Senin			
Sup Daging Asin dengan Sawi putih dan Bihun kacang Hijau	**Aneka Jamur digoreng dengan Cumi-cumi**	**Udang goreng dengan Kacang Putih**	**Tunas kacang Goreng dengan Jamur shiitake**
Bahan: Sawi putih (dipotong-potong) 12 taels Bihun kacang hijau (direndam) 1 ikat Daging asin (diiris-iris) 1 tael **Langkah:** 1. Goreng suwiran babi; tambahkan sawi putih dan air dan didihkan. 2. Tambahkan bihun kacang hijau dan daging asin dan didihkan. 3. Hidangkan dalam mangkuk dan percikkan potongan daun bawang.	**Bahan:** Cumi-cumi 10 taels Jamur merang (dibelah dua) 4 taels Jamur 3 taels **Langkah:** 1. Cuci cumi-cumi; potong bentuk kuncup; cuci jamur merang dan jamur dan masak sebentar. 2. Tambahkan minyak goreng jahe dan bawang putih sampai harum; tambahkan seluruh bahan tumis sebentar. 3. Tambahkan garam dan merica putih bubuk; bumbui dengan garam dan hidangkan.	**Bahan:** Udang 8 taels Kacang putih 6 taels **Langkah:** 1. Cuci kacang putih dan potong beberapa bagian; rendam udang dengan air garam dan merica. 2. Tambahkan minyak; tumis udang dan sisihkan. 3. Tambahkan minyak; goreng irisan bawang putih sampai harum; tambahkan kacang putih lalu tumis sebentar; tambahkan udang kedalam wajan wok lalu tumis; bumbui dengan garam dan hidangkan di atas piring.	**Bahan:** Tunas kacang 1 catty Jamur shiitake segar 4 **Langkah:** 1. Didihkan tunas kacang dengan kaldu super dan taruh di atas piring dan sisihkan. 2. Tambahkan minyak lalu goreng potongan bawang putih sampai harum; goreng jamur shiitake; didihkan dengan kaldu super sebentar. 3. Kentalkan sup dan tuangkan ke atas tunas kacang.
Selasa			
Sup Babi Cincang dengan Selada air	**Babi panggang Goreng dengan Ubi Jepang**	**Terong ungu Dikukus dengan pasta Wijen**	**Goreng Floss Ikan Kering dengan Belogo**
Bahan: Selada air 5/6 catty Babi cincang 1/3 catty **Langkah:** 1. Didihkan air dan tambahkan daging babi, bihun kacang hijau, kaldu dan irisan jahe dan didihkan 2. Tambahkan selada air dan didihkan; bumbui dengan garam. 3. Taburkan potongan daun bawang dan hidangkan.	**Bahan:** Babi panggang (dipotong-potong) 8 taels Ubi jepang (disuwir) 4 taels **Langkah:** 1. Goreng babi panggang sampai harum; tambahkan jahe dan bawang putih tumis; tambahkan suwiran ubi jepang, tumis. 2. Bumbui dengan garam dan didihkan.	**Bahan:** Terong ungu (disuwir) 2 **Langkah:** 1. Campurkan pasta wijen, garam dan minyak wijen dengan baik. 2. Letakkan terong ungu di atas piring; oleskan dengan pasta wijen. 3. Kukus selama 8 menit dan hidangkan.	**Bahan:** Ikan karp lumpur cincang 1/4 catty Belogo 2/3 catty **Langkah:** 1. Tambahkan merica ke ikan karp lumpur; goreng ikan karp lumpur untuk membuat kik ikan dan suwir. 2. Tumis jahe, bawang putih dan belogo; tambahkan sedikit air lalu tumis sampai matang. 3. Tambahkan suwiran ikan karp lumpur; bumbui dengan garam dan hidangkan.
Rabu			
Sup Daging sapi dengan Tomat dan Bawang	**Irisan daging Babi Goreng dengan Paprica**	**Ayam Suwir Goreng dengan Kol Cina**	**Kembang tahu dididihkan dengan Udang**
Bahan: Tomat (dipotong-potong) 1 Daging sapi (dipotong-potong) 1/3 catty Bawang (dipotong-potong) separuh **Langkah:** 1. Tambahkan minyak; tambahkan bawang dan daging sapi tumis sebentar; tambahkan kaldu. 2. Tambahkan tomat dan didihkan di atas api besar; bumbui dengan garam dan hidangkan.	**Bahan:** Daging babi (diiris-iris) 6 taels Paprica (disuwir) 1 **Langkah:** 1. Tambahkan minyak; goreng irisan jahe sampai harum; goreng daging babi sampai dengan baik sampai matang; tambahkan seluruh merica manis; tumis. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan di atas piring.	**Bahan:** Dada ayam (disuwir) 4 taels Pakchoi 8 taels **Langkah:** 1. Goreng jahe dan bawang putih sampai harum; tambahkan pakchoi lalu tumis; bumbui dengan garam dan hidangkan di atas piring dan sisihkan. 2. Rendam ayam dalam air garam; tumis suwiran merica sampai harum. 3. Taruh di atas kol cina dan hidangkan.	**Bahan:** Kembang tahu (dipotong-potong) 2 Udang 4 taels Jamur shiitake segar (diiris-iris) 4 **Langkah:** 1. Goreng jahe dan bawang putih sampai harum; tumis jamur shiitake sebentar; tambahkan udang dan tumis dengan baik. 2. Bumbui dengan garam, kaldu super dan air bersih; didihkan sampai rasa terserap oleh seluruh bahan; tambahkan kembang tahu. 3. Hidangkan ketika saus mendidih.

Kamis			
Sup Paru Babi dengan Aprikot	**Cumi Segar Goreng dengan Unclang**	**Daging Sapi cincang dikukus dengan Mustard akar umbi**	**Ayam Goreng Potong Dadu dengan Kacang Press**
Bahan: Paru babi 1 Biji aprikot 4 taels Kurma merah beberapa **Langkah:** 1. Taruh biji aprikot dan air kedalam mixer untuk memperoleh jus aprikot; tumis irisan jahe dan paru babi wajan wok untuk mengeluarkan air dari paru babi; cuci paru babi dan sisihkan. 2. Didihkan air; tambahkan kurma merah dan paru babi; dimasak perlahan-lahan dengan api kecil sampai kuahnya berubah putih. 3. Tambahkan jus aprikot dan didihkan; bumbui dengan garam dan hidangkan.	**Bahan:** Cumi-cumi 6 taels (dipotong-potong) Unclang 8 taels (dipotong per bagian) **Langkah:** 1. Tambahkan minyak dan tumis jahe dan bawang putih sampai harum; tambahkan cumi-cumi segar dan unclang dan tumis rata. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan di atas piring.	**Bahan:** Daging babi (dicincang) 6 taels Mustard akar umbi sedikit **Langkah:** 1. Cincang daging sapi; tambahkan minyak, kecap kedelai encer, gula, sedikit jus jahe dan campurkan dengan baik; press daging sapi cincang di atas piring. 2. Cuci mustard akar umbi dan suwir. 3. Taruh di atas daging sapi cincang. 4. Kukus selama 12 menit sampai matang.	**Bahan:** Kacang goreng (dipress) 1 tael Dada ayam 4 taels (dipotong dadu) **Langkah:** 1. Rendam dada ayam dalam air garam; tumis sampai harum. 2. Tambahkan potongan merica merah, jahe dan bawang putih dan tumis sampai harum. 3. Kentalkan sup; taburkan potongan daun bawang, potongan kacang; rata dan hidangkan.
Jumat			
Sup Bola Ikan dan Labu Berambut	**Tahu kedelai Goreng dengan Rusuk Babi**	**Jamur Gulung Potong Dadu dalam Lettuce Cina**	**Tiram Goreng**
Bahan: Bola ikan 1/4 catty Labu berambut 1 (dipotong-potong) **Langkah:** 1. Tumis suwiran babi sampai harum; tambahkan sedikit air bersih dan labu berambut. 2. Tambahkan bola ikan setelah mendidih; bumbui dengan garam saat matang.	**Bahan:** Tahu kedelai (diiris-iris) 2 pcs Rusuk babi 6 taels **Langkah:** 1. Tambahkan minyak untuk menggoreng goreng tahu kedelai dengan api besar sampai keemasan; letakkan di atas piring dan sisihkan. 2. Rendam rusuk babi dalam air garam; tumis dengan daun bawang dan bawang putih sampai harum dan matang. 3. Taruh rusuk babi di atas tahu kedelai; percikkan kecap kedelai encer, gula dan saus tepung caltrop.	**Bahan:** Lettuce cina 12 iris Jamur 4 taels Jamur merang 4 taels Daging babi tipis (dicincang) 4 taels **Langkah:** 1. Goreng belacan kacang lebar sampai harum; tambahkan jamur merang, jamur dan daging babi tipis. 2. Kentalkan sup; tutup wajan dan didihkan. 3. Campurkan dengan lettuce cina dan hidangkan.	**Bahan:** Tiram 8 Telur ayam 2 Tepung goreng sedikit **Langkah:** 1. Panaskan wajan wok lumuridengan minyak. 2. Lumuri tiram dengan kocokan telur dan tepung goreng; taruh kedalam wajan wok tumis sampai keemasan.
Sabtu/ MInggu			
Sup Burung Dara dengan Biji Lotus dan Kurma Merah	**Bola Udang Goreng dengan Buah Segar**	**Kukus Pai Daging Babi dengan Mustard yang diawetkan**	**Tahu kedelai Dimasak perlahan-lahaned dengan Krim Kepiting**
Bahan: Burung dara 1 (dipotong-potong) Kurma merah 2/3 tael Biji lotus 1 & 3/5 taels **Langkah:** 1. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tumis potongan burung dara sebentar dan tambahkan air. 2. Tambahkan kurma merah dan biji lotus dan dimasak perlahan-lahan selama 35 menit sampai matang; bumbui dengan garam dan hidangkan.	**Bahan:** Udang 12 taels Nanas 2 iris Apel 2 Tomat ceri potong dadu sedikit **Langkah:** 1. Bumbui udang dalam air garam; rendam dalam minyak dan sisihkan. 2. Goreng bawang putih yang dimemarkan sampai harum; tambahkan udang dalam wajan wok; tambahkan buah segar dan tumis rata. 3. Kentalkan sup dengan kecap encer, garam, gula, saus tepung caltrop; hidangkan di atas piring.	**Bahan:** Daging babi (dicincang) 8 taels Mustard yang diawetkar secukupnya **Langkah:** 1. Cincang daging babi dan campurkan dengan minyak, kecap encer, gula dan air. 2. Cuci mustard yang diawetkan dan potong; campurkan dengan babi cincang dengan baik; press di atas piring. 3. Kukus sampai matang.	**Bahan:** Tahu kedelai 2 pcs (dipotong-potong) Daging kepiting 2 taels Kuning telur bebek asin 1 Jamur 4 taels **Langkah:** 1. Lumuri tahu kedelai dengan tepung jagung lalu goreng sampai kedua sisi coklat keemasan; tambahkan kuning telur bebek asin lalu tumis. 2. Tambahkan daging kepiting, jamur dan sup jernih dan didihkan. 3. Bumbui dengan garam dan kentalkan sup.