepung jagung dan air; tumis hingga sausnya mengental.	<b>Bahan:</b> Timun 1 Stik tahu goreng 4 tael Jamur merang 4 tael Jamur bambu 4 tael  <b>Langkah:</b> 1. Tumis sedikit jahe yang disuwir dan bawang putih cincang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan jamur merang; percikkan anggur. 2. Tambahkan timun, stik tahu dan jamur bambu dan tumis; tambahkan bumbu air secukupnya dan didihkan.
<b>Jumat</b>			
<b>Sup ayam dengan Kelapa</b>	<b>Sengkel sapi pedas</b>	<b>Daging babi diiris tipis dikukus presto dengan Labu jelum</b>	<b>Bayam air Ditumis dengan Bawang putih cincang</b>
<b>Bahan:</b> Ayam utuh 1 Kelapa 1 Tulang babi 4 tael  <b>Langkah:</b> 1. Rebus sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Masak perlahan-lahan dengan api kecil selama 2 jam; bumbui dengan garam.	<b>Bahan:</b> Sengkel sapi 1/2 catty  <b>Langkah:</b> 1. Rebus sedikit air; masukkan jahe, adas bintang, kulit jeruk kering, gula batu, anggur mawar, garam, kecap kedelai kental, dan kecap kedelai encer hingga mendidih. 2. Kukus presto daging sapi dengan api kecil selama 3 jam; keluarkan dari panci dan iris tipis saat sudah dingin. 3. Tambahkan merica Sichuan, minyak cabe, cuka, garam, gula dan kecap kedelai encer dan didihkan dengan api sedang; tuang campuran ke atas daging sapi saat sudah dingin.	<b>Bahan:</b> Daging babi 1/2 catty Labu jelum 1/2 catty  <b>Langkah:</b> 1. Tumis sedikit jahe yang disuwir dan bawang putih cincang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan irisan daging babi dan goreng; tambahkan bumbu dan air dan rebuslah. 2. Tambahkan labu jelum dan campuran rebusan daging; tambahkan bumbu untuk dihidangkan.	<b>Bahan:</b> Bayam air 1/2 catty Bawang putih 2 sendok teh cincang  <b>Langkah:</b> 1. Tumis sedikit jahe yang disuwir dan bawang putih tumbuk dalam minyak panas hingga harum; tambahkan bayam air dan tumis cepat. 2. Tambahkan bumbu dan aduk rata untuk dihidangkan.
<b>Sabtu/ Minggu</b>			
<b>Sup ayam dengan Jamur bambu dan Siput Laut iris</b>	<b>Daging sapi Pie dengan Bumbu bubuk diawetkan</b>	<b>Fillet Ayam Ditumis dengan Pak coy</b>	<b>Ikan cod digoreng dengan Mangga</b>
<b>Bahan:</b> Siput laut diiris tipis 1/4 catty Ayam utuh setengah Jamur bambu 1/3 catty  <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>Bahan:</b> Daging sapi 1/2 catty Bumbu bubuk diawetkan 1/4 catty  <b>Langkah:</b> 1. Cincang daging sapi dan rendam dalam larutan garam; aduk rata dengan bumbu bubuk diawetkan. 2. Lebarkan pai daging sapi diatas piring dan kukus dengan panas tinggi hingga matang.	<b>Bahan:</b> Fillet ayam 1/3 catty Pak coy 1/2 catty  <b>Langkah:</b> 1. Goreng sedikit jahe dan cabe yang disuwir-suwir dalam minyak panas hingga harum; tambahkan ayam fillet dan goreng; tambahkan pak coy dan tumis. 2. Tambahkan bumbu dan aduk rata untuk dihidangkan.	<b>Bahan:</b> Codfish 2 pcs Mangga (dibelah) 3  <b>Langkah:</b> 1. Rendam dalam larutan garam ikan kod; lapiisi ikan dengan tepung jagung; goreng ikan kod hingga kedua sisinya kecoklatan. 2. Tambahkan irisan mangga dan bumbu untuk dihidangkan.