

Senin			
<b>Sup Sengel babi dengan Fish Maws dan Jamur shiitake</b>	<b>Babi bakar Ditumis dengan Unclang</b>	<b>Kepala ikan dimasak perlahan-lahan dengan Tahu kedelai</b>	<b>Bayam Ditumis dengan Tahu merah difermentasi</b>
<b>Bahan:</b> Sengel babi 10 tael (dimasak sebentar) Fish maws (direndam) 2 Jamur shiitake kering 3 tael <b>Langkah:</b> 1. Rebus sepanci air, tambahkan semua bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan selama 3 jam. 3. Tambahkan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Babi baker 2/3 catty Unclang 1 <b>Langkah:</b> 1. Goreng daun bawang, jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; tambahkan babi bakar dan stir goreng hingga harum; tambahkan bumbu. 2. Tambahkan irisan unclang; tambahkan kaldu, kecap kedelai, gula dan merica dan didihkan. 3. Aduk rata; angkat.	<b>Bahan:</b> Tahu kedelai 2 pcs Kepala ikan tongsan (potong besar) 1 <b>Langkah:</b> 1. Goreng daun bawang, jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; tambahkan kepala ikan; percikkan anggur beras; kecilkan apinya buat panas tinggi dan tumis hingga matang. 2. Tambahkan tahu kedelai, air, merica bubuk, kecap kedelai encer, kecap kedelai kental dan gula. 3. Didihkan; tambahkan daun bawang dan cabe merah yang disuwir-suwir.	<b>Bahan:</b> Bayam (potong-potong) 1/2 catty Tahu merah 1 tael difermentasi <b>Langkah:</b> 1. Masak sebentar bayam; sisihkan. 2. Goreng jahe yang disuwir dan anggur beras; tambahkan tahu merah difermentasi dan cabe merah yang disuwir-suwir dan goreng. 3. Masukkan bayam dalam wajan wok; aduk rata.
Selasa			
<b>Sup irisan daging dengan Bihun kacang hijau</b>	<b>Kerang pasir Ditumis dengan Seledri</b>	<b>Ayam Disuwir-suwir Ayam Dipresto dengan Assorted Vegetables</b>	<b>Brokoli Ditumis dengan Ikan karp lumpur dicincang</b>
<b>Bahan:</b> Daging babi 6 tael (diiris tipis) Bihun kacang hijau 1 ikat Sawi yang secukupnya diawetkan <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan daging babi yang disuwir-suwir dan tumis; tuangkan air dan didihkan. 2. Tambahkan Bihun kacang hijau dan sawi yang diawetkan rebus sebentar; bumbui dengan garam.	<b>Bahan:</b> Seledri (potong-potong) 1 Kerang pasir 6 tael Cabe merah 2 pcs <b>Langkah:</b> 1. Rebus kerang pasir hingga matang dan ambil jahenya; tumbuk jahe; masak sebentar seledrinya. 2. Goreng jahe dalam minyak panas; tambahkan daging kerang pasir untuk digoreng hingga matang; tambahkan seledri dan cabe merah dan aduk sebentar; tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Dada ayam 4 tael (disuwir-suwir) Brokoli 2/5 catty (potong per kuntum) Jamur hitam secukupnya Bihun kacang hijau secukupnya Jamur shiitake kering 2 pcs (disuwir-suwir) <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan ayam yang disuwir-suwir dan tumis; tambahkan brokoli dan disuwir-suwir jamur shiitake kering untuk goreng bersama. 2. Tambahkan air dan didihkan; tambahkan Bahan lain, kecap kedelai encer, saus tiram dan gula. 3. Rebus hingga matang, tambahkan merica.	<b>Bahan:</b> Ikan karp lumpur 1/4 catty dicincang Brokoli 3/5 catty (potong per kuntum) <b>Langkah:</b> 1. Campurkan merica dalam ikan karp lumpur cincang; tumis ikan dengan bentuk pai dan iris memanjang. 2. Goreng jahe dan brokoli; percikkan anggur beras; tambahkan air untuk memasak hingga matang. 3. Tambahkan pai ikan karp; masukkan minyak tiram, gula, kecap kedelai kental dan daun bawang.
Rabu			
<b>Sup Ayam dengan Kerang</b>	<b>Iga babi goreng Ditumis dengan Bawang putih</b>	<b>Jamur shiitake Dipresto dengan irisan kerang Abalone</b>	<b>Kerang Ditumis dengan Brokoli dan Saus XO</b>
<b>Bahan:</b> Ayam utuh 1 (dimasak sebentar) Kerang 1 Sengel babi 6 tael Ubi cina 1/2 tael Wolfberri cina 1/2 tael <b>Langkah:</b> 1. Rebus sepanci air, tambahkan semua bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan selama 3 jam. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Iga babi (potong-potong) 12 tael <b>Langkah:</b> 1. Rendam iga babi dengan bumbu; goreng hingga matang dan sisihkan. 2. Goreng jahe dan irisan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; tambahkan iga babi dalam wajan wok dan tumis rata. 3. Tambahkan daun bawang cincang dan cabe merah yang disuwir dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Irisan kerang abalone 1 botol Jamur shiitake kering 10 pcs Pak coy 8 tael <b>Langkah:</b> 1. Rebus pak coy; susun di atas piring. 2. Tambahkan irisan kerang abalone dan air dalam wajan wok; tambahkan kecap kedelai encer, saus tiram, gula dan air ; rebus hingga kuahnya mengental. 3. Goreng jamur shiitake; kukus dengan kuah abalone hingga matang; tuangkan campuran ke atas pak coy; tambahkan irisan kerang abalone di atasnya.	<b>Bahan:</b> Kerang 1/2 catty Brokoli 1/2 catty (potong per kuntum dan dimasak sebentar) <b>Langkah:</b> 1. Rendam kerang dalam larutan garam selama 20 menit; goreng dengan bawang putih cincang dan jahe cincang hingga matang. 2. Tambahkan brokoli; tambahkan garam, kecap kedelai, saus XO dan air dan goreng hingga matang.

Kamis			
<b>Sup Fish Maw dengan Jagung</b>	<b>Golden threadhead bream digoreng tumis</b>	<b>Daging babi yang disuwir ditumis dengan Pasta kedelai</b>	<b>Bebek Dikukus dan Ubi taro</b>
<b>Bahan:</b> Jagung 3 taels Fish maws (diredam) 3 taels Telur ayam 1  <b>Langkah:</b> 1. Rebus fish maw sebentar dengan jahe dan daun bawang; angkat. 2. Rebus kaldu super; tambahkan fish maws dan biji jagung dan didihkan. 3. Aduk rata telur kocok, dan peterseli cina; kentalkan kuahnya.	<b>Bahan:</b> Golden threadhead bream 1 pc  <b>Langkah:</b> 1. Rendam dalam larutan garam golden threadhead bream. 2. Goreng jahe yang disuwir dalam minyak panas; tambahkan golden threadhead bream; besarkan apinya dulu; kemudian kecilkan apinya; goreng hingga kedua sisi golden threadhead bream berwarna kecoklatan. 3. Angkat dan tuangkan kecap kedelai encer.	<b>Bahan:</b> Daging babi (disuwir-suwir) 4 taels Jamur shiitake segar 3 taels (disuwir-suwir) Rebung (disuwir-suwir) 3 taels  <b>Langkah:</b> 1. Masak sebentar rebung; goreng jahe, bawang putih dan daun bawang dalam minyak panas. 2. Tambahkan jamur shiitake yang disuwir-suwir dan daging babi dan tumis bersama. 3. Tambahkan saus tiram, kecap kedelai encer, pasta kedelai dan air bersih; rebus hingga kuahnya mengental.	<b>Bahan:</b> Bebek utuh half (potong-potong) Ubi taro (potong dadu) half  <b>Langkah:</b> 1. Letakkan irisan ubi taro di atas piring dan sisihkan. 2. Bumbui bebek dalam bumbu; letakkan di mangkuk ubi taro; taburkan merica dan garam. 3. Kukus bebek dan ubi taro dengan panas tinggi hingga matang; angkat, susun di atas piring dan sisihkan.
Jumat			
<b>Sup cakar Ayam dengan Jamur shiitake</b>	<b>Ayam berasa Anggur beras Kuning dengan Ubi cina dan Wolfberri cina</b>	<b>Belut Jepang Goreng</b>	<b>Daging babi yang disuwir Ditumis dengan Sawi putih kecil</b>
<b>Bahan:</b> Cakar ayam 8 Jamur shiitake kering 1 tael (diiris tipis)  <b>Langkah:</b> 1. Rebus sepanci air, tambahkan semua bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan selama 3 jam. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Ayam utuh (potong-potong) half Ubi cina 1 tael Wolfberri cina 1/2 tael  <b>Langkah:</b> 1. Rendam potongan ayam dengan garam dan anggur Huadio sebentar. 2. Goreng irisan jahe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan anggur Shaohsing dan kaldu super dan didihkan; tambahkan ubi cina dan wolfberri cina dan rebus selama 30 menit. 3. Tambahkan ayam potong-potong; rebus hingga matang; hidangkan.	<b>Bahan:</b> Belut jepang 4/5 catty Biji wijen sedikit (ditumis hingga harum)  <b>Langkah:</b> 1. Potong belut menjadi beberapa bagian; goreng hingga kecoklatan dan kering. 2. Goreng jahe yang disuwir dalam minyak panas; tambahkan anggur Shaohsing, kecap kedelai kental, cuka merah China dan gula dan didihkan. 3. Masukkan kembali belutnya ke dalam wajan wok; taburkan biji wijen dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Sawi putih kecil 2 (disuwir-suwir) Daging babi 4 taels (disuwir-suwir)  <b>Langkah:</b> 1. Goreng bawang putih dan jahe dalam minyak panas; tambahkan daging babi yang disuwir dan lanjutkan menumis hingga tersebar. 2. Tambahkan sawi putih kecil; tambahkan kaldu super, saus tiram dan kecap kedelai encer hingga matang. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
<b>Sup Ayam dengan akar Burdock</b>	<b>Tahu kedelai Dipresto dengan Udang kupas</b>	<b>Kol india Ditumis dengan Bawang putih</b>	<b>Iga babi Masak perlahan-lahan dengan akar Lotus</b>
<b>Bahan:</b> Akar burdock 4 taels (potong-potong) Ayam utuh 1 (dimasak sebentar) Red dates 8 pcs  <b>Langkah:</b> 1. Masukkan semua bahan dalam panci rebus; tambahkan irisan jahe dan 4 mangkuk air; tutup pancinya. 2. Masukkan dalam panci saus, rebus selama 30 menit dengan panas tinggi. 3. Kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan selama 3 jam lagi; tambahkan garam.	<b>Bahan:</b> Tahu kedelai 2 pcs (potong-potong) Udang (buang uratnya) 1/4 catty  <b>Langkah:</b> 1. Tambahkan minyak goreng dalam wajan wok dan didihkan; tambahkan tahu kedelai dan goreng hingga kecoklatan; angkat. 2. Tambahkan minyak dan panaskan wajan wok; goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan udang kupas dan kaldu. 3. Tambahkan bumbu; kentalkan kuahnya; taburkan campuran di atas tahu kedelai dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Kol India 1 catty  <b>Langkah:</b> 1. Goreng bawang putih cincang; masukkan kol India dan tumis hingga lunak. 2. Tambahkan garam dan gula dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Akar lotus (potong-potong) 8 taels Iga babi 8 taels  <b>Langkah:</b> 1. Bumbui dalam larutan garam iga babi, goreng jahe; daun bawang dan adas bintang dalam minyak panas; tambahkan akar lotus dan aduklah. 2. Tambahkan tahu merah difermentasi, goreng hingga harum; percikkan anggur beras; tambahkan sedikit air dan didihkan. 3. Tambahkan kecap kedelai encer, saus tiram dan gula; masak perlahan-lahan hingga matang dengan api sedang; kentalkan kuahnya.