

Senin			
Sup Kepala ular dengan Kurma merah	Daging imitasi goreng dengan Kiwi	Isiran Ayam Goreng dengan Kacang Hitam Fermentasi dan Paprica manis	Goreng Fillet Daging Sapi dengan Tahu Kedelai
Bahan: Kepala ular 1 Kurma merah (uang bijinya) 10 Langkah: 1. Goreng kepala ular sampai kekuningan. 2. Didihkan air; tambahkan isiran jahe; tambahkan seluruh bahan. 3. Rebus diatas api kecil selama 2 jam; masukkan garam dan hidangkan.	Bahan: Daging imitasi (diiris) 1 Kiwi (diiris) 2 Langkah: 1. Iris kiwi dan daging imitasi. 2. Tumis disuwir cabe merah; tambahkan daging imitasi dan goreng sebentar; tambahkan saus tiram dan gula dan goreng. 3. Tambahkan kiwi; goreng sebentar dan hidangkan.	Bahan: Ayam (diiris) 1/3 catty Paprica manis hijau 1 Paprica manis merah 1 Langkah: 1. Rendam ayam dalam bumbu dengan baik. 2. Tumis paprica manis merah dan hijau, daun bawang, cincang jahe, potongan bawang putih dan kecap hitam fermentasi sampai harum. 3. Tambahkan ayam, garam, gula dan air; goreng sampai sausnya mengental dan hidangkan.	Bahan: Daging sapi (disuwir) 1/4 catty Tahu kedelai 2 pcs Langkah: 1. Potong-potong tahu kedelai; rendam dalam air asin; potong daging sapi hingga menjadi suwiran dan rendam dalam bumbu kemudian sisihkan. 2. Tambahkan minyak; goreng tahu kedelai sampai kedua sisi keemasan sisihkan diatas piring. 3. Tumis suwiran cabe merah; tambahkan daging sapi dan goreng sampai matang; taruh di atas tahu kedelai dan hidangkan.
Selasa			
Sup Kol Cina	Ikan karp lumpur Kukus dengan Pericarp	Pakchoi Goreng dengan Jamur dan Lobak	Pai Daging Ubi Jepang Goreng
Bahan: Sawi putih 2/5 catty (potong dalam beberapa bagian) Lobak (diiris) 4 tael Tahu kedelai 1 pc (diiris memanjang) Bawang hijau 1 Langkah: 1. Sawi putih dimasak setengah matang; masak sebentar tahu kedelai. 2. Rebus kurma merah ke dalam air; tuangkan kaldu. 3. Tambahkan Tianjin pakchoi dan lobak setelah didihkan; didihkan kemudian tambahkan garam.	Bahan: Ikan karp lumpur 1 Pericarp secukupnya Langkah: 1. Taruh potongan daun bawang dibawah ikan karp lumpur; tebarkan suwiran pericarp keatas ikan karp lumpur. 2. Kukus sampai ikan matang. 3. Percikkan minyak panas dan kecap.	Bahan: Pakchoi 1/2 catty Jamur shiitake kering 1 tael Lobak 4 tael Langkah: 1. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; masukkan pakchoi dan goreng; tambahkan sedikit kaldu super dan garam; goreng sampai matang dan sisihkan di atas piring. 2. Tuangkan minyak dan goreng lobak dan jamur shiitake; tambahkan kaldu super dan didihkan sampai matang; taruh pakchoi diatasnya dan hidangkan.	Bahan: Daging babi cincang 4 tael Taro 1/2 catty Langkah: 1. Suwir ubi Jepang; daging babi direndam dalam bumbu dan campur rata dengan the suwiran ubi Jepang untuk membentuk pie bundar. 2. Panaskan minyak dan goreng pai daging sampai kedua sisi kuning keemasan.
Rabu			
Sup Ruas jari babi dengan Kacang mete	Cumi-cumi Goreng dengan Seledri	Goreng Suwiran Ayam dengan Tunas bawang putih	Serat Ikan Goreng dengan Kol Cina
Bahan: Kacang mete 4 tael Rusa jari babi 10 tael Langkah: 1. Didihkan kacang mete sampai matang dan hilangkan sekamnya; potong-potong ruas jari babi dan masak sebentar. 2. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan; dimasak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2.5 jam. 3. Bumbui dengan garam.	Bahan: Cumi-cumi 1/2 catty (dipotong-potong) Seledri 2/3 catty (dipotong-potong) Langkah: 1. Masak sebentar cumi-cumi. 2. Goreng jahe, bawang putih dan suwiran cabe merah dalam minyak panas sampai harum; goreng cumi-cumi, percikkan sedikit anggur, tambahkan air dan didihkan sampai matang. 3. Masukkan seledri; tumis dengan baik; tambahkan kaldu super, gula dan merica bubuk.	Bahan: Dada ayam (disuwir) 4 tael Tunas bawang putih 8 tael Langkah: 1. Potong-potong tunas bawang putih dalam beberapa bagian dan masak sebentar; rendam dalam bumbu suwiran ayam dan sisihkan. 2. Goreng cincangan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; masukkan ayam dan tunas bawang putih dan tumis dengan baik. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	Bahan: Ikan karp lumpur 1/4 catty cincang Kol cina 2/3 catty Langkah: 1. Percikkan merica ke atas ikan karp lumpur; goreng hingga menjadi pai ikan dan potong memanjang. 2. Goreng jahe dalam minyak panas dan tumis kol cina; tambahkan air dan panaskan sampai mendidih. 3. Taruh suwiran ikan karp lumpur; tambahkan garam, gula dan kecap kental.

Kamis			
Sup Ayam Kulit Hitam dengan Kelapa Bahan: Ayam kulit hitam 1 (masak sebentar) Kelapa 1 Langkah: 1. Keluarkan daging kelapa dan potong kecil-kecil. 2. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan; masak perlahan-lahan diatas api kecil selama dua setengah jam. 3. Bumbui dengan garam.	Tahu kedelai Goreng dengan Jamur merang Bahan: Tahu kedelai 2 pcs Jamur merang 3 tael Langkah: 1. Rendam sebentar tahu kedelai dengan air garam dan tiriskan dengan baik. 2. Tuangkan minyak kedalamnya; goreng tahu kedelai dan sisihkan diatas piring. 3. Goreng jamur merang dalam minyak; tambahkan bumbu; taruh diatas tahu kedelai.	Pig liver Goreng dengan kembang Kol Bahan: Pig liver (diiris) 1/4 catty Kambang kol 1/2 catty (potong per kuntumnya) Langkah: 1. Masak sebentar kembang kol dan kemudian ikan them out. 2. Tumis pig liver; tambahkan daun bawang, jahe, bawang putih iris, merica, dan kembang kol dan tumis. 3. Tambahkan bumbu dan anggur; kentalkan dengan campuran tepung dan air; percikkan perseli cina.	Pomfret Kukus dengan Kacang Hitam Fermentasi Bahan: Pomfret 1 Kacang hitam secukupnya fermentasia Langkah: 1. Tebarkan potongan daun bawang dibawah ikan; tebarkan bawang putih cincang dan kecap hitam fermentasi keatas ikan. 2. Kukus ikan diatas api suhu tinggi sampai matang; percikkan minyak panas dan hidangkan.
Jumat			
Sup Daging Iris dengan Sawi putih Mini Bahan: Sawi putih mini 3 (dipotong-potong) Daging babi (diiris) 1/2 catty Langkah: 1. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan irisan daging dan goreng sebentar. 2. Tuangkan kaldu super kedalamnya tambahkan sawi putih mini dan rebus. 3. Bumbui dengan garam.	Ayam Goreng potong dadu dengan kenari Bahan: Dada ayam 2/3 catty (dipotong dadu) Biji kenari (digoreng) 2 tael Telur 2 Langkah: 1. Rendam ayam dalam bumbu selama 20 menit; campurkan garam, gula, merica bubuk, minyak wijen dan sup ayam kedalam saus. 2. Tambahkan minyak; rendam ayam yang dipotong dadu dan angkat ikannya; panaskan wajan wok; masukkan daun bawang, jahe dan bawang putih dan goreng them sebentar. 3. Masukkan ayam dipotong dadu; tuangkan saus; tambahkan biji kenari, tumis dengan baik dan hidangkan saat saus mengental.	Ikan Kukus dengan Mustard yang diawetkan Bahan: Sparidae sirip kuning 1 Mustard yang secukupnya diawetkan Langkah: 1. Taruh potongan daun bawang di bawah ikan; tebarkan mustard yang diawetkan keatas ikan. 2. Kukus sampai matang. 3. Percikkan minyak panas dan kecap.	Irisan daging Sapi Goreong dengan Bayam Cina Bahan: Bayam cina 1 catty Daging sapi (diiris) 4 tael Langkah: 1. Goreng cepat potongan bawang putih sampai harum; tambahkan bayam cina dan tumis sampai lembut; tambahkan garam dan angkat. 2. Goreng the suwiran jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan daging sapi dan tumis sampai matang; taruh diatas bayam cina dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
Sup Daging Babi dan Ceker Ayam dengan Cabe segar dan kering Bahan: Daging babi 8 tael (masak sebentar) Kol cina 6 tael Sayuran kering 3 tael Ceker ayam 8 tael Langkah: 1. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan; dimasak perlahan-lahan diatas api kecil selama 2 jam. 2. Bumbui dengan garam.	Goreng Ayam Suwir dengan Bubuk Saus Kacang Hitam Fermentasi Bahan: Ayam (disuwir) 1/4 catty Kacang putih 6 tael Langkah: 1. Goreng saus miso dalam minyak panas sampai harum; tambahkan ayam dan tumis sebentar; tambahkan kacang putih dan tumis bersamaan. 2. Tambahkan bumbu dan tumis sampai matang.	Kol Cina Goreng dengan Potongan Bawang putih Bahan: Kol cina 2/3 catty Bawang putih 2 sendok teh cincang Langkah: 1. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan kol dan tumis sampai matang. 2. Tambahkan garam dan tumis. 3. Angkat dan percikkan daun bawang.	Goreng Daging Babi Panggang dengan Paprica manis Merah dan Hijau Bahan: Daging babi 1/2 catty panggang Paprica manis merah 1 untuk da hijau setiap warna Langkah: 1. Suwir paprica manis merah dan hijau. 2. Goreng jahe dan daun bawang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan daging babi panggang dan tumis. 3. Masukkan paprica manis merah dan hijau dan tumis bersamaan; tambahkan bumbu.