

Senin			
Sup Ginjal Bebek Diawetkan dengan Fructus Momordicae	Kembang Kol Cina direbus dengan Jamur-Jamuran dan Rebung	Makerel dikukus dengan Mustard Diawetkan	Daging bebek yang diawetkan Ditumis dengan Irisan Kentang
Bahan: Ginjal bebek diawetkan 2 Kol cina kering dan segar 8 tael Fructus momordicae 1 Langkah: 1. Rebus sepanci air; tambahkan semua bahan dan suwiran jahe dan didihkan. 2. Kecilkan api dan didihkan selama 2 jam; tambahkan garam dan hidangkan.	Bahan: Kembang kol cina 1/2 catty (dipotong-potong) Jamur shiitake dan jamur 3 tael (dipotong-potong) Irisan rebung 1/4 catty (dipotong-potong) Langkah: 1. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas; tambahkan garam, gula, dan anggur beras; masak hingga matang dan pisahkan. 2. Tambahkan jamur shiitake; jamur dan rebung; taburkan tetesan anggur beras; tambahkan garam, gula, dan kaldu super; rebus selama 15 menit. 3. Hidangkan, tambahkan daun bawang dan hidangkan.	Bahan: Makerel 1 Mustard yang secukupnya diawetkan Langkah: 1. Tempatkan makerel dalam piring dengan daun bawang dan suwiran jahe dibawahnya; tutupi dengan suwiran jahe dan mustard yang diawetkan. 2. Kukus hingga matang.	Bahan: Kentang suwir (disuwir) 2 Paha bebek olahan 1 Langkah: 1. Kukus daging bebek yang diawetkan selama 5 menit; buang tulang dan kulitnya, iris-iris. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; masukkan irisan kentang dan air; masak dengan tutupnya; tambahkan potongan daging bebek. 3. Bumbui dengan gula, garam, kaldu super dan campur dengan baik; hidangkan.
Selasa			
Sup Tulang Bahu dengan Biji Teratai, Umbi lily, dan Jamur Kuping Kayu	Daging Babi Dongpo	Bayam ditumis dengan Ubi bawang Putih	Cumi Segar ditumis dengan Kacang gulas
Bahan: Tulang bahu 8 tael (dimasak sebentar) Biji teratai 2 tael Umbi lily 1 tael Jamur kuping kayu 1 tael Langkah: 1. Rebus sepanci air; tambahkan semua bumbu dan suwiran jahe dan didihkan. 2. Kecilkan api dan didihkan selama 2 jam; tambahkan garam dan hidangkan.	Bahan: Perut babi 1/2 catty Rebung secukupnya (dimasak sebentar) Langkah: 1. Goreng suwiran jahe, bubuk bawang putih, kecap, dadih kacang merah fermentasi dan anggur beras dalam minyak panas hingga harum; masukkan perut babi dan aduk campurannya. 2. Masukkan irisan rebung dan goreng selama 5 menit; tambahkan 3 gelas air dan didihkan di api kecil selama 45 menit atau hingga renyah dan lembut.	Bahan: Bayam 1 catty Ubi bawang putih secukupnya Langkah: 1. Goreng ubi bawang putih hingga harum; tambahkan bayam dan goreng hingga melembut. 2. Bumbui dengan garam, gula dan daun bawang dan hidangkan.	Bahan: Cumi segar 1/2 catty (dipotong-potong) Kacang gula 2/5 catty Langkah: 1. Goreng jahe, bawang putih, irisan cabe merah dalam minyak panas; tambahkan cumi segar dalam campuran; percikkan tetesan anggur beras; tambahkan air dan rebus hingga mendidih. 2. Masukkan kacang gula dan tumis hingga matang; tuangkan kaldu super dan tambahkan gula.
Rabu			
Sup Ikan Karp Krusia dengan Kacang dan Kacang Hitam	Bola Udang Asam Manis	Sweetlip dikukus dengan Lobak Asin Hitam	Irisan daging Babi Ditumis Dengan Jamur
Bahan: Ikan karp krusia 1 Kacang 2 tael Kacang hitam 2 tael Langkah: 1. Tumis jahe dalam minyak panas; goreng kedua sisi ikan hingga harum; tuangkan air. 2. Rebus; masukkan semua bahan dan didihkan. 3. Bumbui dengan garam.	Bahan: Udang kupas (buang uratnya) 12 Paprica manis merah 1 (dipotong-potong) Paprica manis hijau 1 (dipotong-potong) Nanas (dipotong-potong) 1 pc Langkah: 1. Rendam udang dalam larutan garam dengan baik; lapisi dengan tepung jagung; goreng hingga berwarna keemasan. 2. Goreng merica manis merah dan hijau; tambahkan air, cuka, saus tomat, dan tepung jagung. 3. Didihkan; tambahkan udang dan nanas; campur dengan baik.	Bahan: Sweetlip 1 Lobak asin hitam secukupnya Langkah: 1. Masukkan sweetlip ke dalam piring dengan daun bawang dan suwiran jahe dibawah ikan. 2. Kukus hingga matang.	Bahan: Daging babi 6 tael (iris tipis) Jamur enoki 2 tael Jamur merang dan secukupnya jamur rambut kusut Langkah: 1. Goreng irisan daging babi yang dibumbui; dengan suwiran jahe dalam minyak panas hingga harum. 2. Masukkan jamur; percikkan tetesan anggur beras dan tumis campuran hingga matang; bumbui dengan garam, gula dan daun bawang dan tumis sebentar.

Kamis			
Sup Daging Babi Tipis dengan Jamur Putih	Kerang Lucina ditumis dengan Brokoli dan Kembang Kol	Ayam Lunak digoreng Dengan Bawang Merah dan Kecap Hitam Fermentasi	Rol Tempe
Bahan: Daging babi tipis 6 tael (dipotong-potong) Jamur putih (direndam) 1 tael Kurma gula 2 pcs Potongan wortel 6 tael (dipotong-potong) Langkah: 1. Masukkan daging babi tipis, manis kurma, wortel, dan suwiran jahe dalam air dan didihkan. 2. Tambahkan jamur putih dan masak selama 20 menit; bumbui dengan garam dan hidangkan.	Bahan: Kerang lucina 1 catty Brokoli 8 tael (potong per kuntum) Kembang kol 8 tael (potong per kuntum) Langkah: 1. Rendam brokoli dan kembang kol dalam larutan garam selama beberapa saat; pisahkan. 2. Goreng jahe, bawang merah dalam minyak panas hingga harum; masukkan kerang dan tumis hingga harum. 3. Masukkan brokoli dan kembang kol kembali ke dalam wajan wok dan tumis hingga matang; tambahkan bumbu.	Bahan: Ayam 1/2 (dipotong-potong) Bawang (disuwir) 1/2 Bawang merah secukupnya Kecao hitam secukupnya fermentasi Langkah: 1. Rendam ayam dalam larutan garam; goreng hingga berwarna keemasan; siapkan. 2. Tumis jahe, bawang merah, kecap hitam fermentasi dan bawang dalam minyak panas hingga harum; masukkan ayam ke dalam wajan wok; tambahkan kecap kedelai encer, saus tiram, gula danmerica; didihkan dengan wajan wok tertutup. 3. Buat api jadi sedang dan didihkan hingga matang; kentalkan sup.	Bahan: Tempe 1 pc Toge 1 catty Daging babi suwir 4 tael (disuwir) Langkah: 1. Goreng suwiran jahe, bawang merah dalam minyak panas hingga harum; tambahkan toge. Suwiran daging babi, dan bumbu; tumis hingga sausnya mengental. 2. Rendam tempe, tambahkan isi; bungkus menjadi rol dengan tepung. 3. Goreng hingga berwarna keemasan dengan api kecil.
Jumat			
Sup Ikan Karp Krusia dengan Daun Mustard	Abon Ikan Kering ditumis dengan Sawi Kecil	Tahu kedelai dimasak pelan-pelan dengan Jamur Shiitake	Daging Babi Cincang Kukus dengan Hati Babi
Bahan: Ikan karp krusia 3 Daun mustard 1 catty (dipotong-potong) Kerang kering 1 tael Langkah: 1. Goreng jahe dalam minyak panas dan goreng kedua sisi ikan hingga harum; tuangkan air. 2. Rebus; tambahkan semua bahan dan didihkan. 3. Bumbui dengan garam.	Bahan: Ikan karp lumpur cincang 1/4 catty Sawi kecil 2/3 catty Langkah: 1. Tambahkan bumbu ke dalam ikan karp lumpur cincang; goreng menjadi pie ikan dan potong strip-strip. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas dan tumis sawi kecil; tambahkan air untuk dimasak hingga matang. 3. Masukkan kembali potongan ikan karp lumpur; tambahkan bumbu.	Bahan: Tahu kedelai 2 pcs Jamur shiitake kering 2 tael Langkah: 1. Rendam jamur shiitake dengan baik; goreng dengan jahe dan daun bawang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan bumbu dan pisahkan. 2. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan tahu kedelai dan goreng hingga harum; masukkan jamur shiitake ke dalam wajan wok. 3. Tambahkan bumbu dan air dan didihkan dengan api kecil hingga sausnya mengental; kentalkan sup.	Bahan: Hati babi 3 tael (dipotong kecil-kecil) Daging babi (cincang) 3 tael Langkah: 1. Rendam daging babi dalam larutan garam; campur dengan hati babi; tempatkan dalam piring. 2. Kukus hingga harum; taburkan daun bawang.
Sabtu/ Minggu			
Sup Ayam dengan Pir dan Ubi lily	Cumi Segar Ditumis Dengan Bayam Cina	Kepiting Merah Kukus	Tunas Kacang Direndam dalam Ikan Karp Lumpur
Bahan: Ayam utuh 1 (dimasak sebentar) Umbi (direndam) 1 tael Pir (potong-potong) 2 Langkah: 1. Masukkan semua bahan ke dalam panci rebus; tambahkan suwiran jahe dan 4 mangkok air; tutup panci. 2. Masukkan ke dalam panci; masak selama 30 menit dalam api besar. 3. Kecilkan api. Didihkan selama 3 jam; tambahkan garam.	Bahan: Bayam cina 1 catty Cumi segar 8 tael (dipotong potong) Langkah: 1. Goreng jahe, bawang putih dan cabe merah dalam minyak panas; tambahkan cumi segar dan goreng; tebarkan tetesan anggur beras; tambahkan air dan rebus hingga matang. 2. Masukkan bayam cina dan tumis hingga matang; tuangkan kaldu super dan gula.	Bahan: Kepiting merah 1 Langkah: 1. Bilas kepiting merah dan bekukan di kulkas. 2. Rebus sepanci air; balik kepiting di piring dan kukus hingga matang. 3. Hidangkan dengan saus.	Bahan: Ikan karp lumpur 1/4 catty Tunas kacang 1/2 catty Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan kaldu super, air, dan ikan karp lumpur cincang dan masak hingga matang. 2. Masukkan tunas kacang dan masak hingga matang; tambahkan bumbu.