

Senin			
<b>Sup Betis Babi dengan Hericium Erinaceus dan Kacang Fox</b>	<b>Kukus daging Sapi Cincang dengan Kacang mete air</b>	<b>Salmon Goreng</b>	<b>Kol Cina dalam Saus tiram</b>
<b>Bahan:</b> Betis babi 1/3 catty (dimasak sebentar) Hericium erinaceus 1/6 catty Kacang fox 1 tael <b>Langkah:</b> 1. Didihkan sepanci air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan kemudian kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan. 2. Lanjutkan selama 2 jam; bumbu dengan garam.	<b>Bahan:</b> Daging sapi 2/3 catty Kacang mete air 5 pcs (dihancurkan) <b>Langkah:</b> 1. Rendam dalam bumbu irisan daging sapi dan aduk dengan baik dengan kacang mete air; pipihkan campuran di atas piring. 2. Kukus dengan api suhu tinggi selama 15 menit. 3. Taburkan potongan daun bawang dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Salmon steak 2/5 catty <b>Langkah:</b> 1. Rendam salmon dalam bumbu; panaskan wajan wok dengan minyak dan suwiran jahe. 2. Tambahkan salmon steak; goreng sampai kedua sisi coklat keemasan. 3. Bumbui dengan garam.	<b>Bahan:</b> Kol cina 1 catty <b>Langkah:</b> 1. Masukkan kol cina dalam air mendidih dan masak sampai matang. 2. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tuangkan saus tiram dan tumis dengan baik; percikkan anggur. 3. Akhirnya, tambahkan garam dan gula kedalam saus; tuangkan saus ke atas kol cina.
Selasa			
<b>Sup Daging Babi Tipis dengan Tebu dan Akar alang-alang</b>	<b>Udang Kukus dalam Presto</b>	<b>Tumis Daging Kambing dengan Daun Bawang</b>	<b>Telur Kukus dengan Kerang kering</b>
<b>Bahan:</b> Tebu 2 ikat Akar alang-alang secukupnya Daging babi tipis 6 tael <b>Langkah:</b> 1. Didihkan sepanci air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan lalu kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan. 2. Lanjutkan memasak selama 2 jam; bumbu dengan garam.	<b>Bahan:</b> Udang (buang uratnya) 1 catty <b>Langkah:</b> 1. Didihkan sepanci air; masak dengan butiran merica Sichuan sampai harum. 2. Merica butir Sichuan; tambahkan garam, irisan daun bawang, irisan jahe dan udang. 3. Masak dengan api suhu tinggi sampai saus diserap udang.	<b>Bahan:</b> Daging kambing 1/3 catty Daun bawang (disuwir) 1 sendok makan <b>Langkah:</b> 1. Goreng suwiran jahe dan suwiran daun bawang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan daging kambing dan tumis sampai setengah matang. 2. Tambahkan sisa suwiran daun bawang dan bumbu, tumis dengan baik dan cepat.	<b>Bahan:</b> Telur ayam 4 Kerang kering 1 tael <b>Langkah:</b> 1. Aduk telur, tuangkan air minum dingin dan aduk dengan baik; bumbu dan tuangkan ke atas piring. 2. Kukus kerang kering sampai lembut; suwir kerang; masukkan kedalam kocokan telur. 3. Kukus dalam sebuah wadah di atas api suhu tinggi; tambahkan kecap kedelai encer dan hidangkan.
Rabu			
<b>Sup Tulang Bahu dengan Coco-de-mer dan Kelp</b>	<b>Presto Buntut dengan Saus Coklat</b>	<b>Tumis Udang Kupas dengan Kembang Kol</b>	<b>Pakchoi Tomis dengan Jamur</b>
<b>Bahan:</b> Tulang bahu 1/3 catty (dimasak sebentar) Coco-de-mer 1/6 catty Kelp 1/6 catty <b>Langkah:</b> 1. Didihkan sepanci air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan lalu kecilkan api. 2. Dimasak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbu dengan garam.	<b>Bahan:</b> Buntut lembu 1 & 1/4 catty (potong beberapa bagian) Anggur merah 1/2 cup <b>Langkah:</b> 1. Goreng daun bawang, jahe dan bawang putih; tambahkan pasta kacang manis dan tumis sebentar; percikkan anggur merah; bumbu dan didihkan. 2. Masak sebentar buntutnya lalu taruh dalam saus untuk dimasak dan dididihkan; kecilkan api lalu masak perlahan-lahan selama 1 jam. 3. Panaskan api ke suhu tinggi dan masak sampai saus mengering; kentalkan sup; tuangkan minyak wijen dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Kembang kol 2/3 catty Udang 1/4 catty <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan udang cangkang dan masak sampai matang seluruhnya; tambahkan kembang kol dan tumis semuanya. 2. Tambahkan sedikit air dan dididihkan; tambahkan bumbu dan masak semua sampai saus terserap.	<b>Bahan:</b> Pakchoi 1 catty Jamur 3 pcs <b>Langkah:</b> 1. Goreng potongan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan pakchoi dan tumis sampai matang; bumbu dengan garam; angkat. 2. Goreng jahe dan bawang putih sampai harum; tambahkan jamur dan tumis bersamaan; percikkan anggur beras; bumbu dan masak sampai matang. 3. Taruh jamur di atas pakchoi.

Kamis			
<b>Sup Ikan Maw dengan Jagung</b>	<b>Tumis Sawi Putih Besar dengan Saus XO</b>	<b>Tumis Sole Goreng</b>	<b>Tomis Irisan Daging Sapi dengan Labu Jelum</b>
<b>Bahan:</b> Ikan maw 1/3 catty Telur ayam 1 Biji jagung 1/2 mangkuk <b>Langkah:</b> 1. Didihkan kaldu super; tambahkan biji jagung; didihkan. 2. Tambahkan ikan maw dan kocokan telur dan aduk dengan baik. 3. Bumbui dengan garam.	<b>Bahan:</b> Sawi putih besar 1 catty XO sauce secukupnya <b>Langkah:</b> 1. Goreng sedikit potongan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan sawi putih besar; tumis sampai matang. 2. Tuangkan saus XO, saus tiram dan minyak wijen; tumis dengan baik dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Sole 2/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Rendam sole dalam bumbu. 2. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas; tambahkan ikan dan goreng sampai kedua sisi coklat keemasan di atas api sedang.	<b>Bahan:</b> Daging sapi 1/4 catty Labu jelum (diiris) 1 <b>Langkah:</b> 1. Panaskan minyak; tambahkan labu jelum dan tumis sebentar; tuangkan sedikit air dan didihkan. 2. Tambahkan irisan daging sapi dan saus tiram; masak sampai matang seluruhnya dan hidangkan.
Jumat			
<b>Sup Ikan Tongsan dengan pakchoi</b>	<b>Tumis Sayuran dengan Irisan Tunas lotus</b>	<b>Tumis Daging tiruan dengan Akar Burdock</b>	<b>Tumis Ayam Fillet dengan kacang gula</b>
<b>Bahan:</b> Buntut ikan tongsan setengah Pakchoi 1/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas sampai harum; goreng ikan sampai kedua sisi coklat keemasan; tuangkan sedikit air dan didihkan. 2. Tambahkan pakchoi; masak saat sup mendidih; bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Tunas lotus (diiris) 1/3 catty Kembang kol cina 1/2 catty <b>Langkah:</b> 1. Tumis daun bawang dan jahe sampai harum; tambahkan irisan tunas lotus dan tumis. 2. Tambahkan seledri, toge, wortel dan kembang kol cina dan tumis bumbui dan tumis dengan baik; hidangkan.	<b>Bahan:</b> Daging tiruan (direndam) 2 Akar burdock (diiris) 1/6 catty <b>Langkah:</b> 1. Masak sebentar daging vegetarian; cuci dalam air dingin dan remas untuk mengeluarkan sisa air; rendam bumbu dan tumis sampai harum. 2. Masak sebentar irisan akar burdock; tumis sampai harum; tambahkan daging vegetarian dan tumis seluruhnya; bumbui dan tumis dengan baik; hidangkan.	<b>Bahan:</b> Fillet ayam 1/3 catty Kacang gula 1/4 catty <b>Langkah:</b> 1. Goreng daun bawang dan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan fillet ayam dan tumis sampai setengah matang; masukkan kacang gula dan tumis. 2. Tambahkan bumbu; masak sampai matang dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
<b>Sup Perut Babi dengan Merica Putih bubuk</b>	<b>Pinggul Daging Sapi Dimasak perlahan dengan Lobak</b>	<b>Tumis kerang dengan Lokio cina dan Toge</b>	<b>Rabbit fish Kukus dengan Kulit Jeruk Kepruk Kering</b>
<b>Bahan:</b> Perut babi 1 (dimasak sebentar) Merica putih bubuk secukupnya Mustar hijau asin secukupnya <b>Langkah:</b> 1. Cuci perut babi sampai bersih; masak sebentar dan cuci lagi; tambahkan merica putih bubuk. 2. Didihkan sepanci air; tambahkan perut babi dan irisan jahe; dimasak perlahan-lahan selama 2 jam di atas api kecil. 3. Tambahkan mustar hijau asin, didihkan selama 10 menit dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Pinggul daging sapi 5/6 catty (dimasak sebentar) Lobak (dipotong-potong) 2/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Tambahkan sedikit air dan star anise untuk memasak pinggul daging sapi; didihkan; masak selama setengah jam; tambahkan lobak. 2. Tambahkan anggur beras, kecap encer, garam dan gula dan masak sampai saus diserap.	<b>Bahan:</b> Lokio cina 1/2 catty Toge 1/3 catty Kerang pasir 1/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Goreng suwiran daun bawang dan jahe sampai harum; tambahkan kerang dan tumis seluruhnya; tambahkan bumbu; angkat dan sisihkan. 2. Goreng suwiran daun bawang dan jahe sampai harum; tambahkan toge dan lokio cina dan tumis beberapa waktu lamanya. 3. Kembalikan daging kerang kedalam wajan wok; tumis sampai matang dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Rabbit fish 1 catty Kulit jeruk kepruk secukupnya kering <b>Langkah:</b> 1. Rendam ikan dalam bumbu sebentar; taruh di atas piring. 2. Goreng kecap hitam fermentasi, potongan bawang putih dan gula dalam minyak panas sampai harum; baluri ikan dengan campuran dan kulit jeruk kepruk yang diawetkan; kukus sampai matang di atas api suhu tinggi. 3. Tuangkan minyak panas dan kecap encer ke atas ikan dan hidangkan.