

Senin			
<b>Ikan kepala ular Soup dengan Kudzu</b> <b>Bahan:</b> Kudzu (sliced) 2/5 catty Ikan kepala ular 1 <b>Langkah:</b> 1. Tumis irisan jahe dalam minyak panashingga harum; pan-goreng ikan hingga kedua sisinya berubah slightly berwarna keemasan; tambahkan air dan didihkan. 2. Tambahkan kudzu setelah mendidih; rebus selama 2 jam; tambahkan garam dan hidangkan.	<b>Direbus Freshair Grouper</b> <b>Bahan:</b> Grouper air tawar 1 <b>Langkah:</b> 1. Letakkan ikan diatas piring; letakkan ikatan daun bawang dan irisan jahe di bawah ikannya; letakkan irisan jahe diatas ikannya. 2. Kukus ikannya dengan api besar hingga matang; tumis irisan jahe dan kecap kedelai encer dalam minyak panas dan tuangkan diatas ikan.	<b>Belogo digoreng dengan Chaxinggu dan Jamur</b> <b>Bahan:</b> Belogo 1/3 catty Chaxinggu 1/6 catty Jamur 1/6 catty <b>Langkah:</b> 1. Masak sebentar belogo dalam air mendidih hingga matang; tumis rata; tambahkan bumbu. 2. Goreng jahe dan daun bawang dalam minyak panas hingga harum; tambahkan Chaxinggu dan jamur dan tumis; tambahkan bumbu dan rebus hingga rasanya meresap. 3. Angkat dan tuangkan diatas belogo.	<b>Udang kupas Ditumis dengan Tunas kacang</b> <b>Bahan:</b> Tunas kacang 1/2 catty Udang 1/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Tumis irisan jahe dalam minyak panashingga harum; tambahkan udang kupas dan tunas kacang dan tumis. 2. Tambahkan kecap kedelai encer, gula dan air; tumis rata dan hidangkan.
Selasa			
<b>Sup iga babi dengan Jagung</b> <b>Bahan:</b> Iga babi 2/3 catty (dimasak sebentar) Wortel (potong-potong) 1/4 catty Jagung (potong-potong) 1 Manisan kurma 2 <b>Langkah:</b> 1. Rebus air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Rebus selama 2 jam; tambahkan garam.	<b>Telur Ditumis dengan Tiga macam suwiran</b> <b>Bahan:</b> Telur 3 Wortel (disuwir) 1/3 catty Kacang pinus 2 taels Daging babi (disuwir) 2 taels Seledri 2 taels <b>Langkah:</b> 1. Whisk dan mix telur; goreng into telurroll skins; cut into strips. 2. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panashingga harum; tambahkan wortel dan daging babi yang disuwir dan tumis. 3. Tambahkan bumbu; tambahkan kulit dadar dan seledri dan tumis. 4. Taburkan kacang pinus dan hidangkan.	<b>Fillet daging sapi Ditumis dengan mangga</b> <b>Bahan:</b> Fillet sapi (diiris tipis) 1/3 catty Mangga 1 Merica manis 2 <b>Langkah:</b> 1. Tumis suwiran jahe dalam minyak panashingga harum; tambahkan filet daging sapi dan merica manis dan tumis rata. 2. Tambahkan bumbu dan tumis hingga matang; tambahkan mangga dan aduk rata dan hidangkan.	<b>Babi bakar Ditumis dengan Sawi putih kecil</b> <b>Bahan:</b> Sawi putih kecil 1 catty Babi bakar 1/2 catty <b>Langkah:</b> 1. Tumis babi bakar dalam minyak panas hingga harum; tambahkan jahe dan bawang putih dan tumis sebentar. 2. Tambahkan sawi putih kecil; tambahkan bumbu dan rebus hingga matang.
Rabu			
<b>Sup Makanan laut dengan Tahu kedelai</b> <b>Bahan:</b> Ktahu kedelai 2 Udang 4 taels Stik kepiting 3 Lokio kuning 1/4 tael <b>Langkah:</b> 1. Masak sebentar makanan laut dan tahu kedelai dan sisihkan. 2. Tumis irisan jahe dalam minyak panas hingga harum; percikkan anggur; tambahkan kaldu super dan didihkan; tambahkan tahu kedelai, lokio kuning dan makanan laut dan didihkan. 3. Tambahkan putih telur dan didihkan; kentalkan kuahnya, tambahkan daun bawang cincang; tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Cumi-cumi gulung Direbus dengan Kecap kedelai encer</b> <b>Bahan:</b> Cumi-cumi dadu 1/3 catty Kecap kedelai encer 2 sendok <b>Langkah:</b> 1. Rendam cumi-cumi dengan kecap kedelai encer; kukus dengan api besar hingga matang; angkat dan potong bentuk cincin. 2. Masak kecap kedelai encer, gula dan saus asin dan didihkan; kentalkan sausnya dan tuangkan diatas cumi-cumi bentuk cincin.	<b>Tiga jenis Jamur Ditumis dengan Saus tiram</b> <b>Bahan:</b> Jamur shiitake segar 1/4 catty Jamur abalone 1/4 catty Jamur merang 1/4 catty <b>Langkah:</b> 1. Tumis jahe, daun bawang dan bawang putih dalam minyak panashingga harum; tambahkan jamur shiitake segar dan tumis sebentar. 2. Masukkan saus tiram, kecap kedelai encer dan gula; tambahkan jamur merang dan jamur abalone dan rebus. 3. Kentalkan kuahnya dan hidangkan.	<b>Dada bebek Direbus dengan Jeruk</b> <b>Bahan:</b> Dada bebek 1/3 catty Jeruk 1 <b>Langkah:</b> 1. Campur dada bebek dengan bumbu; goreng hingga berwarna keemasan. 2. Tambahkan jus jeruk, kulit jeruk, dipotong dadu jeruk, air dan garam; rebus dengan api kecil dan didihkan. 3. Kentalkan kuahnya; tambahkan iga babi; aduk rata dengan sausnya dan hidangkan.

Kamis			
<b>Sup Tulang babi dengan Ikan Maw dan Kerang kering</b>	<b>Daging sapi potong dadu Ditumis dengan Ketimun</b>	<b>Fresh Udang Direbus dengan Belogo</b>	<b>Jelly Ikan dingin</b>
<b>Bahan:</b> Tulang babi 1/2 catty Kerang kering 5 Ikan maw kering 2 Ubi cina 2 taels <b>Langkah:</b> 1. Rebus air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Rebus selama 2 jam; tambahkan garam.	<b>Bahan:</b> Daging sapi 1/3 catty (dipotong dadu) Ketimun 1/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Tumis dipotong daging potong dadu minyak panas; tambahkan balacan kacang lebar dan tumis. 2. Tambahkan ketimun dan tumis; tambahkan bumbu dan rebus sebentar. 3. Kentalkan kuahnya dan angkat.	<b>Bahan:</b> Udang 1/3 catty Belogo 1/2 catty Telur ayam 1 (aduk putih telur) <b>Langkah:</b> 1. Rendam udang dalam larutan garam; belogo tumbuk; tambahkan irisan jahe dan kukus hingga matang. 2. Panaskan minyak dalam wajan; tambahkan belogo tumbuk; tambahkan udang kupas; kentalkan kuahnya; tambahkan putih telur. 3. Tambahkan bumbu; masak hingga sausnya kentalkan.	<b>Bahan:</b> Ikan jelly 1/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Ikan jelly disuwir; masak sebentar; tiriskan; susun diatas piring. 2. Tambahkan kaldu super, kecap kedelai encer, cuka dan minyak wijen dan didihkan; tuangkan keatas ikan jelly.
Jumat			
<b>Sup Cuka Merica</b>	<b>Asparagus goreng</b>	<b>Filet daging sapi Direbus</b>	<b>Telur bebek asin Ditumis dengan Sawi putih</b>
<b>Bahan:</b> Daging babi (dicincang) 1/3 catty Jamur shiitake kering (disuwir) 2 taels Jamur kuping kayu (disuwir) 2 taels Darah babi 2 taels Udang kupas 2 taels Tahu kedelai 2 taels <b>Langkah:</b> 1. Tumis suwiran daging babi dalam minyak panas hingga harum; tambahkan suwiran jamur kuping kayu dan jamur shiitake kering dan tumis; tambahkan air dan didihkan. 2. Tambahkan darah babi, udang kupas dan tahu kedelai dan rebus; tambahkan cuka balsam, minyak cabe, merica dan bumbu dan didihkan. 3. Kentalkan kuahnya; tambahkan telur kocok; taburkan daun bawang dipotong dadu dan peterseli cina.	<b>Bahan:</b> Asparagus 1/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Tumis bawang putih cincang dalam minyak panashingga harum; tambahkan asparagus dan tumis cepat. 2. Tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Daging sapi filet 1/3 catty (iris tipis) Lettuce Eropa secukupnya <b>Langkah:</b> 1. Rendam dalam larutan garam filet daging sapi; goreng dengan minyak panas hingga kedua sisinya berubah coklat. 2. Taburkan sedikit sayuran diatas filet daging sapi; panggang dalam oven selama 5 min; masukkan kembali kedalam wajan wok. 3. Tambahkan anggur merah dan mentega dan goreng sebentar; hias dengan lettuce Eropa.	<b>Bahan:</b> Sawi putih 2/3 catty Telur bebek asin 1 <b>Langkah:</b> 1. Rebus telur bebek asin; potong dadu. 2. Tumis jahe dan bawang putih dalam minyak panashingga harum; tambahkan sawi putih dan tumis; tambahkan dipotong dadu telur bebek asin dan tumis cepat. 3. Tambahkan bumbu dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
<b>Sup ayam kulit hitam dengan Ubi cina dan kerang</b>	<b>Direbus Telur dengan Dicincang Pork</b>	<b>Kerang dengan kol China</b>	<b>Terong Direbus</b>
<b>Bahan:</b> Ayam kulit hitam 1 Kerang 1/4 catty Ubi cina 2 taels Wolfberry China secukupnya <b>Langkah:</b> 1. Rebus air; tambahkan semua bahan dan didihkan; kecilkan apinya. 2. Rebus selama 2 jam; tambahkan garam.	<b>Bahan:</b> Daging babi (dicincang) 1/3 catty Telur 3 <b>Langkah:</b> 1. Bumbui daging babi yang dicincang. 2. Tambahkan air dan sedikit garam dalam telur dan kocok; tambahkan daging yang dicincang dan aduk rata. 3. Kukus selama sekitar 8 menit hingga matang.	<b>Bahan:</b> Kol cina 1/2 catty Kerang 1/3 catty <b>Langkah:</b> 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas hingga harum; tambahkan kerang dan tumis; tambahkan bumbu. 2. Tambahkan kol cina dan aduk rata; tambahkan bumbu dan hidangkan.	<b>Bahan:</b> Terong 1/3 catty (potong panjang) Cabe secukupnya <b>Langkah:</b> 1. Letakkan irisan terong di piring; kukus selama 7 menit; angkat. 2. Tumis cabe dalam minyak panas hingga harum; tambahkan bumbu dan didihkan; tuangkan diatas terong.