

Senin			
<b>Sup Rusuk babi dengan Pare</b>	<b>Tumis Ayam Fillet dengan Peach madu</b>	<b>Tumis Cumi-cumi segar dengan Kecap hitam fermentasi dan Paprica manis</b>	<b>Lidah Bebek dalam kecap</b>
<b>Bahan:</b> Rusuk babi 2/3 catty (masak cepat) Pare (dipotong-potong) 1/2 catty  <b>Langkah:</b> 1. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan; kecilkan api dan kukus selama 45 menit. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Ayam 1/4 catty (diiris memanjang) Peach madu 2 taels Cabe merah secukupnya (dicincang) <b>Langkah:</b> 1. Masukkan bumbu dalam ayam fillet dan campurkan rata. 2. Tumis cabe merah cincang, daun bawang, jahe dan bawang putih yang dimemarkan dalam minyak panas sampai wangi; masukkan ayam fillet dan tumis sampai matang. 3. Goreng cepat peach madu; tambahkan saus; tempatkan ayam fillet dalam wajan wok; didihkan dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Cumi-cumi 4/5 catty (dipotong-potong) Paprica manis merah dan 1 hijau Seledri sedikit <b>Langkah:</b> 1. Masak cepat cumi-cumi segar. 2. Tumis potongan bawang putih, irisan unclang kering, dan kecao hitam fermentasi dalam minyak panas sampai wangi; tambahkan seledri dan merica manis merah dan hijau; percikkan sedikit anggur. 3. Tambahkan bumbu dan kentalkan sup.	<b>Bahan:</b> Lidah bebek 1/4 catty  <b>Langkah:</b> 1. Kukus lidah bebek dengan jahe dan bawang putih selama 20 menit. 2. Tumis jahe, daun bawang dan bawang putih dalam minyak panas sampai wangi; tambahkan lidah bebek dan tumis sebentar. 3. Tambahkan anggur, kecap dan gula dan kukus sampai saus mengental.
Selasa			
<b>Sup Kepala ular dengan Ginseng Amerika</b>	<b>Goreng Udang Kupas dengan Seledri Cina dan Tahu kedele</b>	<b>Rebus Irisan Daging Sapi dengan Bawang Putih yang dimemarkan</b>	<b>Ayam Dimasak perlahan-lahan dengan Kacang mete</b>
<b>Bahan:</b> Ikan kepala ular 1 Ginseng amerika 2 taels Kurma merah secukupnya  <b>Langkah:</b> 1. Goreng ikan kepala ular dengan irisan jahe sebentar. 2. Didihkan air, tambahkan seluruh bahan dan didihkan; kecilkan api dan kukus selama 1 dan 1/2 jam. 3. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Udang kupas 1/2 catty Seledri cina potong 1/4 catty beberapa bagian Tahu kedele 1 pc <b>Langkah:</b> 1. Bumbui garam udang kupas, rendam dengan minyak sampai matang. 2. Tumis jahe yang dimemarkan dan bawang putih yang dimemarkan, masukkan seledri dan tahu kedele dan tumis sebentar; masukkan kembali udang kupas ke dalam wok; tumis rata dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Daging sapi (diiris) 1/4 catty Bawang putih secukupnya (dicincang) <b>Langkah:</b> 1. Bumbui garam daging sapi; taruh potongan bawang putih di atasnya. 2. Rebus sampai matang dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Ayam 1/2 (dipotong-potong) Kacang mete 1/4 catty  <b>Langkah:</b> 1. Bumbui garam ayam; tumis kacang mete dengan minyak sebentar; tiriskan. 2. Tumis jahe dan daun bawang dalam minyak panas; tambahkan potongan ayam dan tumis sebentar. 3. Tambahkan saus tiram, kecap, gula dan air dan didihkan; tambahkan kacang mete dan presto sampai sup mengental.
Rabu			
<b>Sup rusuk Babi dengan Labu siam dan Gurita</b>	<b>Pig Liver Goreng dengan Unclang</b>	<b>Mapo Tahu kedele</b>	<b>Ikan karp lumpur Goreng dengan Lettuce Eropa</b>
<b>Bahan:</b> Labu siam 1/2 catty (dipotong-potong) Rusuk babi 8 taels Gurita kering 1 <b>Langkah:</b> 1. Didihkan air, tambahkan seluruh bahan dan didihkan, lalu kecilkan api dan kukus selama 2 jam. 2. Bumbui dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Pig liver (diiris) 1/3 catty Unclang 1/2 catty (potong beberapa bagian) <b>Langkah:</b> 1. Cuci pig liver dengan air bersih. 2. Tempatkan air ke dalam panci, tambahkan daun bawang, jahe dan anggur; tambahkan pig liver; angkat; sisihkan. 3. Tumis unclang dalam minyak panas sampai wangi; tambahkan anggur, kecap dan garam dan campurkan rata; tambahkan pig liver dan tumis selama 1 menit; kentalkan saus dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Daging babi cincang 2/5 catty Tahu kedele 2 pcs (masak cepat dan potong dadu) Cabe merah (disuwir) 1 <b>Langkah:</b> 1. Tumis daun bawang cincang, jahe, bawang putih, cabe merah suwiran, potongan kacang kedele dan belacan kacang lebar. 2. Masukkan daging babi cincang dan tahu kedele dan tumis. 3. Tuangkan kaldu super dan bumbu; kentalkan sup dan tambahkan daun bawang.	<b>Bahan:</b> Lettuce eropa 1 Cincang ikan karp 1/4 catty lumpur  <b>Langkah:</b> 1. Bumbui daging ikan dan goreng sampai keemasan; diiris memanjang dan sisihkan. 2. Tumis potongan bawang putih dalam minyak panas sampai wangi; goreng cepat lettuce sampai matang. 3. Tempatkan daging ikan dalam wajan wok dan tumis; tambahkan bumbu dan hidangkan.

Kamis			
<b>Sup Daging babi iris dengan Belogo</b>	<b>Ayam Tumis dengan Sereh</b>	<b>Daging babi iris Dimasak perlahan-lahan dengan Akar lotus dan Ubi jepang suwir</b>	<b>Tumis Daging Babi panggang dengan Toge dan Lokio cina</b>
<b>Bahan:</b> Daging babi (diiris) 1/4 catty Belogo 1/2 catty  <b>Langkah:</b> 1. Rendam daging babi iris sebentar dengan larutan garam. 2. Tumis daging babi iris dalam minyak sebentar, tambahkan kaldu super dan didihkan. 3. Masukkan belogo dan didihkan selama 15 menit, bumbu dengan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Ayam (dipotong-potong) 1/2 Sereh sedikit  <b>Langkah:</b> 1. Rendam sayap ayam dengan larutan garam selama 20 menit. 2. Goreng sayap ayam sampai keemasan. 3. Tumis bawang, bawang putih, sereh, kunyit dan bumbu lain dalam minyak panas, asukkan sayap ayam goreng dalam wajan wok dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Akar lotus (diiris) 1/2 catty Daging babi (diiris) 1/3 catty Ubi jepang (disuwir) 1/2 catty  <b>Langkah:</b> 1. Masak cepat akar lotus dan sisihkan. 2. Tumis bawang putih yang dimemarkan, tambahkan seluruh bahan dan bumbu. 3. Dimasak perlahan-lahan sampai matang dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Babi panggang 2/3 catty Lokio cina 1/4 catty Toge 1/4 catty  <b>Langkah:</b> 1. Tumis babi panggang dalam minyak panas, tambahkan toge dan lokio cina dan aduk. 2. Tambahkan bumbu dan hidangkan.
Jumat			
<b>Sup akar Lotus dengan Kenari</b>	<b>Pig Liver Goreng dengan Kol Cina</b>	<b>Presto Kepala Ikan dengan Jahe dan Daun Bawang</b>	<b>Sweetlip Direbus dengan lobak asin hitam</b>
<b>Bahan:</b> Kenari 1 tael Akar lotus 2/5 catty (dipotong-potong)  <b>Langkah:</b> 1. Tempatkan akar lotus dan biji kenari ke dalam panci; tambahkan air. 2. Kukus dengan api besar dan didihkan; kecilkan api dan masak sampai matang. 3. Tambahkan garam dan minyak wijen dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Pig liver (diiris) 1/4 catty Kol cina 1 catty  <b>Langkah:</b> 1. Tumis potongan daun bawang, suwiran jahe dan merica merah dalam minyak panas; tambahkan hati babi; tambahkan kecap dan tumis. 2. Tambahkan anggur, garam dan gula dan tumis sampai bumbu diserap pig liver. 3. Tambahkan kol cina dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Kepala ikan tongsan 1  <b>Langkah:</b> 1. Bumbui garam kepala ikan dalam garam, merica dan tepung jagung sebentar; masukkan minyak dan goreng sebentar. 2. Tumis jahe dan daun bawang dalam minyak panas; tambahkan kepala ikan dan tumis. 3. Tambahkan kecap encer, kecap kental, saus tiram, air dan gula dan kukus sampai saus mengering.	<b>Bahan:</b> Sweetlip 1 Turnip asin hitam secukupnya  <b>Langkah:</b> 1. Tempatkan batang bawang dibawah ikan; taruh turnip asin hitam diatas ikan. 2. Rebus sampai matang; tiriskan airnya. 3. Tuangkan minyak dan kecap dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
<b>Sup Irisan Dagi Babi dengan Bayam Cina</b>	<b>Tumis Udang Mantis dengan Garam berbumbu</b>	<b>Tumis Telur dengan lokio cina Kuning</b>	<b>Ayam Kukus dengan Anggur Shaoxing premium</b>
<b>Bahan:</b> Daging babi (diiris) 1/3 tael Bayam cina 1 catty  <b>Langkah:</b> 1. Bumbui daging babi iris, tumis irisan jahe dalam minyak panas sampai wangi; tambahkan daging babi iris dan tumis sebentar. 2. Tambahkan kaldu super dan didihkan. 3. Masukkan bayam cina dan masak sampai matang; tambahkan garam dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Udang mantis 1 catty  <b>Langkah:</b> 1. Rendam udang mantis dengan minyak dan tiriskan. 2. Tumis cabe merah dan potongan bawang putih dalam minyak panas sampai wangi; masukkan kembali udang mantis ke dalam wajan wok dan tumis rata. 3. Tambahkan garam berbumbu dan tumis cepat.	<b>Bahan:</b> Telur 4 Lokio cina kuning 1/6 catty (potong-potong)  <b>Langkah:</b> 1. Kocok telur dan campurkan dengan garam. 2. Tumis lokio cina dalam minyak sebentar. 3. Tambahkan ayam dan tumis cepat.	<b>Bahan:</b> Ayam 1 Kuncup lily kering 2 taels Jamur hitam 2 taels  <b>Langkah:</b> 1. Bumbui ayam; tumis jahe dan daun bawang dalam minyak panas sampai wangi; tambahkan ayam dan tumis sebentar. 2. Tambahkan saus tiram, kecap, minyak wijen, anggur Shaoxing premium, gula dan air dan didihkan. 3. Masukkan kuncup lily kering dan jamur hitam dan kukus sampai saus mengering.