

Senin			
Sup Daging babi Tipis yang Disuwir dengan Toge	Daging sapi Tumis dengan Seledri	Stik Kembang Tahu segar Tumis dengan Brokoli	Tahu kedelai goreng dengan Daging babi Dipotong dadu
Bahan: Daging babi tipis 6 taels (disuwir) Toge 1/4 catty	Bahan: Daging sapi (disuwir) 1/3 catty Seledri (dipotong) 2/3 catty	Bahan: Brokoli 1 catty (masak sebentar) Stik tahu segar secukupnya	Bahan: Tahu kedelai 3 (dipotong-potong) Peterseli cina 1 (potong per bagian) Daging babi 2 taels (dipotong dadu)
Langkah: 1. Cuci toge; tumis toge sebentar untuk menghilangkan bau. 2. Tumis sedikit jahe yang disuwir dalam minyak panas sampai harum; tambahkan disuwir daging babi tipis dan tumis sebentar; bumbu dengan garam dan anggur Shaoxing. 3. Tambahkan kuah ayam dan didihkan; tambahkan toge dan rebus sampai matang; bumbu dengan garam.	Langkah: 1. Rendam dalam bumbu daging sapi iris dan sisihkan. 2. Tumis sedikit jahe disuwir dalam minyak panas sampai harum; tambahkan dan tumis daging sapi; tambahkan seledri ketika daging sapi setengah matang. 3. Bumbu dengan garam dan gula untuk dihidangkan.	Langkah: 1. Rebus stik tahu segar selama 5 menit; tambahkan bumbu. 2. Tambahkan brokoli dan tumis sampai lunak. 3. Tumis campuran sebentar; bumbu dengan garam dan gula dan angkat.	Langkah: 1. Panaskan minyak; goreng tahu kedelai sampai kedua sisinya berubah keemasan. 2. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng; tambahkan daging babi dipotong dadu dan saus dan didihkan; tambahkan potongan peterseli cina; tuangkan campuran di atas tahu kedelai.
Selasa			
Sup Ayam dengan Kurma merah	Daging babi Diiris tipis ditumis dengan Tahu kedelai Dipotong dadu dan sayuran dipotong dadu	Fillet Daging sapi suwir ditumis dengan Belogo	Sawi putih kecil dengan Sup Ayam
Bahan: Ayam 1 Kurma merah 10 Wolfberry cina secukupnya	Bahan: Daging babi (diiris) 4 taels Jamur kedelai 1 pc (dipotong dadu) Jamur shiitake segar 2 taels (dipotong dadu) Wortel secukupnya (dipotong dadu)	Bahan: Daging sapi (disuwir) 4 taels Belogo (diiris) 1 catty	Bahan: Sawi putih kecil 2
Langkah: 1. Didihkan sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan. 2. Kecilkan apinya dan dimasak perlahan-lahan di atas api kecil selama 2.5 jam; bumbu dengan garam.	Langkah: 1. Rendam daging babi iris dalam bumbu dan sisihkan. 2. Goreng tahu kedelai, wortel dan jamur shiitake dalam minyak goreng sampai harum; tambahkan daging babi iris dan tumis. 3. Tambahkan bumbu dan angkat.	Langkah: 1. Rendam dalam bumbu daging sapi iris dan sisihkan. 2. Tumis sedikit jahe yang disuwir dalam minyak panas sampai harum; tumis daging sapi iris; tambahkan belogo ketika daging sapi setengah matang. 3. Bumbu dengan garam untuk dihidangkan.	Langkah: 1. Tumis sedikit jahe yang disuwir dalam minyak panas sampai harum; tambahkan sawi putih kecil dan tumis. 2. Tambahkan sup ayam dan didihkan ketika sawi putih kecil sedang tumis sampai harum. 3. Hidangkan dengan mangkuk.
Rabu			
Sup Telur dengan Labu jelum dan Jamur kuping kayu	Daging babi Pie Dikukus dengan Cumi-cumi	Pak coy Tumis dengan Jamur shiitake	Suwiran Daging sapi Fillet Tumis dengan Wortel
Bahan: Labu jelum (diiris) 1/4 catty Jamur kuping kayu 1/3 tael (dipotong-potong) Telur 1	Bahan: Daging babi (dicincang) 1/5 catty Cumi-cumi 1 tael (dipotong dadu)	Bahan: Jamur shiitake kering 10 Pak coy 1/4 catty	Bahan: Daging sapi (disuwir) 4 taels Wortel (diiris) 8 taels
Langkah: 1. Kocok telur dan goreng kocokan telur menjadi dadar tipis di atas api kecil; suwir-suwir. 2. Didihkan sedikit air; tambahkan labu jelum dan jamur kuping kayu dan rebus sampai matang. 3. Tambahkan garam, merica putih halus dan telur dadar yang disuwir untuk dihidangkan.	Langkah: 1. Rendam dalam bumbu daging babi cincang dan cumi-cumi dan sisihkan. 2. Tekan semua bahan hingga rata dalam piring; kukus selama sekitar 10 menit sampai matang. 3. Tebarkan daun bawang cincang dan tuang sedikit minyak goreng dalam hidangan.	Langkah: 1. Rebus jamur shiitake dalam kuah kaldu sampai rasanya meresap. 2. Masak sebentar pak coy dalam air mendidih sampai matang. 3. Panaskan wajan wok; tambahkan minyak goreng, pak coy dan jamur shiitake; bumbu dengan saus tiram dan tumis dengan baik.	Langkah: 1. Rendam dalam bumbu daging sapi yang disuwir dan sisihkan. 2. Tumis sedikit jahe yang disuwir dalam minyak panas sampai harum dan tumis daging sapi yang disuwir; tambahkan wortel iris ketika daging sapi setengah matang. 3. Bumbu dengan garam.

Kamis			
Sup Tulang bahu dengan (Sedap malam) Dried Night Blooming Cereus	Daging babi Diiris tipis Dikukus dengan Bumbu bubuk yang diawetkan	Paha Ayam Direbus dengan Coke	Tumis Batang mustard dengan Jamur enoki
Bahan: Sedap malam 1 tael Dried night blooming 6 cereus Daun ara tulang bahu 1/2 catty (masak sebenatr) Langkah: 1. Didihkan sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan. 2. Kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan di atas api kecil selama 2 jam; bumbui dengan garam.	Bahan: Daging babi (diiris) 4 tael Bumbu bubuk yang secukupnya diawetkan Langkah: 1. Rendam dalam bumbu daging babi yang disuwir; tambahkan diiris sayuran sichuan yang diawetkan. 2. Kukus selama 12 menit untuk dihidangkan.	Bahan: Paha ayam (masak sebenatr) 2 Coke 1/2 cup Langkah: 1. Cuci paha ayam; rebus dalam air mendidih selama 3-5 menit. 2. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng dan tumis dengan jahe, umbi bawang putih dan daun bawang sampai harum. 3. Tambahkan paha ayam dan tumis; tambahkan kecap encer, kecap kedelai kental, anggur beras dan coke dan rebus selama 20-25 menit sampai saus mengental.	Bahan: Batang mustard 2/3 catty Jamur enoki 1/3 catty Langkah: 1. Cuci batang mustard; rebus batang mustard dalam air mendidih sampai matang dan angkat. 2. Tumis jahe yang disuwir sampai harum; tambahkan jamur enoki dan tumis sebentar; tambahkan saus dan didihkan. 3. Tuang jamur enoki di atas batang mustard.
Jumat			
Sup Wortel, Lobak hijau dan Tulang babi	Yellow Croaker Dikukus dengan Bumbu bubuk yang diawetkan	Ayam presto dengan Ubi cina dan Wolfberi cina	Tumis udang dengan Kacang putih
Bahan: Wortel 1/2 catty (dipotong-potong) Lobak hijau 1/2 catty (dipotong-potong) Tulang babi 1/2 catty (masak sebenatr) Langkah: 1. Didihkan sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan. 2. Kecilkan apinya dan dimasak perlahan-lahan di atas api kecil selama 2 jam; bumbui dengan garam.	Bahan: Yellow croaker 1 Bumbu bubuk yang secukupnya diawetkan Langkah: 1. Letakkan yellow croaker di atas piring dengan batang daun bawang diletakkan dibawah ikan; irisan dan suwiran bumbu bubuk yang diawetkan di atasnya. 2. Kukus dengan api suhu tinggi sampai ikan matang; goreng jahe yang disuwir dalam minyak panas sampai harum dan tuangkan ke atas ikan.	Bahan: Ayam (dipotong-potong) half Ubi cina (dipotong-potong) 1/3 catty Wolfberi cina (direndam) 1/2 tael Langkah: 1. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng; tambahkan ayam dan tumis sampai harum. 2. Tambahkan potongan ubi cina dan wolfberi cina; tuang campuran dalam sebuah wadah. 3. Tambahkan bumbu; dimasak perlahan-lahan di atas api kecil sampai rasanya meresap.	Bahan: Udang 2/3 catty Kacang putih 2/3 catty (potong dalam beberapa bagian) Langkah: 1. Rendam udang dalam bumbu dan sisihkan. 2. Tumis jahe yang disuwir sampai harum; tambahkan kacang putih dan aduk-goreng; percikkan anggur. 3. Tambahkan udang dan tumis sebentar; bumbui dengan garam.
Sabtu/ Minggu			
Sup Bebek dengan Belogo dan Kerang kering	Daging sapi Fillet yg Disuwir Tumis dengan Paprica manis	Perut ikan Direbus dengan Buncis	Telur gulung goreng
Bahan: Belogo 1 catty (dipotong-potong) Kerang kering (direndam) 2 Bebek 1 Langkah: 1. Didihkan sedikit air; tambahkan semua bahan dan didihkan. 2. Kecilkan apinya dan dimasak perlahan-lahan di atas api kecil selama 3 jam; bumbui dengan garam.	Bahan: Daging sapi (disuwir) 4 tael Paprica manis hijau 1 Paprica manis merah 1 Paprica manis kuning 1 Langkah: 1. Rendam dalam bumbu daging sapi fillet yang disuwir dan sisihkan; potong kecil-kecil paprica manis. 2. Tumis daging sapi fillet yang disuwir dalam minyak goreng sampai matang; tambahkan irisan paprica manis dan tumis sebentar. 3. Tambahkan bumbu untuk dihidangkan.	Bahan: Perut ikan tongsan 1/2 catty Buncis 6 tael Langkah: 1. Campurkan perut ikan dengan garam halus, merica putih halus, dan tepung caltrop dengan baik; goreng sampai kecoklatan. 2. Tumis jahe yang disuwir bawang putih cincang dan saus buncis sampai harum; tambahkan buncis dan tumis sebentar; percikkan anggur. 3. Tambahkan perut ikan dan air dan didihkan; bumbui dengan saus tiram dan garam; tambahkan campuran encer tepung jagung dan air.	Bahan: Telur 4 Ikan karp lumpur 4 tael cincang Langkah: 1. Rendam dalam bumbu ikan karp lumpur cincang; campur rata dengan kocokan telur. 2. Tumis jahe yang disuwir sampai harum; tuangkan kocokan telur perlahan-lahan kedalam wajan wok dan goreng berbentuk telur gulung. 3. Tambahkan garam; goreng sampai kedua sisinya berwarna kecoklatan.