

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

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

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

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

**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<br/>Papaya 1/2<br/>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<br/>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<br/>Cabe merah secukupnya<br/>(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<br/>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<br/>Ginjal bebek yang diawetkan 2<br/>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<br/>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<br/>(dipotong dadu)<br/>Dada ayam 4 tael<br/>(disuwir-suwir)<br/>Mustar hijau yang diawetkan 1/6 catty<br/>(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<br/>Telur yang diawetkan 1<br/>limau<br/>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> |