

Senin	Bahan:	Sup Daging Babi Tipis dengan Apel dan Kuntum Lily Apel 2 (dipotong-potong) Kuntum lily 1 tael (direndam) Daging babi 12 tael (dimasak sebentar)	Presto Daging babi dengan prem yang Diawetkan yang diawetkan Prem yang diawetkan 8 tael yang diawetkan Perut babi 10 tael	Akar Lotus Dimasak perlahan-lahan dengan Jamur Shiitake dan Kacang mete Akar lotus 6 tael Kacang mete 4 tael Jamur shiitake kering 3 tael	Kukus Ikan Karp Rumput dengan Kecap Hitam Fermentasi Ikan Karp 1/2 catty Lumpur Kecap hitam secukupnya fermentasi
	Langkah:	1. Didihkan sedikit air; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Dimasak perlahan-lahan dengan api kecil selama 2 jam; bumbu dengan garam.	1. Potong kotak-kotak perut babi; presto dalam air mendidih hingga setengah matang; cuci dalam air dingin. 2. Tumis daun bawang, jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan potongan daging dan tumis dengan singkat; percikkan anggur; bumbu dengan garam dan gula; presto dengan air. 3. Tambahkan prem yang piawetkan yang diawetkan; didihkan diatas api suhu tinggi sampai matang.	1. Tumis irisan akar lotus dalam minyak panas sampai harum; tambahkan irisan jahe, bawang merah dan bawang putih dan tumis sampai harum; tambahkan jamur shiitake dan kacang mete dan tumis. 2. Bumbui dan tambahkan air; presto sampai sup mengental.	1. Tekan bawang putih dan kecap hitam fermentasi; tambahkan suwiran cabe merah; campurkan dengan rendaman bumbu; tebarkan pada ikan karp lumpur. 2. Kukus di atas api suhu tinggi selama 12 menit; tiriskan air; percikkan peterseli Cina cincang, kecap encer dan minyak goreng.
Selasa	Bahan:	Sup Ekor ikan dengan Lettuce Cina dan Tahu Kedelai Ekor Ikan karp rumput 1 Lettuce cina 6 tael Tahu kedelai 1 buah	Kaldu super dengan Jamur Jamur merang 3 tael Jamur tiram kecil 3 tael Jamur shiitake segar 3 tael	Presto Perut Ikan Tongsan dengan Terong Ungu Perut ikan tongsan 1 Terong ungu 1 (potong-potong)	Tumis Daging Sapi dengan Kacang Putih Daging sapi 1/3 catty Kacang putih 2/3 catty (dipotong beberapa bagian)
	Langkah:	1. Tumis jahe dalam minyak panas; goreng kedua sisi ekor ikan sampai harum; tambahkan air. 2. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 3. Bumbui dengan garam.	1. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan jamur dan tumis; percikkan anggur. 2. Tambahkan kaldu dan merica; didihkan.	1. Goreng perut ikan sampai kedua sisi kuning kecoklatan 2. Tambahkan sup jernih; bumbu; tambahkan terong ungu dan presto sampai matang. 3. Kentalkan sup dan hidangkan.	1. Rendam daging sapi dalam bumbu. 2. Tumis suwiran jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan kacang putih dan tumis; percikkan anggur. 3. Tambahkan daging sapi dan tumis dengan singkat; bumbu dan hidangkan
Rabu	Bahan:	Sup Bebek dengan Kacang Hitam Bebek Utuh 1 Kacang hitam 2 tael	Tumis Fillet kambing dengan Bawang Putih Daging kambing 10 tael (disuwir) Kuncup Bawang putih (diiris) secukupnya	Presto Udang Kering dengan Sawi putih Sawi putih 3/4 catty Udang kering 3 tael	Tumis Suwiran Daging babi dengan kentang Daging babi 1/3 catty (disuwir) Kentng 6 tael (disuwir)
	Langkah:	1. Didihkan sedikit air; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Dimasak perlahan-lahan dengan api kecil selama 2 jam; bumbu dengan garam.	1. Lumuri fillet daging kambing dengan tepung jagung. 2. Tumis irisan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan fillet daging kambing dan tumis sampai coklat keemasan. 3. Bumbui dengan garam dan campur dengan baik.	1. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan sawi putih dan udang; percikkan anggur. 2. Tambahkan kaldu dan merica; didihkan.	1. Tumis bawang putih dan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan suwiran daging babi dan tumis. 2. Tambahkan suwiran kentang; bumbu; kentalkan dengan sup dan hidangkan.

Kamis	Bahan:	Sup dengan Tiram Kering, Lobak dan Wortel Tiram kering 4 tael Lobak dan Masing-masing 1 Wortel Daging babi 4 tael (dimasak sebentar)	Tumis Lettuce Eropa dengan Jamur Shiitake dan Jamur Kuping Kayu Lettuce Eropa 1 Jamur shiitake kering 10 florets Jamur kuping kayu 3 tael (potong sesuai kuntutmn)	Presto Tahu Kedelai dengan Tomat Tomat 1/3 catty (dikupas dan dipotong dadu) Tahu kedelai 2 (dipotong-potong)	Tumis Ayam Fillet dengan Wortel dan Cabe Merah Dada ayam 1/3 catty (disuwir) Wortel 1/2 catty (disuwir) Cabe merah secukupnya
	Langkah:	1. Didihkan sedikit air; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Dimasak perlahan-lahan kecil selama 2 jam; bumbui dengan garam.	1. Masak sebentar lettuce Eropa dalam air mendidih sampai matang; sisihkan. 2. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan jamur shiitake dan jamur kuping kayu; tumis; percikkan anggur; bumbui. 3. lettuce Eropa dan campur dengan baik.	1. Masak sebentar tahu kedelai dalam wajan wok. 2. Panaskan minyak; tambahkan dan tumis tomat selama 1 menit; tambahkan tahu kedelai dan sedikit air; presto. 3. Tambahkan kecap, garam dan potongan daun bawang; presto sampai bumbu meresap.	1. Dada ayam disuwir; campurkan dengan rendaman bumbu. 2. Tumis jahe yang dimemarkan, bawang putih dan suwiran cabe merah dalam minyak panas sampai harum; tambahkan fillet ayam dan tumis sampai setengah matang; tambahkan wortel dan daun bawang dan tumis sampai matang
Jumat	Bahan:	Puding Telur dengan Udang Kering, Didihkan dan Daging Babi Telur ayam 2 Udang kering 1/4 tael (dipotong beberapa bagian) Didihkan (dimasak sebentar) 4 tael Daging babi 4 tael (disuwir)	Tumis Irisan daging Sapi dengan Unclang Daging sapi 4 tael (diiris) Unclang 1	Tumis Udang Berekor dengan Lokio cina Udang 12 (buang uratny) Lokio cina 2 tael (dipotong beberapa bagian)	Tumis Irisan Babi dengan Lobak Daging babi 1/4 catty (diiris) Lobak 1/3 catty (disuwir)
	Langkah:	1. Tumis jahe yang dimemarkan dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan suwiran daging babi dan udang dan tumis sampai setengah matang 2. Tambahkan kaldu, dan didihkan diatas api suhu tinggi; tambahkan bayam dan kocokan telur. 3. Bumbui dengan garam.	1. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan irisan daging sapi dan goreng sampai matang; percikkan anggur. 2. Tambahkan unclang dan tumis; bumbui.	1. Rendam udang dalam bumbu sebentar; tumis dalam minyak panas. 2. Tumis irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan lokio Cina dan tumis; tambahkan udang dan campur 3. Bumbui dan tumis dengan baik; hidangkan.	1. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan irisan daging babi dan tumis; percikkan anggur. 2. Tambahkan suwiran lobak dan tumis; bumbui.
Sabtu/Minggu	Bahan:	Sup Ayam Rebus dengan Angelica, Akar Astragalus dan Kurma Merah Ayam utuh 1 (dimasak sebentar) Akar Astragalus 1/2 tael Angelica 1/2 tael Kurma merah secukupnya	Tumis irisan Dada Ayam dengan Timun Dada ayam (diiris) 1/4 catty Timun (diiris) 1	Tumis Bebek kering dengan Suwiran Ubi Jepang Ubi jepang 8 tael (disuwir) Bebek yang dikeringkan (diiris) 1/4 catty	Tumis irisan Grouper dengan Brokoli Grouper (diiris) 8 tael Brokoli (potong sesuai kuntutnya) 8 tael
Langkah:	1. Masukkan seluruh bahan dalam panci rebus; tambahkan irisan jahe dan empat mangkuk air jernih; tutup panci. 2. Masukkan panci kedalam panci saus berisi air; rebus selama 30 min. 3. Rebus dengan api suhu tinggi selama 3 jam lebih; bumbui dengan garam.	1. Rendam sebentar dada ayam dalam bumbu; tumis dalam minyak panas; tiriskan dan sisihkan. 2. Tumis daun bawang dan irisan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; percikkan anggur beras; tambahkan timun dan tumis dengan singkat. 3. Tambahkan irisan dada ayam; kentalkan saus dan hidangkan.	1. Kukus bebek yang dikeringkan selama 10 menit; suwir. 2. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan suwiran ubi jepang; tambahkan air dan panggang; percikkan anggur; tambahkan suwiran bebek. 3. Tambahkan gula, garam dan kaldu super dan campur dengan baik; hidangkan.	1. Rendam irisan grouper dalam bumbu; tumis dalam minyak panas; sisihkan. 2. Tumis irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan brokoli dan tumis dalam minyak panas; percikkan anggur.	