Senin

Ayam Consomme dengan Sirip Tepi

Bahan:

Ayam utuh (dimasak sebentar)	1/2
Tepi sirip	6 taels

Langkah:

1. Masak sebentar tepi sirip dalam air mendidih.
2. Tambahkan 4 mangkuk air mendidih, ayam, tepi sirip dan beberapa irisan jahe kedalam panci rebus.
3. Rebus selama 2 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.

Sawi putih Presto dengan Telur bebek Asin

Bahan:

Sawi putih	8 taels
Telur bebek asin	1

Langkah:

1. Cuci dan potong sawi putih menjadi beberapa bagian.
2. Cuci dan masak sebentar telur bebek asin sampai matang; potong dan sisihkan.
3. Didihkan sawi putih dalam kaldu jernih sampai matang; taburkan potongan telur bebek asin ke atas sawi putih dan hidangkan.

Tumis Suwiran Daging Sapi dengan Jamur Campur

Bahan:

Daging sapi (disuwir)	4 taels
Jamur merang (dibelah dua)	4 taels
Jamur enoki	4 taels
Jamur shiitake segar	4 taels

Langkah:

1. Panaskan minyak untuk menumis jamur campur sampai matang; bumbui dengan saus tiram dan gula; susun di atas piring dan sisihkan.
2. Panaskan kembali minyak dan goreng suwiran jahe dan cabe sampai harum; tambahkan suwiran daging sapi dan tumis sampai matang.
3. Masukkan campuran jamur matang kedalam wajan wok dan tumis rata.

Tumis Akar Lotus dengan Daging Babi Panggang

Bahan:

Daging babi panggang	1/2 catty
Akar lotus (diiris)	1/4 catty

Langkah:

1. Tumis daging babi panggang sampai harum; tambahkan jahe dan daun bawang lalu tumis.
2. Campurkan irisan akar lotus dan tumis semuanya; tambahkan bumbu dan tumis dengan baik lalu hidangkan.

Selasa

Sup Tahu kedelai dengan Bawang

Bahan:

Bawang (disuwir)	1/2
Tahu kedelai	1 pc
Jamur shiitake segar	2 pcs
Paha ayam (potong dadu)	2 taels

Langkah:

1. Didihkan air untuk memasak suwiran bawang sebentar; tambahkan paha ayam potong dadu; masak sampai matang.
2. Tambahkan tahu kedelai dan jamur shiitake; didihkan sampai matang.
3. Bumbui dan hidangkan.

Presto Ikan karp lumpur dengan Terong ungu

Bahan:

Perut ikan karp lumpur	12 taels
Terong ungu	1

Langkah:

1. Tuangkan minyak untuk menggoreng perut ikan sampai kedua sisi kecoklatan.
2. Tambahkan air dan bumbu; campurkan terong ungu didihkan bersamaan.
3. Masak sampai matang dan hidangkan.

Tumis Daging Babi Suwir dengan Tunas kacang

Bahan:

Daging babi (disuwir)	4 taels
Tunas kacang	1 catty

Langkah:

1. Goreng potongan bawang putih dalam terong ungu panas sampai harum; tambahkan tunas kacang dan tumis sampai matang; bumbui dengan garam dan susun di atas piring kemudian sisihkan.
2. Goreng suwiran cabe dalam terong ungu panas sampai harum; tambahkan suwiran daging babi; tumis sampai matang; taruh di atas tunas kacang dan hidangkan.

Kembang kol cina Rebus in Kaldu super

Bahan:

Kembang kol cina	1 catty

Langkah:

1. Cuci kembang kol cina.
2. Tuangkan kaldu super dan bumbui dengan 2 iris jahe lalu didihkan; tambahkan kembang kol cina dan masak sampai matang.

Rabu

Sup Tepi sirip dengan Pak coy

Bahan:

Pak coy (dipotong beberapa bagian)	1/3 catty
Jamur shiitake kering (direndam)	1 tael
Suwiran daging ham	1 tael

Langkah:

1. Goreng jahe dan bawang putih dalam terong ungu panas sampai harum; tambahkan jamur shiitake dan suwiran daging ham; tumis sampai harum.
2. Tuangkan air dan didihkan; tambahkan pak coy dan didihkan.

Presto Sawi putih Mini dengan Tahu kedelai

Bahan:

Tahu kedelai (diiris)	2 pcs
Sawi putih mini	8 taels

Langkah:

1. Goreng jahe dan bawang putih dalam terong ungu panas sampai harum; tambahkan sawi putih mini dan goreng sampai lembut; tambahkan bumbu; susun di atas piring.
2. Goreng tahu kedelai sampai kedua sisi keemasan; tambahkan bumbu; kentalkan sup.
3. Letakkan campuran tahu kedelai di atas sayuran.

Ayam Lunak Dikukus dengan Kerang kering dan Kenari

Bahan:

Ayam utuh	1
Kerang kering (direndam)	1 tael
Kenari	1/6 catty

Langkah:

1. Susun ayam, kerang kering; daging kenari; daun bawang dan jahe di atas piring; tambahkan bumbu.
2. Kukus di atas api sedang selama 2 jam sampai lunak; saring cairan masakannya.
3. Didihkan cairan masakan; kentalkan; tuangkan ke atas ayam.

Tulang Iga muda dalam Saus Merica Hitam Bubuk

Bahan:

Tulang iga muda	1 catty

Langkah:

1. Cuci dan potong-potong tulang iga muda; rendam dengan garam, gula, jus jahe dan tepung jagung dan sisihkan; potong bawang memanjang.
2. Panaskan minyak; goreng tulang iga muda sampai 70%; tiriskan minya.
3. Goreng potongan bawang putih, potongan bawang merah, bawang dan merica hitam bubuk dalam terong ungu panas sampai harum; taruh tulang iga muda ke wajan wok lagi; tambahkan air dan kecap kental dan didihkan sebentar; kentalkan sup dan hidangkan.

Kamis			
Sup Daging Babi Tipis dengan Chestnut Air dan Ginkgo	**Tahu kedelai Kukus dengan Yunnan Ham**	**Pomfret Kukus**	**Tumis Jamur campur dengan saus XO**
Bahan: Daging babi 8 taels Kacang mete air 3 taels Ginkgo secukupnya **Langkah:** 1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 2. Masak di atas api kecil dan rebus selama 2 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.	**Bahan:** Tahu kedelai (dipotong-potong) 2 pcs Yunnan ham 3 taels **Langkah:** 1. Cuci tahu kedelai; tiriskan; cuci dan suwir yunnan ham. 2. Hiasi tahu kedelai dengan suwiran yunnan ham; kukus dalam wadah sampai matang; saring kelebihan airnya. 3. Taburkan potongan daun bawang; tuangkan sedikit minyak dan kecap diatasnya.	**Bahan:** Pomfret 1 **Langkah:** 1. Letakkan daun bawang dibawah ikan; hiasi dengan suwiran jahe. 2. Kukus ikan di atas api suhu tinggi sampai matang; goreng suwiran jahe dalam terong ungu panas dan tuangkan diata ikan. 3. Taburkan potongan daun bawang dan hidangkan.	**Bahan:** Jamur rambut kusut 1/6 catty Jamur enoki 1/6 catty Jamur abalon 1/6 catty **Langkah:** 1. Goreng potongan bawang putih, jahe potong dadu dan cabe merah suwir dalam minyak panas hingga harum; tambahkan seluruh bahan dan tumis rata. 2. Bumbui dengan garam, saus tiram, saus XO dan air lalu masak. 3. Tumis sampai saus mengental.
Jumat			
Sup Hati Babi dengan Jamur Enoki	**Presto Perut Ikan dengan labu berambut**	**Lobak dimasak dengan Jamur Kuping Kayu dan Udang bercangkang**	**Tumis Bola Udang dengan Brokoli**
Bahan: Jamur enoki 1/4 catty Hati babi (diiris) 1/3 catty **Langkah:** 1. Masak sebentar jamur enoki dalam air mendidih. 2. Tambahkan jamur enoki, hati babi, kaldu kedalam wajan dan tambahkan bumbu; masak selama 5 menit. 3. Taburkan potongan daun bawang dan hidangkan.	**Bahan:** Labu berambut (potong-potong) 1 Perut ikan tongsang 12 taels **Langkah:** 1. Tuangkan minyak untuk menggoreng perut ikan sampai kedua sisi keemasan. 2. Tambahkan air dan bumbu; campurkan labu berambut lalu masak bersamaan. 3. Masak sampai matang dan hidangkan.	**Bahan:** Lobak putih (iris memanjang) 2/3 catty Udang bercangkang 1/3 catty Jamur kuping kayu (diiris) 1/4 catty Potongan peterseli cina 1 sendok makan **Langkah:** 1. Didihkan lobak putih selama 10 menit dan angkat. 2. Panaskan wajan wok dengan minyak; tambahkan lobak putih; udang bercangkang dan jamur kuping kayu dan tumis dengan seksama. 3. Bumbui dan masak sampai lobak putih menjadi lembut; taburkan potongan peterseli cina dan hidangkan.	**Bahan:** Brokoli 1/2 catty Udang 1/2 catty **Langkah:** 1. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng dan tambahkan brokoli dan garam lalu goreng cepat; susun di atas piring. 2. Goreng irisan jahe, daun bawang, potongan bawang putih, lokio kuning dan merica merah manis dalam minyak panas sampai harum; campurkan udang bercangkang; percikkan anggur beras. 3. Tambahkan bumbu; kentalkan sup; taruh brokoli dan hidangkan.
Sabtu/ MInggu			
Sup Betis Babi dengan biji Lotus dan Kacang Fox	**Daging babi Goreng dengan Bawang**	**Kukus Kepiting dengan Bihun Kacang Hijau dalam Kaserol**	**Presto Lettuce Eropa dengan Irisan Abalone dan Selaput jari Bebek dalam Saus Tiram**
Bahan: Betis babi (dipotong-potong) 1/3 catty Biji lotus (direndam) 2 taels Fox nuts 1 tael **Langkah:** 1. Didihkan air dalam panci; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 2. Masak di atas api kecil dan rebus selama 2 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.	**Bahan:** Potongan daging babi 1/2 catty Bawang 1 **Langkah:** 1. Rendam potongan daging babi dalam bumbu; goreng sampai harum dan sisihkan. 2. Tumis tomat dan bawang; taruh potongan daging babi kedalam wajan wok untuk dimasak lagi. 3. Bumbui dengan garam dan gula lalu hidangkan.	**Bahan:** Kepiting merah (dipotong-potong) 1 Bihun kacang hijau 1 ikat **Langkah:** 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam terong ungu panas sampai harum, tambahkan bihun kacang hijau dan kaldu super dan masak sebentar. 2. Goreng jahe dan bawang putih dalam terong ungu panas sampai harum; tambahkan potongan kepiting merah dan tumis sampai harum; percikkan anggur beras dan bumbui. 3. Taruh kepiting merah dalam casserole; didihkan sebentar; tambahkan suwiran merica merah dan suwiran daun bawang; hidangkan.	**Bahan:** Selaput jari bebek 6 taels Lettuce eropa 1 Irisan abalone 1 kaleng **Langkah:** 1. Masak sebentar lettuce eropa dalam kaldu super sampai matang; susun di atas piring dan sisihkan. 2. Goreng irisan jahe dalam terong ungu panas sampai harum; masukkan selaput jari bebek dan irisan abalone lalu goreng cepat; tambahkan saus tiram dan bumbu dan masak sampai matang; kentalkan sup dan tuangkan ke atas lettuce.