Senin

Sup Ekor dengan Toge kedelai dan Tahu kedelai

Bahan:

Ekor ikan kepala besar	2/5 catty
Toge kedelai	2/5 catty
Tahu kedelai	1 pc

Langkah:

1. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng; goreng irisan jahe; masukkan ekor ikan goreng sampai kedua sisi keemasan.
2. Tambahkan air dan didihkan; tambahkan toge kedelai dan tahu kedelai; kecilkan api; bumbui dengan garam; angkat dari wajan wok untuk dihidangkan.

Tumis Sapi dengan Akar lotus

Bahan:

Daging sapi (diiris-iris)	4 taels
Akar lotus (diiris-iris)	6 taels

Langkah:

1. Iris dan rendam daging sapi; cuci dan iris akar lotus; rendam akar lotus didalam air sebentar saja.
2. Goreng suwiran cabe rawit dalam minyak panas sampai harum; tambahkan daging sapi dan tumis cepat; tambahkan akar lotus dan tumis sampai matang.
3. Bumbui dengan garam dan kecap kedelai encer dan hidangkan.

Sawi putih besar Tumis

Bahan:

Sawi putih besar	1 catty

Langkah:

1. Cuci sawi putih besar.
2. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan sawi putih besar dan tumis sampai matang.
3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.

Cabe Hijau Bakar Panci dengan Telur yang diawetkan limau

Bahan:

Telur yang diawetkan limau	1
Cabe hijau pedas	4

Langkah:

1. Potong-potong telur yang diawetkan limau; sisihkan.
2. Potong-potong tangkai cabe hijau dan cuci; suwir daun bawang dan jahe.
3. Panaskan minyak goreng; cabe hijau dibakar panci sampai berwarna kekuningan; angkat dan tambahkan kecap, suwiran daun bawang dan jahe, cuka dan minyak wijen dan campur dengan baik; masukkan kedalam telur yang diawetkan limau.

Selasa

Sup Bayam Cina dengan Telur yang diawetkan limau dan Telur bebek asin

Bahan:

Bayam cina	1 catty
Telur yang diawetkan limau	1
Telur bebek asin	1

Langkah:

1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum, tambahkan kaldu super dan air; didihkan lalu tambahkan bayam cina.
2. Tambahkan telur yang diawetkan limau dan telur bebek asin dan didihkan; bumbui dengan garam.

Tumis ayam Suwir dengan Suwiran Paprica Manis

Bahan:

Dada ayam	6 taels
Paprica manis (disuwir)	setengah untuk setiap warna

Langkah:

1. Rendam ayam dan sisihkan; cuci dan suwir paprica manis.
2. Goreng jahe dan daun bawang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan ayam dan tumis sampai 80% matang.
3. Tambahkan suwiran merica manis dan tumis sampai matang seluruhnya; tambahkan bumbu dan hidangkan.

Kepiting kukus dengan Anggur

Bahan:

Kepiting merah	1
Anggur beras	1/2 cangkir

Langkah:

1. Hancurkan cakar kepiting dengan halus; letakkan di atas piring; taburkan jahe cincang dengan merata.
2. Tuangkan setengah dari anggur beras ke atas cangkang kepiting; kukus di atas api panas selama 8 menit.
3. Taburkan sisa anggur beras sebelum dihidangkan.

Tumis Tulang Iga Babi dengan Kembang kol

Bahan:

Tulang iga babi	1/2 catty
Kembang kol	8 taels

Langkah:

1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum dan tumis dengan kembang kol; tambahkan garam dan air secukupnya; tumis sampai masak; angkat dan sisihkan.
2. Goreng suwiran cabe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan tulang iga babi dan tumis sampai matang; taruh di atas kembang kol dan hidangkan.

Rabu

Sup Ikan Maw dengan jagung

Bahan:

Jagung	3 taels
Ikan maw	secukupnya
Telur ayam (dikocok)	1

Langkah:

1. Didihkan kaldu super; tambahkan jagung dan didihkan.
2. Tambahkan ikan maw dan kocokan telur dan campur dengan baik.
3. Bumbui dengan garam.

Telur Goreng dengan Mi ikan

Bahan:

Telur ayam	3
Mi ikan	4 taels

Langkah:

1. Rendam mi ikan sebentar saja; tumis dengan suwiran jahe sampai harum.
2. Kecilkan api dan tambahkan kocokan telur dan tumis dengan cepat; bumbui dengan garam.

Tumis Babi panggang dengan Jamur campur

Bahan:

Babi panggang	10 taels
Jamur	4 taels
Jamur merang	4 taels

Langkah:

1. Cuci jamur campur; masak sebentar dalam air mendidih dan sisihkan.
2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan babi panggang dan tumis cepat; tambahkan jamur campur dan tumis dengan baik.
3. Tambahkan bumbu; angkat dan hidangkan.

Tumis Udang bercangkang dengan Pakchoi

Bahan:

Udang bercangkang	6 taels
Pakchoi	1 catty

Langkah:

1. Goreng potongan bawang putih sampai harum dan tumis dengan pakchoi; tambahkan garam dan air secukupnya dan tumis sampai masak; angkat dan sisihkan.
2. Goreng irisan jahe sampai harum; tambahkan udang yang sudah dikupas dan tumis sampai matang; taruh di atas pakchoi dan hidangkan.

Kamis

Sup Telur dengan Jamur kuping kayu dan Babi yang Disuwir

Bahan:

Babi (disuwir)	2 taels
Telur ayam	1
Jamur kuping kayu (potong-potong)	1 tael
Bayam	1/2 catty

Langkah:

1. Didihkan kaldu super; tambahkan suwiran babi, jamur kuping kayu, suwiran rebung dan bayam; bumbui dengan garam dan kecap.
2. Tuangkan kocokan telur saat sup mendidih; tambahkan bumbu dan minyak wijen dan hidangkan.

Tumis Pakchoi dengan suwiran Babi

Bahan:

Babi (disuwir)	4 taels
Pakchoi	2/3 catty

Langkah:

1. Cuci pakchoi; cuci dan rendam babi dan sisihkan.
2. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum dan tumis dengan pakchoi; tambahkan garam dan sedikit air dan tumis sampai masak; angkat dan sisihkan.
3. Tumis suwiran babi dalam minyak panas sampai matang; taruh di atas pakchoi dan hidangkan.

Kukus Snapper Bintang dengan Mustard yang diawetkan

Bahan:

Snapper bintang	1
Mustar yang diawetkan	secukupnya

Langkah:

1. Taruh potongan daun bawang dibawah ikan; letakkan suwiran jahe dan mustard yang diawetkan di atas ikan.
2. Kukus di atas api panas sampai ikan matang; goreng suwiran jahe dalam minyak panas dan tuangkan campuran tadi ke atas ikan.

Irisan Labu Goreng

Bahan:

Labu (diiris memanjang)	12 taels

Langkah:

1. Goreng potongan bawang putih sampai harum dan tumis dengan irisan labu.
2. Tambahkan garam dan sedikit air dan tumis sampai matang; angkat.

Jumat

Sup dengan Eucommia dan Bubur lengkeng kering

Bahan:

Ayam utuh	1
Eucommia	secukupnya
Bubur lengkeng kering	secukupnya

Langkah:

1. Tuangkan 4 mangkuk air dan tambahkan seluruh bahan kedalam panci kukus; kukus di atas api panas selama 30 menit.
2. Kecilkan api dan kukus selama 2 1/2 jam; tambahkan garam dan bumbu dan hidangkan.

Suwiran Babi Tumis dengan Tunas Bawang putih

Bahan:

Babi	4 taels
Tunas bawang putih	8 taels

Langkah:

1. Rendam suwiran babi dan sisihkan; cuci tunas bawang putih; masak sebentar dalam air mendidih dan sisihkan.
2. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan tunas bawang putih dan tumis cepat; tambahkan garam dan sedikit air dan tumis sampai masak; angkat dan sisihkan.
3. Goreng irisan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan suwiran babi dan tumis sampai matang; taruh tunas bawang putih dan hidangkan.

Tumis Babi bakar dengan Toge

Bahan:

Toge	1/2 catty
Babi barbecue (diiris-iris)	4 taels

Langkah:

1. Panaskan wajan wok; tambahkan irisan babi bakar dan tumis sampai berminyak.
2. Akhirnya, tambahkan toge dan tumis sampai matang.
3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.

Presto Irisan Ayam dengan Belogo

Bahan:

Irisan dada ayam	6 taels
Belogo	12 taels

Langkah:

1. Cuci dan potong-potong belogo; rendam ayam dan sisihkan.
2. Tumis belogo dengan cepat dalam minyak panas; tambahkan sup jernih dan masak sampai matang; angkat dan sisihkan.
3. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan ayam dan tumis sampai matang; taruh di atas belogo dan hidangkan.

Sabtu/ MInggu

Sup Perut Babi dengan Ginkgo dan Tempe

Bahan:

Perut babi (potong-potong)	1
Tempe	secukupnya
Ginkgo	secukupnya

Langkah:

1. Masak seluruh bahan didalam sebuah panci dan didihkan; kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 3 jam.
2. Bumbui dengan minyak wijen, garam dan lada putih bubuk dan hidangkan.

Presto Lettuce Eropa dengan Sayur Campur

Bahan:

Lettuce eropa	1/3 catty
Tahu basah goreng	3 taels
Wortel	3 taels
Jamur kuping kayu	3 taels

Langkah:

1. Masak sebentar lettuce eropa dalam air mendidih dengan minyak goreng dan irisan jahe sampai matang; angkat dan sisihkan.
2. Goreng irisan jahe sampai harum; tumis sisa bumbu dengan cepat; tambahkan bumbu dan didihkan.
3. Kentalkan sup dan tuangkan ke atas lettuce eropa dan hidangkan.

Tumis Fillet Garoupa dengan Jamur Shiitake, Rebung musim dingin dan Kol putih Cina yang diawetkan

Bahan:

Garoupa	2/5 catty
Jamur shiitake (diiris memanjang)	1 tael
Rebung musim dingin (masak sebentar)	1/6 catty
Kol putih cina yang diawetkan	2 sendok makan

Langkah:

1. Rendam garoupa; tumis dalam minyak panas.
2. Goreng suwiran jahe dan kol putih cina yang diawetkan sampai harum; tambahkan jamur shiitake dan rebung musim dingin dan campur dengan baik.
3. Tambahkan fillet garoupa dan percikkan anggur; masak sebentar saja dan campur dengan baik.

Kukuks Babi Patty cincang dengan Akar lotus dan Kacang Mente air

Bahan:

Akar lotus (dicincang)	1/4 catty
Babi (dicincang)	1/2 catty
Kacang mete air (dipotong dadu)	1/4 catty

Langkah:

1. Cincang dan bumbui babi; tambahkan akar lotus cincang dan kecang mete air yang dipotong dadu dan campur dengan baik.
2. Kukus dalam sebuah wadah sampai masak dan hidangkan.