

Senin			
Sup Lobak dengan Udang kering dan Bihun kacang hijau	Ayam digoreng dengan Tahu merah difermentasi	Jamur Dimasak dengan Lettuce eropa	Kerang dikukus dengan Tahu kedelai
Bahan: Lobak (disuwir-suwir) 1/3 catty Udang kering 6 taels Bihun kacang hijau 1 ikat (direndam) Langkah: 1. Masak perlahan kaldunya; tambahkan lobak dan udang kering dan masak perlahan-lahan selama 10 menit. 2. Tambahkan bihun kacang hijau dan rebus sebentar; bumbu dengan garam.	Bahan: Ayam (dipotong-potong) 1/2 Tahu merah difermentasi sedikit Langkah: 1. Rendam dalam larutan garam ayam dengan tahu merah difermentasi, gula, minyak zaitun dan telur selama 30 menit. 2. Panaskan minyak; celupkan ayam dalam adonan untuk menggoreng dan goreng dengan api kecil sampai berwarna keemasan dan matang.	Bahan: Lettuce eropa 1/2 Jamur 3 taels Langkah: 1. Masak perlahan-lahan air kaldu dengan irisan jahe; tambahkan lettuce eropa dan jamur. 2. Bumbui dengan garam ketika lettuce dan jamurnya matang.	Bahan: Kerang 2/5 catty Tahu kedelai 2 pcs Langkah: 1. Potong kerang menjadi 2 bagian; campur dengan bumbu. 2. Potong-potong tahu kedelai; letakkan kerang diatas tahu kedelai; kukus selama 5 menit; taburkan daun bawang dan kecap kedelai.
Selasa			
Sup Tulang sapi dengan Rambut jagung dan Wortel	Sparidae sirip kuning Dikukus dengan Lobak hitam asin	Daging babi iris tipis dikukus dengan Labu jelum	Daging sapi digoreng dengan kecao hitam fermentasi dan paprica
Bahan: Tulang sapi 1/2 catty (dimasak sebentar) Rambut jagung 2 taels Wortel 3 taels Langkah: 1. Rebus air; tambahkan semua bahan dan rebus; masak perlahan-lahan dengan api kecil selama 2 jam. 2. Bumbui dengan garam.	Bahan: Sparidae sirip kuning 1 Lobak hitam asin secukupnya Langkah: 1. Letakkan potongan daun bawang dibawah sparidae sirip kuning; letakkan jahe yang disuwir-suwir dan lobak hitam asin diatasnya. 2. Kukus sparidae sirip kuning dengan panas tinggi hingga matang; goreng jahe yang disuwir-suwir dan taburkan diatas sparidae sirip kuning.	Bahan: Labu jelum 2/3 catty Daging babi (diiris tipis) 1/4 catty Langkah: 1. Tumis daging babi sebentar; tambahkan labu jelum dan tumis hingga matang. 2. Bumbui dengan garam dan gula; masak sebentar.	Bahan: Daging sapi 2/5 catty (diiris tipis) Paprica manis 1 dan merah masing-masing Kecao hitam secukupnya fermentasi Langkah: 1. Rendam dalam larutan garam daging sapi beberapa saat. 2. Tumis kecao hitam fermentasi hingga harum; tambahkan daging sapi dan tumis sebentar. 3. Tambahkan paprica manis hijau dan merah dan tumis hingga matang; bumbu dengan garam dan hidangkan.
Rabu			
Sup Telur ayam dan Telur bebek dengan Bayam Cina	Babi bakar digoreng dengan Kacang putih	Sawi putih besar Fried dengan Bawang putih cincang	Dada bebek panggang digoreng dengan Zucchini
Bahan: Bayam cina 1/3 catty Telur ayam 2 Telur bebek asin 1 Langkah: 1. Rebus air dengan 2 iris jahe; tambahkan bayam cina dan rebus selama 15 menit. 2. Tambahkan telur ayam dan telur bebek asin dan rebus sebentar; bumbu dengan garam dan hidangkan.	Bahan: Babi bakar 2/3 catty Kacang putih 1/2 catty Langkah: 1. Potong kacang putih sesuai ruas dan masak sebentar. 2. Tumis babi bakar hingga harum; tambahkan kacang putih dan tumis. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	Bahan: Sawi putih besar 1 catty Bawang putih (dicincang) sedikit Langkah: 1. Tumis bawang putih cincang hingga harum; tambahkan pakchoi dan tumis hingga lunak. 2. Bumbui dengan garam dan gula.	Bahan: Dada bebek panggang 4 taels (diiris tipis) Zucchini 8 taels Langkah: 1. Tumis dada bebek panggang hingga harum; tambahkan zucchini dan tumis. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan.
Kamis			
Sup Kepala Ikan asin dengan Tahu kedelai	Ikan karp rumput Dikukus dengan Jamur Shiitake dan Daging babi suwir	Iga asam manis	Pare goreng
Bahan: Tahu kedelai 2 pcs Kepala ikan asin 1	Bahan: Ikan karp rumput 10 taels Jamur shiitake kering 3 taels Daging babi (disuwir-suwir) 3 taels	Bahan: Iga babi 5/6 catty Paprica manis hijau 1/2 Paprica manis merah 1/2 (dipotong dadu)	Bahan: Pare (diiris tipis) 4/5 catty Pasta miso secukupnya Belacan kacang secukupnya lebar

<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus sedikit air panas dengan 2 iris jahe; tambahkan kepala ikan asin dan rebus selama 30 menit. 2. Tambahkan tahu kedelai dan rebus sebentar. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan. 	<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Letakkan jamur shiitake dan daging babi yang disuwir-suwir diatas ikan. 2. Bumbui dengan garam; kukus hingga matang. 	<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rendam dalam larutan garam iga dengan kuning telur, gula, anggur dan kecap kedelai dan sisihkan. 2. Celupkan iga adalm adonan untuk menggoreng; goreng dalam minyak panas hingga keemasan; tiriskan minyak. 3. Tambahkan minyak; tambahkan bawang, paprika manis merah dan hijau; tambahkan saus tomat, kecap kedelai, gula, anggur putih, garam dan air dan rebus; tambahkan iga dan aduk rata. 	<p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus pare dan sisihkan. 2. Tumis bawang putih tumbuk dan kecao fermentasi hingga harum; tambahkan pare, daun bawang, pasta miso dan belacan kacang lebar dan tumis. 3. Tambahkan air; bumbui dengan kecap kedelai encer dan gula; tumis rata.
Jumat			
<p>Sup Daging babi dengan Kelapa laut dan Ubi lily</p>	<p>Daging babi cincang digoreng dengan Garam berbumbu</p>	<p>Ikan karp lumpur digoreng dengan Lobak</p>	<p>Sawi putih kecil Dimasak dengan Stik Tahu kedelai segar</p>
<p>Bahan:</p> <p>Daging babi tipis 12 tael (dimasak sebentar)</p> <p>Kelapa laut 2 tael Ubi lily kering 2 tael</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus air; tambahkan semua bahan; masak perlahan-lahan dengan api kecil selama 2 jam. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan. 	<p>Bahan:</p> <p>Daging babi cincang 2/3 catty</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bumbui daging babi cincang dengan anggur beras, garam, minyak zaitun, merica, tepung jagung dan telur ayam dan sisihkan. 2. Goreng daging babi cincang dalam minyak panas hingga matang dan tiriskan minyaknya. 3. Masak daging babi cincang dalam wajan wok; tambahkan garam berbumbu dan aduk rata. 	<p>Bahan:</p> <p>Ikan karp lumpur cincang 1/3 catty Lobak (diiris memanjang) 2/3 catty</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bumbui ikan; goreng hingga keemasan; suwir-suwir dan sisihkan. 2. Tambahkan minyak dan goreng lobak sebentar; tambahkan sedikit air kaldu dan tumis hingga meresap. 3. Tambahkan ikan dan tumis rata. 	<p>Bahan:</p> <p>Sawi putih kecil 5/6 catty Stik tahu kedelai segar 3 tael (diiris tipis)</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Didihkan air kaldu dengan 2 iris jahe; tambahkan sawi putih kecil dan rebus sebentar. 2. Tambahkan stik tahu kedelai segar dan rebus. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
<p>Sup Sengkel babi dengan Wortel dan Lobak hijau</p>	<p>Rebung digoreng dengan tiga dadu</p>	<p>Sawi putih besar Dimasak dengan Wortel yang Disuwir</p>	<p>Udang berkulit digoreng dengan Tunas bawang putih</p>
<p>Bahan:</p> <p>Sengkel babi 2/3 catty Wortel 1/3 catty (dipotong-potong)</p> <p>Lobak hijau 1/3 catty (dipotong-potong)</p> <p>Manisan kurma 2</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus air; tambahkan semua bahan; masak perlahan-lahan dengan api kecil selama 2.5 jam. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan. 	<p>Bahan:</p> <p>Paprica manis merah dan hijau 1/4 catty (dipotong dadu)</p> <p>Daging babi 1/6 catty (dipotong dadu)</p> <p>Rebung 1/4 catty (dipotong dadu)</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Campur daging babi yang dipotong dadu dengan garam, anggur beras dan tepung jagung; rendam dalam larutan garam selama 5 menit. 2. Goreng jahe dan bawang putih; daging babi yang tambahkan dipotong dadu dan tumis sebentar. 3. Tambahkan sisa bahan-bahan; tumis hingga matang dan kentalkan kuahnya; sajikan. 	<p>Bahan:</p> <p>Sawi putih besar 2/3 catty Wortel (disuwir-suwir) 2/3 catty</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tumis jahe yang disuwir-suwir hingga harum; tambahkan sawi putih besar dan tumis. 2. Tambahkan wortel yang disuwir-suwir dan rebus dengan air kaldu. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan. 	<p>Bahan:</p> <p>Udang berkulit 1/3 catty Tunas bawang putih 8 tael</p> <p>Langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bumbui udang dengan garam dan merica; masak sebentar dengan tunas bawang putih. 2. Goreng bawang putih cincang hingga harum; tambahkan daging udang untuk digoreng sebentar. 3. Tambahkan tunas bawang putih dan goreng hingga matang dan percikkan anggur.