

Senin			
<b>Sup Rusuk Babi dengan Jamur merang dan Tahu kedelai</b>	<b>Presto Terong Ungu Rasa Ikan</b>	<b>Rusuk babi Kukus dengan Saus Kecao hitam fermentasi</b>	<b>Remis Direbus dengan Bawang putih yang dimemarkan dan Suwiran Merica Merah</b>
<b>Bahan:</b> Rusuk babi 2/5 catty (masak sebentar) Jamur merang 4 taels (masak sebentar) Tahu kedelai 1 pc (masak sebentar) <b>Langkah:</b> 1. Didihkan sepanci air; tambahkan rusuk babi; kecilkan api lalu dimasak perlahan-lahan selama 1 jam setelah air mendidih. 2. Tambahkan jamur merang dan tahu kedelai dan didihkan. 3. Bumbui dengan garam; susun di atas mangkuk dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Terong ungu 1 catty (dipotong-potong) Daging babi 2 taels Dicincang ikan asin 1 tael <b>Langkah:</b> 1. Bumbui daging babi cincang; tumis dan sisihkan. 2. Goreng jahe, bawang putih dan bagian putih dari daun bawang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan daging babi cincang dan ikan asin potongan dadu dan goreng; tambahkan belacan kacang lebar; percikkan anggur. 3. Tambahkan kaldu super dan didihkan dengan singkat; tambahkan terong ungu; tambahkan saus tiram, cuka dan bumbu lainnya.	<b>Bahan:</b> Rusuk babi 4/5 catty (dipotong-potong) Kecao hitam secukupnya fermentasi <b>Langkah:</b> 1. Campurkan rusuk babi dengan kecao hitam fermentasi, kecap encer, garam, daun bawang dan jahe dengan baik; rendam dalam garam selama 30 menit. 2. Taruh rusuk babi di atas piring; kukus di atas api besar sampai matang.	<b>Bahan:</b> Remis 1 catty Raprica 4 pcs Bawang putih 4 pcs <b>Langkah:</b> 1. Goreng bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan mentega, remis, sake dan garam dan didihkan selama 5 menit. 2. Tambahkan merica merah dan hidangkan.
Selasa			
<b>Sup Daging Sapi dengan Tomat dan Kentang</b>	<b>Sauté Kol Cina</b>	<b>Paha Bebek yang diawetkan digoreng dengan Lobak</b>	<b>Tumis Irisan Daging Sapi dengan Bawang Prei</b>
<b>Bahan:</b> Tomat (dipotong-potong) 3 Kentang (diiris) 2 Daging sapi 6 taels (diiris dan masak sebentar) <b>Langkah:</b> 1. Didihkan air; tambahkan daging sapi, butir merica putih dan jahe didihkan selama 45 menit. 2. Tambahkan tomat dan kentang masak selama 45 menit; bumbui dengan garam dan gula.	<b>Bahan:</b> Kol cina 2/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan kol cina dan tumis. 2. Tambahkan garam, gula dan sedikit air dan tumis dengan baik sampai matang.	<b>Bahan:</b> Lobak (disuwir) 2/3 catty Paha bebek yang diawetkan 1 (masak sebentar dan disuwir) <b>Langkah:</b> 1. Kukus paha bebek yang diawetkan selama 10 menit; buang tulang dan kulitnya; suwir-suwir. 2. Panaskan minyak; tambahkan suwiran paha bebek yang diawetkan dan goreng sampai harum; tambahkan suwiran lobak lalu goreng bersamaan. 3. Tambahkan saus tiram, garam dan gula; didihkan sampai lobak lunak.	<b>Bahan:</b> Daging sapi (diiris) 1/2 catty Bawang prei 1/2 catty <b>Langkah:</b> 1. Goreng daging sapi yang di bumbui dalam air garam dengan jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum. 2. Tambahkan bawang prei dan goreng sampai matang; tambahkan garam, gula dan kecap encer.
Rabu			
<b>Sup dengan Tahu kedelaidan Kepiting Perenang</b>	<b>Tumis Lettuce Eropa dengan Merica merah dan Tahu kedelai fermentasi</b>	<b>Suwiran Daging babi Tumis dengan Toge</b>	<b>Tumis daging Buruh Onta dengan Bawang Hijau</b>
<b>Bahan:</b> Tahu kedelai 2 pcs Putih telur ayam 2 Kepiting kembang 1 (dipotong-potong) <b>Langkah:</b> 1. Goreng irisan jahe; percikkan anggur; tambahkan kaldu super dan didihkan. 2. Tambahkan potongan kepiting dan tahu kedelai dan didihkan sampai matang; tambahkan garam dan merica. 3. Campurkan putih telur dan peterseli cina dengan rata; kentalkan sup.	<b>Bahan:</b> Lettuce eropa 1 Tahu kedelai fermentasi 2 pcs Merica merah (disuwir) 1 sendok makan <b>Langkah:</b> 1. Didihkan sepanci air; tambahkan lettuce eropa sampai matang; atur di atas piring. 2. Goreng suwiran jahe dan arak beras; tambahkan tahu kedelai fermentasi dan suwiran paprica merah lalu goreng; tuangkan ke atas lettuce.	<b>Bahan:</b> Toge (masak sebentar) 4/5 catty Daging babi (disuwir) 4 taels <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe, bawang putih dan bagian putih daun bawang sampai harum; tambahkan suwiran daging babi dan goreng sampai setengah matang. 2. Tambahkan toge goreng bersama; percikkan anggur; dan tambahkan kaldu jernih 3. Bumbui dengan saus tiram, garam dan gula.	<b>Bahan:</b> Daging burung unta 1/2 catty (disuwir) Bawang hijau 1 <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe, bawang putih dan bagian putih daun bawang sampai harum; tambahkan suwiran daging burung unta dan goreng sampai setengah matang. 2. Tambahkan bawang hijau goreng bersamaan; percikkan anggur; dan tambahkan kaldu jernih. 3. Bumbui dengan kecap encer, saus tiram, garam dan gula.
Kamis			
<b>Sup dengan Astragalus Mongholicus, Wolfberi cina dan Sengkel Sapi</b>	<b>Daging babi Tumis yang diawetkan dengan Buncis</b>	<b>Pakchoi Presto dengan Udang kering</b>	<b>Grey Mullet Kukus dengan Jeruk Lemon yang diasinkan</b>
<b>Bahan:</b> Sengkel sapi 2/5g (dipotong-potong) Astragalus 1/2 tael mongholicus Wolfberi cina 2/5 tael Biji lotus secukupnya	<b>Bahan:</b> Buncis 1/2 catty Daging babi yang diawetkan 3 taels	<b>Bahan:</b> Pakchoi (dirapikan) 2/3 catty Udang kering 1/6 catty	<b>Bahan:</b> Grey mullet 1 Jeruk lemon yang diasinkan 1

<p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Didihkan sepanci air; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan.</li> <li>2. Dimasak perlahan-lahan selama 3 jam di atas api sedang; bumbu dengan garam.</li> </ol>	<p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Taruh daging babi yang diawetkan kedalam air bersih untuk dimasak sampai matang; iris; goreng sampai daging menggulung; angkat.</li> <li>2. Goreng daun bawang, jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan anggur; tambahkan buncis dan daging babi yang diawetkan dan goreng sebentar.</li> <li>3. Tambahkan kaldu dan bumbu; tumis; kentalkan sup dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masak pakchoi sampai 80% matang; sisihkan.</li> <li>2. Didihkan kaldu super, anggur, garam dan udang bersamaan; tambahkan pakchoi dan didihkan; dimasak perlahan-lahan di atas api besar sampai sampai sup tersisa 1/3 bagian.</li> <li>3. Tambahkan jus jahe; kentalkan sup; tumis pakchoi dan hidangkan.</li> </ol>	<p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Taruh ikan di atas sebuah piring; taruh irisan jahe dan daun bawang dipotong dadu dibawah ikan.</li> <li>2. Taruh jeruk lemon cincang yang diasinkan, suwiran jahe, daun bawang, kulit jeruk kepruk kering, dan merica merah di atas ikan.</li> <li>3. Kukus ikan di atas api besar; panaskan sampai matang; goreng sedikit suwiran jahe dengan kecap kedelai encer; tuangkan ke atas ikan dan hidangkan.</li> </ol>
---	--	--	---

**Jumat**

<p><b>Sup Tunas kacang</b></p> <p><b>Bahan:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Peterseli cina</td> <td>1/4 catty</td> </tr> <tr> <td>Tunas kacang</td> <td>10 tael</td> </tr> <tr> <td>Jagung</td> <td>1/2</td> </tr> </table> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Didihkan kaldu super; tambahkan biji jagung dan didihkan.</li> <li>2. Tambahkan tunas kacang dan didihkan sampai matang; tambahkan garam dan merica.</li> <li>3. Campurkan putih telur dan peterseli cina dengan rata; kentalkan sup.</li> </ol>	Peterseli cina	1/4 catty	Tunas kacang	10 tael	Jagung	1/2	<p><b>Tumis Kambing Cincang dengan lettuce</b></p> <p><b>Bahan:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Kambing (dicincang)</td> <td>1/4 catty</td> </tr> <tr> <td>Lettuce eropa (diiris)</td> <td>3/4 catty</td> </tr> <tr> <td>Kacang mete air</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Jamur shiitake kering</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Bawang (dipotong dadu)</td> <td>1/2</td> </tr> <tr> <td>Seledri cina</td> <td>1/3</td> </tr> </table> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goreng sedikit jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan bawang dan daging kambing yang dipotong dadu.</li> <li>2. Tambahkan bahan lain goreng bersamaan; tambahkan sup, ayam garam dan paprica tumis.</li> <li>3. Tambahkan peterseli cina dan daun bawang dipotong dadu dan kentalkan sup; susun lettuce dengan itu.</li> </ol>	Kambing (dicincang)	1/4 catty	Lettuce eropa (diiris)	3/4 catty	Kacang mete air	10	Jamur shiitake kering	3	Bawang (dipotong dadu)	1/2	Seledri cina	1/3	<p><b>Tumis Kol cina dengan Ikan asin</b></p> <p><b>Bahan:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Kol cina (diiris)</td> <td>1/2 catty</td> </tr> <tr> <td>Ikan asin (dipotong dadu)</td> <td>1/2 tael</td> </tr> <tr> <td>Bawang putih cincang</td> <td>1 sendok makan</td> </tr> <tr> <td>Merica merah cincang</td> <td>1 sendok makan</td> </tr> </table> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goreng ikan asin dalam wajan wok yang dipanaskan sampai harum.</li> <li>2. Goreng potongan bawang putih dan merica merah cincang dalam minyak panas; tambahkan irisan kol cina dan ikan asin goreng dipotong dadu; tumis dengan singkat.</li> <li>3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.</li> </ol>	Kol cina (diiris)	1/2 catty	Ikan asin (dipotong dadu)	1/2 tael	Bawang putih cincang	1 sendok makan	Merica merah cincang	1 sendok makan	<p><b>Labu Kukus dengan Ayam goreng dan Sayuran</b></p> <p><b>Bahan:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Labu (dipotong-potong)</td> <td>1/2 catty</td> </tr> <tr> <td>Dada ayam</td> <td>1/4 catty</td> </tr> <tr> <td>Kacang kedelai hijau</td> <td>1/4 catty</td> </tr> </table> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rendam ayam dalam air garam; goreng sampai matang dan sisihkan; kukus potongan labu sampai matang; atur di atas piring.</li> <li>2. Didihkan sepanci kaldu; tambahkan ayam, kacang kedelai hijau dan garam; kentalkan sup.</li> <li>3. Tuangkan sup ke atas labu; percikkan tetesan minyak wijen dan hidangkan</li> </ol>	Labu (dipotong-potong)	1/2 catty	Dada ayam	1/4 catty	Kacang kedelai hijau	1/4 catty
Peterseli cina	1/4 catty																																		
Tunas kacang	10 tael																																		
Jagung	1/2																																		
Kambing (dicincang)	1/4 catty																																		
Lettuce eropa (diiris)	3/4 catty																																		
Kacang mete air	10																																		
Jamur shiitake kering	3																																		
Bawang (dipotong dadu)	1/2																																		
Seledri cina	1/3																																		
Kol cina (diiris)	1/2 catty																																		
Ikan asin (dipotong dadu)	1/2 tael																																		
Bawang putih cincang	1 sendok makan																																		
Merica merah cincang	1 sendok makan																																		
Labu (dipotong-potong)	1/2 catty																																		
Dada ayam	1/4 catty																																		
Kacang kedelai hijau	1/4 catty																																		

**Sabtu/ Minggu**

<p><b>Sup Ayam dengan Pir Cina dan Jamur putih</b></p> <p><b>Bahan:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Ayam utuh (masak sebentar)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Jamur putih (potong per kuntum)</td> <td>1 tael</td> </tr> <tr> <td>Pir cina</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Daging babi tipis (masak sebentar)</td> <td>4 tael</td> </tr> </table> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masukkan seluruh bahan kedalam panci rebus; tambahkan irisan jahe dan 4 mangkuk air; tutup panci.</li> <li>2. Taruh di atas panci saus, rebus selama 30 menit di atas api besar.</li> <li>3. Kecilkan api lalu masak perlahan selama 3 jam lagi; tambahkan garam.</li> </ol>	Ayam utuh (masak sebentar)	1	Jamur putih (potong per kuntum)	1 tael	Pir cina	1	Daging babi tipis (masak sebentar)	4 tael	<p><b>Kepiting lumpur Tumis dengan jahe dan Daun bawang</b></p> <p><b>Bahan:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Kepiting lumpur (dipotong-potong)</td> <td>1 catty</td> </tr> </table> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goreng suwiran jahe dan daun bawang; tambahkan potongan kepiting tumis bersamaan.</li> <li>2. Percikkan anggur; tambahkan kaldu super, kecap kedelai encer, minyak, gula dan merica.</li> <li>3. Goreng sampai mengental; tambahkan suwiran merica merah dan potongan daun bawang goreng dan aduk dengan baik.</li> </ol>	Kepiting lumpur (dipotong-potong)	1 catty	<p><b>Tumis Udang dengan Saus Tomat</b></p> <p><b>Bahan:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Udang (dibuang cangkang dan uratnya)</td> <td>1 catty</td> </tr> </table> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panaskan minyak; tambahkan udang tumis sampai setengah matang.</li> <li>2. Tambahkan jahe dan bawang putih; tambahkan saus tomat, gula, garam, cuka dan air; tutup dan panggang.</li> <li>3. Kentalkan sup; tambahkan potongan daun bawang dan minyak wijen.</li> </ol>	Udang (dibuang cangkang dan uratnya)	1 catty	<p><b>Tahu Kedelai Goreng dengan Jamur</b></p> <p><b>Bahan:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Jamur</td> <td>2 tael</td> </tr> <tr> <td>Jamur merang (dibelah dua)</td> <td>3 tael</td> </tr> <tr> <td>Jamur shiitake kering (diiris)</td> <td>2 tael</td> </tr> <tr> <td>Tahu kedelai (diiris)</td> <td>1 pc</td> </tr> <tr> <td>Rebung</td> <td>secukupnya</td> </tr> <tr> <td>Jamur hitam dan putih</td> <td>secukupnya</td> </tr> </table> <p><b>Langkah:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goreng irisan tahu kedelai sampai kedua sisi kecoklatan dan atur di atas piring.</li> <li>2. Goreng jahe dan daun bawang dalam minyak panas; tambahkan seluruh jamur, jamur hitam dan putih; percikkan anggur; tambahkan rebung, jamur hitam dan jamur putih untuk ditumis bersama.</li> <li>3. Tambahkan kaldu super, saus tiram, garam dan gula; angkat; tuangkan ke atas tahu kedelai.</li> </ol>	Jamur	2 tael	Jamur merang (dibelah dua)	3 tael	Jamur shiitake kering (diiris)	2 tael	Tahu kedelai (diiris)	1 pc	Rebung	secukupnya	Jamur hitam dan putih	secukupnya
Ayam utuh (masak sebentar)	1																										
Jamur putih (potong per kuntum)	1 tael																										
Pir cina	1																										
Daging babi tipis (masak sebentar)	4 tael																										
Kepiting lumpur (dipotong-potong)	1 catty																										
Udang (dibuang cangkang dan uratnya)	1 catty																										
Jamur	2 tael																										
Jamur merang (dibelah dua)	3 tael																										
Jamur shiitake kering (diiris)	2 tael																										
Tahu kedelai (diiris)	1 pc																										
Rebung	secukupnya																										
Jamur hitam dan putih	secukupnya																										