

Senin			
Sup Burung Dara Dewasa direbus dengan Jamur Putih dan Buah Lengkeng Kering	Presto Panggul sapi dengan Kari	Udang Dimasak Sebentar	Presto Jamur Kering dengan Rebung
Bahan: Burung dara 1 (dimasak sebentar) Jamur putih 2 tael (potong bentuk bunga) Buah lengkeng kering 2 tael	Bahan: Panggul sapi 1 catty Kentang 1/3 catty Wortel 1/3 catty	Bahan: Udang hantu 1 catty (dibuang uratnya)	Bahan: Jamur shiitake kering 3 tael Rebung 4 tael
Langkah: 1. Masukkan seluruh bahan dalam panci sup; masukkan irisan jahe dan empat mangkuk air jernih; tutup panci. 2. Masukkan panci ke dalam panci saus berisi air; rebus diatas api besar selama 30 menit. 3. Rebus diatas api kecil selama 3 jam lagi; bumbui dengan garam.	Langkah: 1. Rendam panggul sapi dalam air garam; tumis sampai harum; sisihkan. 2. Tumis bawang merah satuan, jahe dan bawang putih dalam casserole sampai harum; tambahkan saus kari dan air; didihkan. 3. Tambahkan panggul sapi, kentang dan wortel; presto sampai panggul sapi lunak; hidangkan.	Langkah: 1. Didihkan air dalam wajan wok; tambahkan irisan jahe dan potongan daun bawang. 2. Masak sebentar udang sampai matang. Hidangkan.	Langkah: 1. Tumis irisan jahe; tambahkan jamur shiitake dan goreng cepat; tambahkan irisan rebung. 2. Bumbui dan tambahkan kaldu; presto sampai sup mengental. Hidangkan.
Selasa			
Sup Bebek direbus dengan irisan Abalone dan Ginseng Amerika	Cumi-cumi Tumis dengan Paprica	Tumis Irisan Daging Babi, Jamur Kuping Kayu dan Tahu Kedele dengan Bawang Hijau	Tumis Ikan Floss dengan Kembang kol
Bahan: Abalone bibir hijau 1 (diiris-iris) Bebek utug 1 (dimasak sebentar) Ginseng amerika 1 tael	Bahan: Cumi-cumi 1/2 catty Paprica hijau dan merah 1/ warna	Bahan: Daging babi (diiris-iris) 3 tael Bawang hijau 1 Jamur hitam 1 tael Tahu kedele 1 pc	Bahan: Ikan karp lumpur 1/4 catty icincang Kembang kol 2/3 catty (potong bentuk bunga)
Langkah: 1. Masukkan seluruh bahan dalam panci sup; masukkan irisan jahe dan empat mangkuk air jernih; tutup panci. 2. Masukkan panci ke dalam panci saus berisi air; rebus diatas api besar selama 30 menit. 3. Rebus diatas api kecil selama 3 jam lagi; bumbui dengan garam.	Langkah: 1. Masak sebentar cumi-cumi dalam air mendidih sampai matang. 2. Tumis potongan daun bawang dan irisan bawang putih sampai harum; tambahkan cumi-cumi dan paprica. 3. Bumbui dan kentalkan sup; percikkan minyak cabe; hidangkan.	Langkah: 1. Goreng suwiran babi dalam minyak panas sampai harum; goreng cepat irisan daging babi. 2. Tambahkan jamur hitam dan bawang hijau dan tumis; bumbui dan didihkan. 3. Tambahkan tahu kedele; didihkan sampai sup mengental.	Langkah: 1. Tambahkan merica kedalam ikan karp lumpur; goreng bentuk pai ikan; iris memanjang. 2. Tumis jahe; goreng kembang kol; tambahkan air dan tutup sampai matang. 3. Tambahkan irisan memanjang ikan karp lumpur; tambahkan garam, gula dan kecap kecelai kental; hidangkan.
Rabu			
Soup Daging babi tipis dengan Jamur kepala monyet	Grey Mullet Kukus dengan Jeruk Lemon Segar	Tumis Telur dan Daging Babi Bakar	Rusuk babi Dipanggang dengan Sa Cha Saus
Bahan: Daging babi 10 tael (dimasak sebentar) Jamur kepala monyet 2 tael Kacang fox 2 tael	Bahan: Grey mullet 1 Jeruk lemon 1	Bahan: Daging babi bakar 4 tael Telur ayam 2	Bahan: Rusuk babi 3/4 catty Bawang secukupnya Bawang putih secukupnya satuan
Langkah: 1. Didihkan air dalam wajan wok; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan diatas api kecil selama2 jam; bumbui dengan garam.	Langkah: 1. Masukkan grey mullet diatas piring; masukkan irisan jahe dan batang daun bawang dibawah grey mullet. 2. Taburi lemon tumbuk, suwiran babi dan daun bawang, suwiran kulit jeruk kering dan suwiran paprica diatas grey mullet. 3. Kukus diatas api besar sampai matang; tumis suwiran babi dan percikkan kecap encer dalam minyak panas; tuangkan the campuran keatas ikan; hidangkan.	Langkah: 1. Tumis daging babi bakar dalam minyak panas sampai harum; sisihkan. 2. Panaskan minyak wajan wok; tambahkan kocok telur sampai setengah matang. 3. Tambahkan daging babi bakar; angkat sesaat setelah telur matang. Hidangkan.	Langkah: 1. Rendam rusuk babi dengan saus Sa cha dan bumbu. 2. Panaskan oven terlebih dahulu hingga 190 ⁰ C; masukkan rusuk babi kedalam oven dan panggang. 3. Tumis bawang merah satuan, bawang putih dan bawang dalam minyak panas; tambahkan air dan didihkan; tuangkan sup kental keatas rusuk babi.

Kamis			
Sup Ayam kulit hitam Direbus dengan Ikan Maw	Makarel Kukus	Tumis Kol Cina dan Daging Babi Cincang dengan Zaitun yang diawetkan	Ayam Bon Bon dengan Belacan Wijen
Bahan: Ayam kulit hitam 1 (dimasak sebentar) Ikan maw 2 Kurma merah 2 tael	Bahan: Makarel 3/4 catty	Bahan: Kol cina 3/4 catty (dipotong-potong) Babi cincang zaitun 4 tael yang Diawetkan secukupnya Langkah: 1. Goreng jahe dan daun bawang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan babi cincang dan goreng sampai harum; tambahkan kol Cina dan goreng; percikkan anggur. 2. Tambahkan yang zaitun yang diawetkan, bumbu, tumis dengan baik dan campurkan dengan baik.	Bahan: Dada ayam 1/2 catty Timun (diiris-iris) secukupnya Konjak secukupnya (dimasak sebentar) Langkah: 1. Presto dada ayam dengan sup sampai matang. 2. Suwir-suwir dada ayam; tambahkan suwiran timun timun dan konjak. 3. Tuangkan belacan wijen; hidangkan.
Langkah: 1. Masukkan seluruh bahan dalam panci sup; masukkan irisan jahe dan empat mangkuk air jernih. 2. Masukkan panci ke dalam panci saus berisi air; rebus diatas api besar selama 30 menit. 3. Rebus diatas api kecil selama 3 jam lebih; bumbu dengan garam.	Langkah: 1. Masukkan batang daun bawang dan irisan jahe dibawah ikan; masukkan suwiran babi diatas ikan. 2. Kukus diatas api besar sampai matang; tumis suwiran babi dalam minyak panas dan tuangkan keatas ikan; hidangkan.		
Jumat			
Sup Rusuk Babi dengan Bunga sedap malam	Tumis Kol india dengan Tempe	Presto Kepala Ikan dalam Casserole	Tumis Rusuk anak lembu dengan Brokoli
Bahan: Rusuk babi 12 tael (dimasak sebentar) Bunga sedap malam 3 tael Buah ara 6 Langkah: 1. Didihkan air dalam wajan wok; tambahkan seluruh bahan dan irisan jahe dan didihkan. 2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam; bumbu dengan garam.	Bahan: Kol india 1 catty Tempe secukupnya Langkah: 1. Goreng daun bawang dan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan Kol india dan tumis sampai harum. 2. Tambahkan tempe dan tumis; bumbu dan campurkan dengan baik.	Bahan: Kepala ikan besar 1 (dipotong-potong) Langkah: 1. Bumbu kepala ikan; goreng dengan irisan jahe sampai kedua sisi coklat kekuningan. 2. Tumis bawang merah satuan, jahe dan bawang putih dalam casserole sampai harum; tambahkan kepala ikan, bumbu dan air. 3. Tambahkan tahu kedele dan suwiran cabe merah; presto sampai matang; hidangkan.	Bahan: Rusuk anak lembu 8 tael Brokoli 8 tael (potong bentuk bunga) Langkah: 1. Bumbu rusuk anak lembu; goreng dengan jahe, bawang putih dan cabe merah suwir sampai harum. 2. Tambahkan brokoli dan goreng dengan baik; percikkan anggur; bumbu.
Sabtu/ Minggu			
Sup Betis Sapi dengan Bubur Klengkeng, Biji lotus dan Kuncup Lily	Tumis Lettuce Eropa, Jamur Shiitake dan Jamur kuping kayu dengan Saus tiram	Yellow Croaker Kukus	Buku jari Babi Dimasak perlahan-lahan dengan Kacang dan Chestnuts
Bahan: Betis babi 12 tael (dimasak sebentar) Bubur klengkeng kering 2 tael Biji lotus 2 tael Kuncup lily 1 tael Langkah: 1. Masukkan seluruh bahan dalam panci sup; masukkan irisan jahe dan empat mangkuk air jernih; tutup panci. 2. Masukkan panci ke dalam panci saus berisi air; rebus diatas api besar selama 30 menit. 3. Rebus diatas api kecil selama 3 jam lagi; bumbu dengan garam.	Bahan: Lettuce Eropa 1 Jamur shiitake kering 10 kuncup Jamur kuping kayu secukupnya Langkah: 1. Masak sebentar Lettuce Eropa dalam air mendidih sampai lunak; sisihkan. 2. Tumis jahe dan bawang putih sampai harum; tambahkan jamur shiitake dan jamur kuping kayu; tumis sampai harum; tambahkan saus tiram, kecap encer dan gula. 3. Masukkan kembali Lettuce Eropa kedalam wajan wok dan campurkan dengan baik; aduk dalam larutan tepung jagung.	Bahan: Yellow croaker 1 Langkah: 1. Masukkan batang daun bawang dan irisan jahe dibawah ikan dan suwiran babi diatas ikan. 2. Kukus diatas api besar sampai matang; tumis suwiran babi dan tuangkan keatas ikan; hidangkan.	Bahan: Bubuk jari babi 4/5 catty (dipotong-potong) Kacang 1/4 catty Kacang mete 1/4 catty Langkah: 1. Masak sebentar buku jari knuckle; tumis dengan irisan jahe, bawang merah satuan dan star anise. 2. Tambahkan kacang mete dan kacang; bumbu; dimasak perlahan-lahan selama 1 jam.