

Senin			
Sup Iga babi dengan Toge dan Tahu kedelai	Kerang pasir Ditumis dengan Paprica berwarna	Daging babi dimasak dobel dengan Kol	Ikan kering lunak Ditumis dengan Seledri
Bahan: Tahu kedelai 1 (dipotong besar) Toge 1/3 catty Iga babi 2/3 catty (dipotong besar) Langkah: 1. Rebus iga babi sebentar dan sisihkan. 2. Panaskan wajan wok dengan kuah; masukkan iga, toge dan irisan jahe dan didihkan selama 30 menit. 3. Tambahkan tahu kedelai dan disuwir-suwir green pepper; rebus selama 10 menit dan bumbui dengan garam.	Bahan: Kerang pasir 1 catty Paprica manis hijau, 1/2 merah, dan kuning (disuwir-suwir) Langkah: 1. Rebus kerang pasir sebentar dan buang kulitnya. 2. Goreng cabe merah pedas dan bawang putih cincang dalam minyak panas; bumbui dengan garam dan goreng kerang pasir sebentar. 3. Tambahkan paprika berwarna dan garam; aduk rata.	Bahan: Kol (dipotong besar) 10 taels Perut babi bergaris 12 taels Langkah: 1. Rebus sedikit air; masukkan perut babi bergaris, masak dengan api sedang; dan potong-potong hingga dingin. 2. Goreng jahe, bawang putih, cabe merah dalam minyak panas; tambahkan perut babi bergaris dan goreng dalam wajan wok; percikkan sedikit anggur; tambahkan garam dan air. 3. Tambahkan kol; goreng hingga lunak dan hidangkan hingga kuahnya mengental.	Bahan: Ikan karp lumpur 1/4 catty dicincang Seledri (dipotong) 2/3 catty Langkah: 1. Rendam ikan karp lumpur dalam merica putih bubuk; goreng menjadi kik ikan dan kemudian iris tipis. 2. Tumis jahe dan seledri; lanjutkan memasak hingga matang. 3. Tambahkan irisan ikan karp lumpur dan garam, gula dan kecap kedelai kental untuk menghidangkan.
Selasa			
Sup ayam direbus dengan Jamur	Pomfret Dikukus dengan Bumbu bubuk diawetkan	Brokoli dan Kembang kol Digoreng dengan saus tiram	Fillet ayam Digoreng dengan Kacang gula dan Akar lotus Diiris tipis
Bahan: Ayam 1 (dimasak sebentar) Jamur 2 taels Jamur pohon the 2 taels Jamur rambut kusut 2 taels Langkah: 1. Tambahkan air kaldu bening, aneka jamur, potongan daun bawang dan umbi bawang putih. 2. Rebus dengan panas sedang; masak perlahan-lahan dengan api kecil hingga matang. 3. Tambahkan garam dan taburkan daun bawang untuk dihidangkan.	Bahan: Pomfret 1 Bumbu bubuk secukupnya diawetkan Langkah: 1. Letakkan ikan diatas irisan daun bawang; letakkan jahe yang disuwir dan bumbu bubuk diawetkan diatas ikan. 2. Kukus dengan panas tinggi hingga ikan matang; percikkan minyak goreng untuk dihidangkan.	Bahan: Brokoli 1/2 catty Kembang kol 1/2 catty Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan brokoli dan kembang kol untuk digoreng. 2. Tambahkan sedikit kaldu super dan saus tiram hingga matang untuk dihidangkan.	Bahan: Kacang gula 2/5 catty Akar lotus 1/4 catty (diiris tipis) Ayam (diiris tipis) 1/3 catty Langkah: 1. Goreng ayam dengan jahe yang disuwir-suwir dalam minyak panas. 2. Tambahkan kacang gula dan akar lotus yang diiris tipis; percikkan anggur. 3. Bumbui dengan garam dan gula untuk dihidangkan.
Rabu			
Sup Ikan karang dengan Sawi putih besar	Daging babi Dikukus dengan Bumbu bubuk diawetkan	Daging Babi tiruan Digoreng dengan XO Sauce dan Akar lotus	Ikan kikir Digoreng
Bahan: Ikan karang 1 catty Sawi putih besar 4 taels Langkah: 1. Goreng jahe dan daun bawang dalam minyak panas; goreng ikan karang sebentar. 2. Tambahkan kaldu super dan sawi putih besar dan didihkan. 3. Masak perlahan-lahan dengan api kecil selama 20 menit; bumbui dengan garam untuk dihidangkan.	Bahan: Perut babi 12 taels Bumbu bubuk secukupnya diawetkan Langkah: 1. Masukkan bumbu bubuk diawetkan dan perut babi yang dicincang halus, goreng dalam wajan wok; bumbui dengan gula dan saus tiram; rebus daging babi dan iris tebal. 2. Tumis bawang putih cincang, saus chee hau dan anise bintang dalam minyak panas; tambahkan daging babi untuk digoreng; percikkan sedikit minyak; bumbui dengan gula, saus tiram dan kecap kedelai kental; kentalkan kuahnya. 3. Letakkan daging babi perlahan; letakkan bumbu bubuk diawetkan diatasnya; kukus selama 30 menit; hidangkan.	Bahan: Daging babi tiruan 2 Akar lotus 1/4 catty (dipotong-potong) Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan daging babi dan akar lotus untuk digoreng. 2. Tambahkan saus XO aduk rata.	Bahan: Ikan kikir 1 Langkah: 1. Goreng irisan jahe dalam minyak panas; goreng ikan kikir dengan api kecil dalam minyak panas.

Kamis			
Sup Ayam kulit hitam dengan Kurma merah dan Bubur Kelengkeng kering	Daging udang Ditumis dengan Kacang gula	Kacang putih Digoreng dengan Kacang hitam fermentasi	Sayap Ayam Direbus dengan Kentang
Bahan: Ayam kulit hitam 1 (direbus cepat) Bubur kelengkeng kering 2 taels Kurma merah 2 taels Langkah: 1. Rebus air panas dalam panci; tambahkan semua bahan in dan biarkan mendidih; masak perlahan-lahan dengan api kecil selama 2.5 jam. 2. Bumbui dengan garam.	Bahan: Kacang gula 6 taels Daging udang 6 taels (bersihkan isi perut) Langkah: 1. Rendam daging udang dalam garam dan merica sebentar. 2. Tumis irisan jahe dalam minyak panas; tambahkan daging udang, digoreng sebentar. 3. Tambahkan kacang gula untuk digoreng hingga matang; dan bumbui dengan garam.	Bahan: Kacang putih 1/2 catty (potong per raus) Kacang hitam fermentasi sedikit Langkah: 1. Tumis bawang putih tumbuk, kacang hitam fermentasi dalam minyak panas; tambahkan kacang putih untuk digoreng. 2. Tambahkan sedikit air untuk menggoreng hingga matang; dan bumbui dengan garam.	Bahan: Sayap ayam 2/3 catty Kentang 3 (potong serong) Langkah: 1. Celupkan kentang dalam minyak dan tiriskan; bumbui sayap ayam dalam larutan garam dan sisihkan. 2. Goreng sayap ayam sebentar; tambahkan saus tiram, kecap kedelai kental, gula dan tetap didihkan airnya. 3. Masak perlahan dengan kentang hingga kuahnya mengental.
Jumat			
Sup daging sapi dengan Ubi cina, Gandung mutiara dan Wolfberi China	Daging babi Diiris tipis Ditumis dengan Kol	Ayam Direbus	Jamur kuping kayu Ditumis dengan Pak coy
Bahan: Daging sapi 10 taels (dimasak sebentar) Gandung mutiara 2 taels Ubi cina 2 taels Wolfberi cina 1 tael Langkah: 1. Rebus air dalam panci; tambahkan semua bahan dan lanjutkan mendidihkan; masak perlahan-lahan dengan api kecil selama 2.5 jam. 2. Bumbui dengan garam.	Bahan: Kol (diiris tipis) 2/3 catty Daging babi (diiris tipis) 1/2 iris Langkah: 1. Bumbui daging babi dengan garam dan sisihkan. 2. Tumis jahe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan daging babi dan goreng sebentar. 3. Tambahkan kol untuk digoreng; tuangkan sedikit air untuk digoreng hingga matang; bumbui dengan garam.	Bahan: Ayam utuh 1 Langkah: 1. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan ayam untuk digoreng sebentar. 2. Tambahkan minyak zaitun dan kecap kedelai untuk dimasak dalam api kecil hingga kuahnya mengental. 3. Tambahkan gula dan anggur beras hingga kuahnya mengental.	Bahan: Pak coy 1 catty Jamur kuping kayu 12 taels (potong kecil) Langkah: 1. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; tambahkan pak coy untuk digoreng. 2. Tambahkan jamur kuping kayu untuk digoreng sebentar; tambahkan sedikit kaldu super; goreng hingga matang.
Sabtu/ Minggu			
Sup Daging babi tipis dengan Apel dan Jamur putih	Ayam Dikukus dengan Jamur Shiitake dan Kurma merah	Tunas kacang Digoreng dengan Jamur	Daging sapi Fillet Ditumis dengan Lobak Diiris tipis
Bahan: Daging babi 5/6 catty (dimasak sebentar) Apel (dipotong besar) 1 Jamur putih 2 taels Langkah: 1. Rebus air; tambahkan bahan-bahan; didihkan dengan api besar; masak perlahan-lahan dengan api kecil selama 2 jam. 2. Bumbui dengan garam kemudian hidangkan.	Bahan: Ayam utuh 1/2 (potong-potong) Jamur shiitake kering 3 taels Kurma merah 2 taels Langkah: 1. Rendam ayam dalam larutan garam dan letakkan diatas piring. 2. Tambahkan jamur shiitake dan kurma merah. 3. Kukus hingga matang.	Bahan: Tunas kacang 5/6 catty Jamur 1/6 catty Langkah: 1. Tumis bawang putih cincang dalam minyak panas; tambahkan tunas kacang untuk digoreng sebentar. 2. Tambahkan jamur dan goreng bersama; percikkan anggur. 3. Tambahkan sedikit kaldu super dan garam; rebus hingga matang.	Bahan: Daging sapi 1/3 catty (disuwir-suwir) Lobak (disuwir-suwir) 2/3 catty Langkah: 1. Rendam daging sapi dalam larutan garam; tumis irisan cabe merah dalam minyak panas hingga harum; tambahkan daging sapi untuk digoreng hingga matang. 2. Tumis lobak dalam minyak sebentar; tambahkan kaldu super untuk digoreng hingga matang; aduk rata daging sapi dalam wajan wok dengan lobak.