

Senin			
Sup Ekor dengan Toge kedelai dan Tahu kedelai	Tumis Sapi dengan Akar lotus	Sawi putih besar Tumis	Cabe Hijau Bakar Panci dengan Telur yang diawetkan limau
Bahan: Ekor ikan kepala besar 2/5 catty Toge kedelai 2/5 catty Tahu kedelai 1 pc Langkah: 1. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng; goreng irisan jahe; masukkan ekor ikan goreng sampai kedua sisi keemasan. 2. Tambahkan air dan didihkan; tambahkan toge kedelai dan tahu kedelai; kecilkan api; bumbui dengan garam; angkat dari wajan wok untuk dihidangkan.	Bahan: Daging sapi (diiris-iris) 4 taels Akar lotus (diiris-iris) 6 taels Langkah: 1. Iris dan rendam daging sapi; cuci dan iris akar lotus; rendam akar lotus didalam air sebentar saja. 2. Goreng suwiran cabe rawit dalam minyak panas sampai harum; tambahkan daging sapi dan tumis cepat; tambahkan akar lotus dan tumis sampai matang. 3. Bumbui dengan garam dan kecap kedelai encer dan hidangkan.	Bahan: Sawi putih besar 1 catty Langkah: 1. Cuci sawi putih besar. 2. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan sawi putih besar dan tumis sampai matang. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	Bahan: Telur yang diawetkan limau 1 Cabe hijau pedas 4 Langkah: 1. Potong-potong telur yang diawetkan limau; sisihkan. 2. Potong-potong tangkai cabe hijau dan cuci; suwir daun bawang dan jahe. 3. Panaskan minyak goreng; cabe hijau dibakar panci sampai berwarna kekuningan; angkat dan tambahkan kecap, suwiran daun bawang dan jahe, cuka dan minyak wijen dan campur dengan baik; masukkan kedalam telur yang diawetkan limau.
Selasa			
Sup Bayam Cina dengan Telur yang diawetkan limau dan Telur bebek asin	Tumis ayam Suwir dengan Suwiran Paprica Manis	Kepiting kukus dengan Anggur	Tumis Tulang Iga Babi dengan Kembang kol
Bahan: Bayam cina 1 catty Telur yang diawetkan limau 1 Telur bebek asin 1 Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum, tambahkan kaldu super dan air; didihkan lalu tambahkan bayam cina. 2. Tambahkan telur yang diawetkan limau dan telur bebek asin dan didihkan; bumbui dengan garam.	Bahan: Dada ayam 6 taels Paprica manis (disuwir) setengah untuk setiap warna Langkah: 1. Rendam ayam dan sisihkan; cuci dan suwir paprica manis. 2. Goreng jahe dan daun bawang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan ayam dan tumis sampai 80% matang. 3. Tambahkan suwiran merica manis dan tumis sampai matang seluruhnya; tambahkan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Kepiting merah 1 Anggur beras 1/2 cangkir Langkah: 1. Hancurkan cakar kepiting dengan halus; letakkan di atas piring; taburkan jahe cincang dengan merata. 2. Tuangkan setengah dari anggur beras ke atas cangkang kepiting; kukus di atas api panas selama 8 menit. 3. Taburkan sisa anggur beras sebelum dihidangkan.	Bahan: Tulang iga babi 1/2 catty Kembang kol 8 taels Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum dan tumis dengan kembang kol; tambahkan garam dan air secukupnya; tumis sampai masak; angkat dan sisihkan. 2. Goreng suwiran cabe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan tulang iga babi dan tumis sampai matang; taruh di atas kembang kol dan hidangkan.
Rabu			
Sup Ikan Maw dengan jagung	Telur Goreng dengan Mi ikan	Tumis Babi panggang dengan Jamur campur	Tumis Udang bercangkang dengan Pakchoi
Bahan: Jagung 3 taels Ikan maw secukupnya Telur ayam 1 (dikocok) Langkah: 1. Didihkan kaldu super; tambahkan jagung dan didihkan. 2. Tambahkan ikan maw dan kocokan telur dan campur dengan baik. 3. Bumbui dengan garam.	Bahan: Telur ayam 3 Mi ikan 4 taels Langkah: 1. Rendam mi ikan sebentar saja; tumis dengan suwiran jahe sampai harum. 2. Kecilkan api dan tambahkan kocokan telur dan tumis dengan cepat; bumbui dengan garam.	Bahan: Babi panggang 10 taels Jamur 4 taels Jamur merang 4 taels Langkah: 1. Cuci jamur campur; masak sebentar dalam air mendidih dan sisihkan. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan babi panggang dan tumis cepat; tambahkan jamur campur dan tumis dengan baik. 3. Tambahkan bumbu; angkat dan hidangkan.	Bahan: Udang bercangkang 6 taels Pakchoi 1 catty Langkah: 1. Goreng potongan bawang putih sampai harum dan tumis dengan pakchoi; tambahkan garam dan air secukupnya dan tumis sampai masak; angkat dan sisihkan. 2. Goreng irisan jahe sampai harum; tambahkan udang yang sudah dikupas dan tumis sampai matang; taruh di atas pakchoi dan hidangkan.

Kamis			
Sup Telur dengan Jamur kuping kayu dan Babi yang Disuwir	Tumis Pakchoi dengan suwiran Babi	Kukus Snapper Bintang dengan Mustard yang diawetkan	Irisan Labu Goreng
Bahan: Babi (disuwir) 2 tael Telur ayam 1 Jamur kuping kayu (potong-potong) 1 tael Bayam 1/2 catty Langkah: 1. Didihkan kaldu super; tambahkan suwiran babi, jamur kuping kayu, suwiran rebung dan bayam; bumbui dengan garam dan kecap. 2. Tuangkan kocokan telur saat sup mendidih; tambahkan bumbu dan minyak wijen dan hidangkan.	Bahan: Babi (disuwir) 4 tael Pakchoi 2/3 catty Langkah: 1. Cuci pakchoi; cuci dan rendam babi dan sisihkan. 2. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum dan tumis dengan pakchoi; tambahkan garam dan sedikit air dan tumis sampai masak; angkat dan sisihkan. 3. Tumis suwiran babi dalam minyak panas sampai matang; taruh di atas pakchoi dan hidangkan.	Bahan: Snapper bintang 1 Mustar yang diawetkan secukupnya Langkah: 1. Taruh potongan daun bawang dibawah ikan; letakkan suwiran jahe dan mustard yang diawetkan di atas ikan. 2. Kukus di atas api panas sampai ikan matang; goreng suwiran jahe dalam minyak panas dan tuangkan campuran tadi ke atas ikan.	Bahan: Labu 12 tael (diiris memanjang) Langkah: 1. Goreng potongan bawang putih sampai harum dan tumis dengan irisan labu. 2. Tambahkan garam dan sedikit air dan tumis sampai matang; angkat.
Jumat			
Sup dengan Eucommia dan Bubur lengkung kering	Suwiran Babi Tumis dengan Tunas Bawang putih	Tumis Babi bakar dengan Toge	Presto Irisan Ayam dengan Belogo
Bahan: Ayam utuh 1 Eucommia secukupnya Bubur lengkung kering secukupnya Langkah: 1. Tuangkan 4 mangkuk air dan tambahkan seluruh bahan kedalam panci kukus; kukus di atas api panas selama 30 menit. 2. Kecilkan api dan kukus selama 2 1/2 jam; tambahkan garam dan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Babi 4 tael Tunas bawang putih 8 tael Langkah: 1. Rendam suwiran babi dan sisihkan; cuci tunas bawang putih; masak sebentar dalam air mendidih dan sisihkan. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan tunas bawang putih dan tumis cepat; tambahkan garam dan sedikit air dan tumis sampai masak; angkat dan sisihkan. 3. Goreng irisan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan suwiran babi dan tumis sampai matang; taruh tunas bawang putih dan hidangkan.	Bahan: Toge 1/2 catty Babi barbecue (diiris-iris) 4 tael Langkah: 1. Panaskan wajan wok; tambahkan irisan babi bakar dan tumis sampai berminyak. 2. Akhirnya, tambahkan toge dan tumis sampai matang. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Irisan dada ayam 6 tael Belogo 12 tael Langkah: 1. Cuci dan potong-potong belogo; rendam ayam dan sisihkan. 2. Tumis belogo dengan cepat dalam minyak panas; tambahkan sup jernih dan masak sampai matang; angkat dan sisihkan. 3. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan ayam dan tumis sampai matang; taruh di atas belogo dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
Sup Perut Babi dengan Ginkgo dan Tempe	Presto Lettuce Eropa dengan Sayur Campur	Tumis Fillet Garoupa dengan Jamur Shiitake, Rebung musim dingin dan Kol putih Cina yang diawetkan	Kukus Babi Patty cincang dengan Akar lotus dan Kacang Mente air
Bahan: Perut babi 1 (potong-potong) Tempe secukupnya Ginkgo secukupnya Langkah: 1. Masak seluruh bahan didalam sebuah panci dan didihkan; kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 3 jam. 2. Bumbui dengan minyak wijen, garam dan lada putih bubuk dan hidangkan.	Bahan: Lettuce eropa 1/3 catty Tahu basah goreng 3 tael Wortel 3 tael Jamur kuping kayu 3 tael Langkah: 1. Masak sebentar lettuce eropa dalam air mendidih dengan minyak goreng dan irisan jahe sampai matang; angkat dan sisihkan. 2. Goreng irisan jahe sampai harum; tumis sisa bumbu dengan cepat; tambahkan bumbu dan didihkan. 3. Kentalkan sup dan tuangkan ke atas lettuce eropa dan hidangkan.	Bahan: Garoupa 2/5 catty Jamur shiitake 1 tael (diiris memanjang) Rebung musim dingin (masak sebentar) 1/6 catty Kol putih cina yang diawetkan 2 sendok makan Langkah: 1. Rendam garoupa; tumis dalam minyak panas. 2. Goreng suwiran jahe dan kol putih cina yang diawetkan sampai harum; tambahkan jamur shiitake dan rebung musim dingin dan campur dengan baik. 3. Tambahkan fillet garoupa dan percikkan anggur; masak sebentar saja dan campur dengan baik.	Bahan: Akar lotus (dicincang) 1/4 catty Babi (dicincang) 1/2 catty Kacang mete air 1/4 catty (dipotong dadu) Langkah: 1. Cincang dan bumbui babi; tambahkan akar lotus cincang dan kacang mete air yang dipotong dadu dan campur dengan baik. 2. Kukus dalam sebuah wadah sampai masak dan hidangkan.