

Senin			
<b>Sup Sengel sapi dengan Jamur putih dan Kurma merah</b>	<b>Daging babi bakar Direbus dengan Labu berambut</b>	<b>Daging babi cincang dalam saus oranye</b>	<b>Ikan Floss Kering Digoreng</b>
<b>Bahan:</b> Sengel sapi 10 tael (dimasak sebentar) Jamur putih 2 tael Kurma merah secukupnya  <b>Langkah:</b> 1. Rebus air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan selama 2 jam. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Daging babi bakar 2/3 catty Labu berambut 1 (potong-potong)  <b>Langkah:</b> 1. Tumis daging babi bakar dalam minyak panashingga harum; tambahkan labu berambut dan tumis bersama. 2. Tambahkan kaldu super; bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Daging babi cincang 2/3 catty Orange (diiris tipis) 1  <b>Langkah:</b> 1. Rendam daging babi cincang dalam larutan garam selama 20 menit. 2. Cincang 1/2 kulit jeruk; aduk rata dengan jus jeruk, anggur putih, gula, tepung jagung dan saus tomat. 3. Goreng daging babi cincang hingga keemasan; kentalkan kuahnya dan rebus hingga kental; tambahkan daging babi cincang dan aduk rata.	<b>Bahan:</b> Ikan karp lumpur 1 catty dicincang Paprika manis merah 1/2 dan hijau (disuwir) Bawang 1/2  <b>Langkah:</b> 1. Bumbui ikan karp lumpur; tambahkan minyak dan goreng hingga keemasan; iris tipis. 2. Tumis paprika manis merah dan hijau bawang dengan rata; goreng ikan karp lumpur dalam wajan wok. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.
Selasa			
<b>Sup Babi iris tipis dengan Bihun kacang hijau dan Toge</b>	<b>Darah babi digoreng dengan Lokio cina</b>	<b>Ayam dimasak perlahan-lahan dengan Labu</b>	<b>Daging babi Disuwir digoreng dengan Sawi putih besar</b>
<b>Bahan:</b> Daging babi (disuwir) 1/3 catty Toge 1/4 catty Bihun kacang hijau 1 ikat  <b>Langkah:</b> 1. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; tambahkan daging babi dan goreng sebentar. 2. Tambahkan kuah bening dan didihkan; tambahkan toge dan bihun kacang hijau dan rebus sebentar. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Lokio cina 4 tael Darah babi 4 tael  <b>Langkah:</b> 1. Tumis bawang putih cincang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan darah babi dan tumis sebentar. 2. Tambahkan lokio cina dan rebus hingga matang. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Ayam (potong-potong) 1/2 Labu (diiris tipis) 1/3 catty  <b>Langkah:</b> 1. Rendam ayam dalam larutan garam; celupkan labu minyak dan tiriskan. 2. Tumis jahe dan daun bawang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan ayam dan goreng sebentar; tambahkan saus tiram, kecao hitam fermentasi, minyak, gula dan air dan didihkan. 3. Tambahkan labu dan masak perlahan-lahan; tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Daging babi (disuwir) 1/4 catty Sawi putih besar 1/2 catty  <b>Langkah:</b> 1. Tumis bawang putih cincang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan daging babi dan goreng sebentar. 2. Tambahkan sawi putih besar dan goreng bersama. 3. Tambahkan kaldu super dan tumis hingga matang; tambahkan bumbu dan hidangkan.
Rabu			
<b>Sup Daging babi tipis dengan Labu siam dan Kacang hitam</b>	<b>Timun laut Direbus dengan Jamur shiitake</b>	<b>Fried Disuwir Daging sapi Fillet</b>	<b>Ikan kelinci Direbus dengan Kulit jeruk kering</b>
<b>Bahan:</b> Daging babi 10 tael (dimasak sebentar) Labu siam 1 (iris panjang) Kacang hitam 2 tael  <b>Langkah:</b> 1. Rebus air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan selama 2 jam. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Timun laut 1 Jamur shiitake kering 4 tael  <b>Langkah:</b> 1. Tumis bawang putih tumbuk dalam minyak panashingga harum; tambahkan timun laut dan jamur shiitake dan goreng bersama. 2. Tambahkan kaldu super, saus tiram dan gula dan masak hingga sausnya dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Daging sapi (disuwir) 1/4 catty Jamur shiitake segar 2 tael (potong dadu) Kacang kedelai hijau 2 tael Wortel 2 tael  <b>Langkah:</b> 1. Bumbui garam daging sapi fillet; tumis daging sapi fillet sebentar. 2. Tambahkan sisa bahan dan goreng bersama. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Ikan kelinci 1 catty Kulit jeruk kering secukupnya  <b>Langkah:</b> 1. Letakkan kulit jeruk kering diatas ikan kelinci. 2. Tambahkan bumbu dan kukus hingga matang. 3. Tambahkan kecap kedelai dan minyak yang dimasak.
Kamis			
<b>Sup Belogo dengan Biji lotus</b>	<b>Ayam digoreng dengan Wortel dan Jamur rambut kusut</b>	<b>Terong ditaburi dengan Minyak</b>	<b>Tulang rawan babi Masak perlahan-lahan dengan Chu Hau Sauce dan Kentang</b>
<b>Bahan:</b> Belogo (diiris tipis) 1/2 catty Biji lotus 2 tael  <b>Langkah:</b> 1. Rebus air panas; tambahkan semua bahan dan masak perlahan-lahan hingga lunak. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Ayam (potong besar) 2/5 catty Wortel 1/6 catty Jamur rambut kusut 3 tael Paprika manis merah dan 1/warna hijau  <b>Langkah:</b> 1. Rendam ayam dalam larutan garam; tumis bawang putih cincang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan ayam dan goreng sebentar. 2. Tambahkan sisa bahan dan tumis bersama; tambahkan kaldu super dan tumis hingga matang. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Terong (potong besar) 1/2 catty  <b>Langkah:</b> 1. Goreng potongan terong hingga keemasan. 2. Goreng jahe, daun bawang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan belacan kacang lebar dan terong. 3. Tambahkan kaldu; tambahkan bumbu; dan kukus hingga rasanya keluar.	<b>Bahan:</b> Tulang rawan babi 1/2 catty Kentang 1/3 catty (potong perempat)  <b>Langkah:</b> 1. Rendam tulang rawan babi dalam larutan garam selama 15 menit. 2. Goreng tulang rawan babi hingga half matang; tambahkan saus Chu Hau, kentang dan bawang dan masak perlahan-lahan hingga matang.

**Jumat**

<b>Sup Daging babi diiris tipis dengan Timun</b>	<b>Cumi-cumi segar digoreng dengan Kembang kol cina</b>	<b>Daging sapi Dicincang Direbus dengan kol asin</b>	<b>Jamur digoreng dengan Brokoli</b>
<b>Bahan:</b> Timun (iris tipis) 1 Daging babi (iris tipis) 1/2 catty	<b>Bahan:</b> Cumi-cumi 1/2 catty (dimasak sebenatr) Kembang kol cina 2/3 catty Cabe merah (disuwir) secukupnya	<b>Bahan:</b> Daging sapi (dicincang) 1/2 catty Kol asin secukupnya	<b>Bahan:</b> Brokoli (potong kecil) 2/3 catty Jamur 3 tael
<b>Langkah:</b> 1. Tambahkan kaldu, daging babi iris tipis dan timun. 2. Tambahkan bumbu setelah mendidih.	<b>Langkah:</b> 1. Tumis jahe, bawang putih dan cabe merah dalam minyak panas hingga harum; tumis cumi-cumi segar; percikkan anggur. 2. Goreng kembang kol cina; tambahkan kaldu super, gula, cabe dan hidangkan.	<b>Langkah:</b> 1. Bumbui daging sapi; tambahkan kol asin. 2. Kukus hingga matang. 3. Taburkan daun bawang cincang dan hidangkan.	<b>Langkah:</b> 1. Tumis bawang putih cincang dalam minyak panashingga harum; tambahkan brokoli dan goreng bersama; tambahkan bumbu; angkat dan sisihkan. 2. Rebus jamur dengan kaldu super sebentar; tuangkan brokoli dan hidangkan.

**Sabtu/ Minggu**

<b>Sup Ayam dengan Kacang mete, Adenophora dan Polygonati</b>	<b>Perut Ikan Dimasak dengan toge</b>	<b>Daging babi cincang digoreng dengan Lada hitam dan Kecap kedelai encer</b>	<b>Udang kupas Direbus dengan putih telur</b>
<b>Bahan:</b> Ayam 1 (dimasak sebentar) Adenophora dan polygonati secukupnya Kacang mete 4 tael	<b>Bahan:</b> Perut ikan karp 10 tael Rumput toge 1/2 catty	<b>Bahan:</b> Daging babi cincang 4 pcs Biji lada hitam (ditekan) 1 sendok makan	<b>Bahan:</b> Udang kupas 1/3 catty Putih telur ayam 4
<b>Langkah:</b> 1. Rebus air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan api dan masak perlahan-lahan selama 2.5 jam. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Langkah:</b> 1. Goreng irisan jahe dalam minyak panashingga harum; tambahkan ikan dan goreng hingga kedua sisinya keemasan. 2. Tambahkan air; tambahkan bumbu; tambahkan toge dan rebus sebentar. 3. Kentalkan kuahnya dan hidangkan.	<b>Langkah:</b> 1. Bumbui daging babi cincang dan aduk rata. 2. Tumis daging babi cincang hingga kedua sisinya berwarna keemasan. 3. Tambahkan biji lada hitam dan kaldu super dan didihkan; tambahkan gula dan kecap kedelai encer; tambahkan daging babi cincang dan aduk rata.	<b>Langkah:</b> 1. Bumbui udang dengan garam dan merica. 2. Aduk putih telur dengan air dan udang. 3. Kukus hingga matang dan hidangkan.