

Senin	<b>Bahan:</b> Sup ayam dengan Kelapa dan Tulang babi	<b>Bola Ayam Goreng dengan Bawang putih</b>	<b>Daging sapi dan Bihun kacang hijau Dimasak Campuran sayur</b>	<b>Presto suwiran Daging Sapi dengan Jamur shiitake dan Tahu kedele</b>
	Kelapa 4 taels Tulang babi 6 taels Ayam utuh 1 (dimasak sebentar)	Ayam 1/2 Bawang putih 4	Daging sapi 4 taels (disuwir-suwig) Brokoli (dipotong-potong) 4 taels Wortel 4 taels Bihun kacang hijau 2 taels	Daging babi 4 taels (disuwir-suwig) Tahu kedele 1 piece Jamur shiitake kering 3 taels
Selasa	<b>Langkah :</b> 1. Rebus air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam; bumbui dengan garam.	1. Bumbui ayam dengan garam; goreng dalam minyak panas sampai coklat keemasan; sisihkan. 2. Tumis bawang putih satuan, bawang merah kering dan bawang sampai harum; masukkan kembali ayam kedalam wajan wok; bumbui dan didihkan; tutup. 3. Masak perlahan-lahan diatas api sedang sampai matang; kentalkan sup.	1. Bumbui daging sapi dan garam; tumis dalam minyak panas sampai harum; sisihkan. 2. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan Brokoli, irisan wortel dan jamur merang; taburkan anggur. 3. Masukkan kembali daging sapi dan bihun kacang hijau; bumbui dan tambahkan kaldu; didihkan.	1. Tumis bawang putih yang dimemarkan dan irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan suwiran daging babi dan tumis. 2. Tambahkan suwiran jamur shiitake dan tahu kedele; presto; bumbui.
	<b>Bahan:</b> Sup Lobak, Jamur shiitake dan Pakchoi	<b>Kukus cumi-cumi segar dengan Pasta Udang</b>	<b>Presto Sayur Campur</b>	<b>Daging babi panggang Dimasak perlahan-lahan dengan Kentang</b>
Rabu	<b>Bahan:</b> Lobak 1/2 catty Jamur shiitake 3 taels Kering Pakchoi 8 taels	Cumi-cumi 12 taels	Akar lotus (diiris) 4 taels Jamur 2 taels kuping kayu (dipotong-potong) Kacang gula 4 taels	Kentang 6 taels Daging babi panggang 8 taels
	<b>Langkah :</b> 1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam; bumbui dengan garam.	1. Campurkan cumi-cumi dengan pasta udang dan rendam dalam air garam dengan baik. 2. Kukus diatas api besar sampai matang; taburkan potongan dadu daun bawang.	1. Tumis suwiran jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan dan goreng irisan akar lotus, jamur kuping kayu dan kacang gula. 2. Tambahkan sup dan tahu merah fermentasi; bumbui; tambahkan bihun kacang hijau dan campurkan dengan baik.	1. Tumis daging babi panggang sampai harum; tambahkan irisan jahe, bawang merah kering dan bawang putih; tambahkan kentang dan tumis. 2. Bumbui dan tambahkan air; presto sampai sup mengental.
	<b>Bahan:</b> Sup ayam dengan Kacang mete dan akar Ladybell Lurus	<b>Pai daging babi dengan Gurita dan Jamur shiitake</b>	<b>Goreng Udang yang dikeluarkan cangkangnya dengan Timun dan Jamur</b>	<b>Brokoli Goreng dengan Jamur kuping kayu</b>
	Ayam utuh 1 (dimasak sebentar) Akar 2 taels Ladybell lurus Polygonatum 2 taels Kacang mete 3 taels	Gurita (direndam) 3 taels Jamur shiitake 3 taels Daging babi cincang 4 taels	Udang kupas 1/3 catty (dikeluarkan uratnya) Timun 2 (dipotong-potong) Jamur (diiris) 1/4 catty	Jamur 2 taels kuping kayu (dipotong-potong) Brokoli 8 taels
	<b>Langkah :</b> 1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam; bumbui dengan garam.	1. Campurkan dan rendam dalam air garam daging babi cincang, suwiran jamur shiitake dan potongan gurita. 2. Ratakan campuran diatas piring; kukus it selama 8 menit.	1. Bumbui udang yang dikeluarkan cangkangnya sebentar; rendam didalam minyak. 2. Tumis potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan timun dan jamur; goreng sampai matang; sisihkan. 3. Tumis jahe yang dimemarkan; goreng udang yang dikeluarkan cangkangnya; taruh kembali timun dan jamur kedalam wajan wok; tumis dengan baik.	1. Tumis potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan Brokoli dan goreng sampai matang. 2. Tambahkan jamur kuping kayu dan tumis; bumbui.

	<b>Sup Daging babi tipis dengan Smilax Glabra Roxb dan Arrowhead</b>	<b>Ayam Fillet goreng dengan Kembang kol</b>	<b>Udang Kukus dengan Potongan bawang putih</b>	<b>Tomat Goreng dengan Terong ungu</b>
<b>Kamis</b>	<b>Bahan:</b> Smilax secukupnya Glabra Roxb Arrowhead 3 taels Daging babi 8 taels (dimasak sebentar)	Kembang kol 4 taels Dada ayam 4 taels (disuwir-suwir)	Udang 1 catty Potongan 2 sdm bawang Putih	Tomat (dipotong dadu) 3 Terong ungu (stripped) 1
	<b>Langkah :</b> 1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam; bumbui dengan garam.	1. Tumis ayam fillet sampai harum; tambahkan irisan jahe, bawang merah kering dan bawang putih dan goreng sampai harum; tambahkan kembang kol dan goreng. 2. Tambahkan kecap dan kaldu dengan tepat; masak sampai saus mengental.	1. Dibuang uratnya; bentuk udang seperti kupu-kupu dan taruh potongan bawang putih diatasnya. 2. Kukus diatas api besar sampai matang; taburkan suwiran daun bawang, kecap encer dan minyak panas.	1. Tumis bawang putih, jahe, daun bawang, tomat dan terong ungu dalam minyak panas. 2. Bumbui dan hidangkan.
<b>Jumat</b>	<b>Bahan:</b> Kambing 1 catty (dimasak sebentar) Tebu 3 taels Berangan air 2 taels	<b>Irisan babi goring dengan unclang</b>	<b>Presto Perut Ikan dengan Kembang kol</b>	<b>Kerang pisau Prestod dengan Kecap hitam fermentasi dan Pepper</b>
	<b>Langkah :</b> 1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam; bumbui dengan garam.	1. Bumbui garam irisan daging babi; tumis dengan jahe dan bawang putih sampai harum. 2. Tambahkan unclang dan goreng; taburkan anggur; bumbui.	1. Goreng perut ikan sampai kedua sisinya coklat kekuningan. 2. Tambahkan kaldu jernih; bumbui; tambahkan kembang kol dan presto sampai matang. 3. Kentalkan soup dan hidangkan.	1. Tumis jahe, bawang putih dan kecap hitam fermentasi sampai harum; tambahkan merica merah dan hijau lalu goreng; tambahkan kerang pisau; taburkan anggur. 2. Bumbui; didihkan sampai sup mengental.
<b>Sabtu/Minggu</b>	<b>Bahan:</b> Betis sapi Sup dengan Yam Cina, Gandung mutiara dan Wolfberry Cina	<b>Babi yang diawetkan Dimasak perlahan-lahan dengan Labu</b>	<b>Presto Bebek yang diawetkan dengan Sayur</b>	<b>Kukus Croaker kuning dengan Lobak asin hitam</b>
	<b>Langkah :</b> 1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Masak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam. 3. Bumbui dengan garam.	1. Tumis babi yang diawetkan dalam minyak panas sampai harum; tambahkan irisan jahe, bawang merah kering dan bawang putih dan tumis sampai harum; tambahkan labu dan goreng. 2. Bumbui dan tambahkan air; presto sampai sup mengental.	1. Paha bebek yang diawetkan (disuwir-suwir) Brokoli 4 taels (dipotong-potong) Akar lotuss 4 taels (diiris) Wortel 2 taels (diiris)	1. Yellow Croaker 1 Lobak asin hitam secukupnya 1
			1. Kukus paha selama 10 menit keluarkan tulang dan kulitnya lalu disuwir. 2. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan Brokoli, wortel dan akar lotus; taburkan anggur. 3. Masukkan suwiran paha; bumbui dan tambahkan kaldu; didihkan.	1. Taruh batang daun bawang dan irisan jahe dibawah ikan dan suwiran jahe dan turnip asin hitam diatas ikan. 2. Kukus sampai matang; taburkan suwiran daun bawang, kecap encer dan minyak panas.