

Senin			
Sup Sengkel babi dengan Fish Maws dan Jamur shiitake	Babi bakar Ditumis dengan Unclang	Kepala ikan dimasak perlahan-lahan dengan Tahu kedelai	Bayam Ditumis dengan Tahu merah difermentasi
Bahan: Sengkel babi 10 tael (dimasak sebentar) Fish maws (direndam) 2 Jamur shiitake kering 3 tael Langkah: 1. Rebus sepanci air, tambahkan semua bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan selama 3 jam. 3. Tambahkan garam dan hidangkan.	Bahan: Babi baker 2/3 catty Unclang 1 Langkah: 1. Goreng daun bawang, jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; tambahkan babi bakar dan stir goreng hingga harum; tambahkan bumbu. 2. Tambahkan irisan unclang; tambahkan kaldu, kecap kedelai, gula dan merica dan didihkan. 3. Aduk rata; angkat.	Bahan: Tahu kedelai 2 pcs Kepala ikan tongsan 1 (potong besar) Langkah: 1. Goreng daun bawang, jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; tambahkan kepala ikan; percikkan anggur beras; kecilkan apinya buat panas tinggi dan tumis hingga matang. 2. Tambahkan tahu kedelai, air, merica bubuk, kecap kedelai encer, kecap kedelai kental dan gula. 3. Didihkan; tambahkan daun bawang dan cabe merah yang disuwir-suwir.	Bahan: Bayam (potong-potong) 1/2 catty Tahu merah 1 tael difermentasi Langkah: 1. Masak sebentar bayam; sisihkan. 2. Goreng jahe yang disuwir dan anggur beras; tambahkan tahu merah difermentasi dan cabe merah yang disuwir-suwir dan goreng. 3. Masukkan bayam dalam wajan wok; aduk rata.
Selasa			
Sup irisan daging dengan Bihun kacang hijau	Kerang pasir Ditumis dengan Seledri	Ayam Disuwir-suwir Ayam Dipresto dengan Assorted Vegetables	Brokoli Ditumis dengan Ikan karp lumpur dicincang
Bahan: Daging babi 6 tael (diiris tipis) Bihun kacang hijau 1 ikat Sawi yang secukupnya diawetkan Langkah: 1. Goreng jahe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan daging babi yang disuwir-suwir dan tumis; tuangkan air dan didihkan. 2. Tambahkan Bihun kacang hijau dan sawi yang diawetkan rebus sebentar; bumbui dengan garam.	Bahan: Seledri (potong-potong) 1 Kerang pasir 6 tael Cabe merah 2 pcs Langkah: 1. Rebus kerang pasir hingga matang dan ambil jahenya; tumbuk jahe; masak sebentar seledrinya. 2. Goreng jahe dalam minyak panas; tambahkan daging kerang pasir untuk digoreng hingga matang; tambahkan seledri dan cabe merah dan aduk sebentar; tambahkan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Dada ayam 4 tael (disuwir-suwir) Brokoli 2/5 catty (potong per kuntum) Jamur hitam secukupnya Bihun kacang hijau secukupnya Jamur shiitake kering 2 pcs (disuwir-suwir) Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan ayam yang disuwir-suwir dan tumis; tambahkan brokoli dan disuwir-suwir jamur shiitake kering untuk goreng bersama. 2. Tambahkan air dan didihkan; tambahkan Bahan lain, kecap kedelai encer, saus tiram dan gula. 3. Rebus hingga matang, tambahkan merica.	Bahan: Ikan karp lumpur 1/4 catty dicincang Brokoli 3/5 catty (potong per kuntum) Langkah: 1. Campurkan merica dalam ikan karp lumpur cincang; tumis ikan dengan bentuk pai dan iris memanjang. 2. Goreng jahe dan brokoli; percikkan anggur beras; tambahkan air untuk memasak hingga matang. 3. Tambahkan pai ikan karp; masukkan minyak tiram, gula, kecap kedelai kental dan daun bawang.
Rabu			
Sup Ayam dengan Kerang	Iga babi goreng Ditumis dengan Bawang putih	Jamur shiitake Dipresto dengan irisan kerang Abalone	Kerang Ditumis dengan Brokoli dan Saus XO
Bahan: Ayam utuh 1 (dimasak sebentar) Kerang 1 Sengkel babi 6 tael Ubi cina 1/2 tael Wolfberri cina 1/2 tael Langkah: 1. Rebus sepanci air, tambahkan semua bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan selama 3 jam. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	Bahan: Iga babi (potong-potong) 12 tael Langkah: 1. Rendam iga babi dengan bumbu; goreng hingga matang dan sisihkan. 2. Goreng jahe dan irisan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; tambahkan iga babi dalam wajan wok dan tumis rata. 3. Tambahkan daun bawang cincang dan cabe merah yang disuwir dan hidangkan.	Bahan: Irisan kerang abalone 1 botol Jamur shiitake kering 10 pcs Pak coy 8 tael Langkah: 1. Rebus pak coy; susun di atas piring. 2. Tambahkan irisan kerang abalone dan air dalam wajan wok; tambahkan kecap kedelai encer, saus tiram, gula dan air ; rebus hingga kuahnya mengental. 3. Goreng jamur shiitake; kukus dengan kuah abalone hingga matang; tuangkan campuran ke atas pak coy; tambahkan irisan kerang abalone di atasnya.	Bahan: Kerang 1/2 catty Brokoli 1/2 catty (potong per kuntum dan dimasak sebentar) Langkah: 1. Rendam kerang dalam larutan garam selama 20 menit; goreng dengan bawang putih cincang dan jahe cincang hingga matang. 2. Tambahkan brokoli; tambahkan garam, kecap kedelai, saus XO dan air dan goreng hingga matang.

Kamis			
Sup Fish Maw dengan Jagung	Golden threadhead bream digoreng tumis	Daging babi yang disuwir ditumis dengan Pasta kedelai	Bebek Dikukus dan Ubi taro
Bahan: Jagung 3 tael Fish maws (direndam) 3 tael Telur ayam 1 Langkah: 1. Rebus fish maw sebentar dengan jahe dan daun bawang; angkat. 2. Rebus kaldu super; tambahkan fish maws dan biji jagung dan didihkan. 3. Aduk rata telur kocok, dan peterseli cina; kentalkan kuahnya.	Bahan: Golden threadhead bream 1 pc Langkah: 1. Rendam dalam larutan garam golden threadhead bream. 2. Goreng jahe yang disuwir dalam minyak panas; tambahkan golden threadhead bream; besarkan apinya dulu; kemudian kecilkan apinya; goreng hingga kedua sisi golden threadhead bream berwarna kecoklatan. 3. Angkat dan tuangkan kecap kedelai encer.	Bahan: Daging babi (disuwir-suwir) 4 tael Jamur shiitake segar 3 tael (disuwir-suwir) Rebung (disuwir-suwir) 3 tael Langkah: 1. Masak sebentar rebung; goreng jahe, bawang putih dan daun bawang dalam minyak panas. 2. Tambahkan jamur shiitake yang disuwir-suwir dan daging babi dan tumis bersama. 3. Tambahkan saus tiram, kecap kedelai encer, pasta kedelai dan air bersih; rebus hingga kuahnya mengental.	Bahan: Bebek utuh half (potong-potong) Ubi taro (potong dadu) half Langkah: 1. Letakkan irisan ubi taro di atas piring dan sisihkan. 2. Bumbui bebek dalam bumbu; letakkan di mangkuk ubi taro; taburkan merica dan garam. 3. Kukus bebek dan ubi taro dengan panas tinggi hingga matang; angkat, susun di atas piring dan sisihkan.
Jumat			
Sup cakar Ayam dengan Jamur shiitake	Ayam berasa Anggur beras Kuning dengan Ubi cina dan Wolfberi cina	Belut Jepang Goreng	Daging babi yang disuwir Ditumis dengan Sawi putih kecil
Bahan: Cakar ayam 8 Jamur shiitake kering 1 tael (diiris tipis) Langkah: 1. Rebus sepanci air, tambahkan semua bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan selama 3 jam. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	Bahan: Ayam utuh (potong-potong) half Ubi cina 1 tael Wolfberri cina 1/2 tael Langkah: 1. Rendam potongan ayam dengan garam dan anggur Huadio sebentar. 2. Goreng irisan jahe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan anggur Shaohsing dan kaldu super dan didihkan; tambahkan ubi cina dan wolfberri cina dan rebus selama 30 menit. 3. Tambahkan ayam potong-potong; rebus hingga matang; hidangkan.	Bahan: Belut jepang 4/5 catty Biji wijen sedikit (ditumis hingga harum) Langkah: 1. Potong belut menjadi beberapa bagian; goreng hingga kecoklatan dan kering. 2. Goreng jahe yang disuwir dalam minyak panas; tambahkan anggur Shaohsing, kecap kedelai kental, cuka merah China dan gula dan didihkan. 3. Masukkan kembali belutnya ke dalam wajan wok; taburkan biji wijen dan hidangkan.	Bahan: Sawi putih kecil 2 (disuwir-suwir) Daging babi 4 tael (disuwir-suwir) Langkah: 1. Goreng bawang putih dan jahe dalam minyak panas; tambahkan daging babi yang disuwir dan lanjutkan menumis hingga tersebar. 2. Tambahkan sawi putih kecil; tambahkan kaldu super, saus tiram dan kecap kedelai encer hingga matang. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
Sup Ayam dengan akar Burdock	Tahu kedelai Dipresto dengan Udang kupas	Kol india Ditumis dengan Bawang putih	Iga babi Masak perlahan-lahan dengan akar Lotus
Bahan: Akar burdock 4 tael (potong-potong) Ayam utuh 1 (dimasak sebentar) Red dates 8 pcs Langkah: 1. Masukkan semua bahan dalam panci rebus; tambahkan irisan jahe dan 4 mangkuk air; tutup pancinya. 2. Masukkan dalam panci saus, rebus selama 30 menit dengan panas tinggi. 3. Kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan selama 3 jam lagi; tambahkan garam.	Bahan: Tahu kedelai 2 pcs (potong-potong) Udang (buang uratnya) 1/4 catty Langkah: 1. Tambahkan minyak goreng dalam wajan wok dan didihkan; tambahkan tahu kedelai dan goreng hingga kecoklatan; angkat. 2. Tambahkan minyak dan panaskan wajan wok; goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan udang kupas dan kaldu. 3. Tambahkan bumbu; kentalkan kuahnya; taburkan campuran di atas tahu kedelai dan hidangkan.	Bahan: Kol India 1 catty Langkah: 1. Goreng bawang putih cincang; masukkan kol India dan tumis hingga lunak. 2. Tambahkan garam dan gula dan hidangkan.	Bahan: Akar lotus (potong-potong) 8 tael Iga babi 8 tael Langkah: 1. Bumbui dalam larutan garam iga babi, goreng jahe; daun bawang dan adas bintang dalam minyak panas; tambahkan akar lotus dan aduklah. 2. Tambahkan tahu merah difermentasi, goreng hingga harum; percikkan anggur beras; tambahkan sedikit air dan didihkan. 3. Tambahkan kecap kedelai encer, saus tiram dan gula; masak perlahan-lahan hingga matang dengan api sedang; kentalkan kuahnya.