

Senin			
Sup Ikan karang dengan Bihun kacang hijau	Ayam yang diiris tipis direbus dengan kacang dalam Saus tomat	Bayam air Ditumis dengan Cabe merah Disuwir-suwir dan Tahu merah difermentasi	Baso babi Rebus
Bahan: Ikan karang 1 Bihun kacang hijau 1/6 catty	Bahan: Dada ayam (diiris tipis) 1/3 catty Kacang dalam saus tomat 1/3	Bahan: Bayam air 1/2 catty Tahu merah difermentasi 2 pcs Cabe merah sedikit (disuwir-suwir)	Bahan: 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)
Langkah: 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; bumbu dengan garam.	Langkah: 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.	Langkah: 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.	Langkah: 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			
Sup daun Mustard dan Ham cina	Terong Braised dengan Daging babi cincang	Daging babi diiris tipis Braised dengan Ketimun jepang	Labu jelum Dikukus dengan Bawang putih tumbuk dan Udang kering
Bahan: Ham cina 1/4 catty Daun mustard 1	Bahan: Daging babi cincang 1/4 catty Ikan asin secukupnya Terong 1/3 catty	Bahan: Daging babi (diiris tipis) 1/4 catty Ketimun jepang 1 (diiris tipis)	Bahan: Labu jelum 1/3 catty Udang kering 1/6 catty
Langkah: 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.	Langkah: 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.	Langkah: 1. Goreng daging babi sebentar; tambahkan ketimun jepang dan tumis hingga matang. 2. Bumbui dengan garam dan gula dan kukus selama beberapa saat.	Langkah: 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			
Sup Daging sapi dengan Tomat dan Kentang	Pipi babi in Thai Style	Darah babi direbus dengan Lokio Cina	Serat ikan kering Ditumis dengan Terong
Bahan: Tomat 1/2 catty Kentang 1-2 Seledri secukupnya Daging sapi 1/4 catty	Bahan: Pipi babi 1/4 catty Sereh sedikit Cabe merah sedikit Daun jeruk sedikit	Bahan: Lokio cina 1/2 catty Darah babi 1/5 catty	Bahan: Ikan karp lumpur 1/4 catty dicincang Terong 2
Langkah: 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; bumbu dengan garam dan gula.	Langkah: 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.	Langkah: 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.	Langkah: 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.
Kamis			
Sup Daging babi tipis dengan Pare	Ikan kakap Dikukus dengan Lobak asin hitam	Perut babi Ditumis dengan Lokio kuning	Kesukaan para Vegetarian
Bahan: Pare 1/3 catty Daging babi tipis 1/4 catty Langkah: 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.	Bahan: Ikan kakap 1 Lobak asin hitam sedikit Langkah: 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.	Bahan: Perut babi (disuwir-suwir) 1/3 catty Lokio kuning 1 tael (potong-potong) Cabe merah 2 (disuwir-suwir) Langkah: 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.	Bahan: Timun 1 Stik tahu goreng 4 tael Jamur merang 4 tael Jamur bambu 4 tael Langkah: 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.
Jumat			
Sup ayam dengan Kelapa	Sengkel sapi pedas	Daging babi diiris tipis dikukus presto dengan Labu jelum	Bayam air Ditumis dengan Bawang putih cincang
Bahan: Ayam utuh 1 Kelapa 1 Tulang babi 4 tael Langkah: 1. Rebus sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Masak perlahan-lahan dengan api kecil selama 2 jam; bumbui dengan garam.	Bahan: Sengkel sapi 1/2 catty Langkah: 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.	Bahan: Daging babi 1/2 catty Labu jelum 1/2 catty Langkah: 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.	Bahan: Bayam air 1/2 catty Bawang putih 2 sendok teh cincang Langkah: 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.
Sabtu/ Minggu			
Sup ayam dengan Jamur bambu dan Siput Laut iris	Daging sapi Pie dengan Bumbu bubuk diawetkan	Fillet Ayam Ditumis dengan Pak coy	Ikan cod digoreng dengan Mangga
Bahan: Siput laut diiris tipis 1/4 catty Ayam utuh setengah Jamur bambu 1/3 catty Langkah: 1. Rebus sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Masak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbui dengan garam.	Bahan: Daging sapi 1/2 catty Bumbu bubuk diawetkan 1/4 catty Langkah: 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.	Bahan: Fillet ayam 1/3 catty Pak coy 1/2 catty Langkah: 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.	Bahan: Codfish 2 pcs Mangga (dibelah) 3 Langkah: 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.