

Senin			
Sup Rebung dengan Udang Kering	Beligo dikukus dengan Jamur merang	Babi Potongan dalam Saus Tomat	Pig Liver ditumis dengan Lobak putih
Bahan: Udang kering 1 tael Rebung 1/6 catty (diiris tipis) Sawi yang secukupnya diawetkan Langkah: 1. Masukkan bahan utama, udang kering dan rebung dalam wajan wok; tambahkan sawi yang diawetkan ketika supnya mendidih. 2. Tambahkan garam secukupnya dan hidangkan.	Bahan: Beligo (dipotong besar) 1 catty Jamur merang 1/2 catty Langkah: 1. Goreng potongan beligo dalam minyak panas; tambahkan kerang kering yang sudah direndam dan dicincang dan bahan utama, masak selama 20 menit; sisihkan. 2. Goreng irisan jahe dalam minyak panas; tambahkan jamur merang; tambahkan beberapa tetes anggur beras; bumbui dan masak hingga matang. 3. Masukkan kerang kering dan beligo kembali ke dalam wajan wok; tumis dengan rata dan hidangkan.	Bahan: Babi potongan 1/2 catty Bawang merah 2 tael (disuwir-suwir) Tomat 2 Langkah: 1. Memarkan babi potongan dan rendam dalam larutan garam; goreng di atas wajan hingga kedua sisinya berwarna kecoklatan. 2. Goreng bawang putih dalam minyak panas; tumis tomat dan bawang merah yang disuwir-suwir; tambahkan beberapa tetes anggur beras; tuangkan saus tomat dan bumbui. 3. Masukkan lagi babi potongan ke dalam wajan wok dan campur rata; tumis hingga sausnya terserap.	Bahan: Pig liver (diiris tipis) 1/3 catty Lobak putih 2/5 catty (diiris tipis) Langkah: 1. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng; tumis lobak putih yang diiris tipis hingga matang; sisihkan. 2. Goreng pig liver dalam minyak panas; tumis cepat. 3. Masukkan lagi lobak putih yang diiris tipis ke dalam wajan wok dan aduk semua; tambahkan daun bawang; bumbui dan hidangkan.
Selasa			
Sup Telur dengan Tomat	Iga babi kukus dengan labu dalam saus Kecao hitam fermentasi	Sayap ayam Tumis	Rebung dan Jamur Shiitake segar dirumis dengan Bawang putih cincang
Bahan: Tomat (dipotong besar) 3 Telur ayam 2 Langkah: 1. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng dan jahe yang disuwir-suwir; tuangkan sedikit air dan didihkan; tambahkan tomat dan didihkan; bumbui dengan garam. 2. Tuangkan telur kocok dalam wajan; taburkan daun bawang dan merica Szechuan.	Bahan: Labu (diiris tipis) 1 Iga babi 6 pcs Kecao hitam fermentasi sedikit Langkah: 1. Campur iga babi dengan kecao hitam fermentasi, kecap kedelai encer, garam, daun bawang dan jahe dengan merata; rendam selama 30 menit. 2. Letakkan iga babi di atas labu; kukus hingga iga babi menjadi berkuah dan matang; taburkan peterseli Cina dan hidangkan.	Bahan: Sayap ayam 2/3 catty Langkah: 1. Rendam dalam larutan garam sayap ayam; tuangkan minyak panas dan goreng hingga kedua sisinya berwarna kecoklatan. 2. Lapiasi sayap ayam dengan air madu; goreng sebentar hingga harum dan hidangkan.	Bahan: Rebung 2/5 catty (dipotong-potong dan dimasak sebentar) Jamur shiitake segar 6 pcs (direndam) Langkah: 1. Goreng irisan daun bawang dan jamur shiitake dalam minyak panas; tambahkan beberapa tetes anggur beras dan tumis. 2. Tambahkan rebung; tuangkan bahan utama dan bumbui; didihkan. 3. Kentalkan kuahnya dan hidangkan.
Rabu			
Sup Bayam dengan Biji Lotus dan jamur putih	Umbi Lily ditumis dengan Asparagus	Babi asam manis	Golden threadhead bream dikukus dengan Tomat
Bahan: Bayam 1/2 catty Biji lotus 20 pcs Jamur putih 1 & 1/2 tael (dipotong-potong) Langkah: 1. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng dan jahe yang disuwir-suwir; tambahkan air kaldu dan didihkan; tambahkan biji lotus dan masak selama 5 menit. 2. Tambahkan bayam dan jamur putih dan didihkan; bumbui dengan garam dan hidangkan.	Bahan: Asparagus 1/3 catty (potong per bagian) Umbi lily (potong besar) 1/3 catty Wortel (diiris tipis) 1 sendok makan Langkah: 1. Tumis asparagus hingga setengah matang; tambahkan umbi lily dan wortel yang diiris tipis; campur dan tumis. 2. Tuangkan bahan utama; bumbui dan masak sebentar. 3. Kentalkan kuahnya; taburkan bawang putih cincang yang digoreng dan hidangkan.	Bahan: Iga babi (dipotong-potong) 1/3 catty Nanas 4 tael Merica manis hijau 1 Merica manis merah 1 Langkah: 1. Cacah tenderloin babi dengan lembut; rendam dengan baik; masukkan telur kocok; lapiasi tenderloin dengan tepung jagung untuk digoreng hingga kaku dan matang. 2. Goreng bawang putih cincang dalam minyak panas; tuangkan saus tomat, cuka hitam Zhenjiang dan garam untuk memasak; tambahkan merica manis hijau dan merah dan nanas yang diiris tipis; tumis bersama. 3. Masukkan iga babi lagi ke dalam wajan wok dan campur rata; tambahkan potongan daun bawang dan hidangkan.	Bahan: Golden threadhead bream 1 Tomat 2 Langkah: 1. Goreng jahe yang diiris tipis dan potongan daun bawang dalam minyak panas; goreng kedua sisi ikan hingga harum; angkat dan sisihkan. 2. Goreng tomat dalam minyak panas; tuangkan bahan utama dan didihkan; masukkan kembali ikannya ke dalam wajan wok; masak sebentar dan hidangkan.
Kamis			

Sup Kerang dengan toge	Daging Babi cincang dengan Telur Bebek asin	Ayam Panggang dengan Garam	Jamur dan Jamur Merang Ditumis dengan Saus tiram
Bahan: Toge 1 catty Kerang pasir 2/3 catty	Bahan: Daging babi 2/3 catty (cincang halus) Telur bebek asin 1	Bahan: Ayam utuh 1	Bahan: Jamur 1/2 catty Jamur merang 1/2 catty
Langkah: 1. Aduk toge sebentar hingga lunak; masukkan kerang dalam air untuk memisahkan pasirnya. 2. Goreng jahe yang diiris tipis dalam minyak panas; tambahkan daging kerang dan aduk sebentar; tuangkan air secukupnya untuk memasak. 3. Tambahkan toge; masak sebentar dan bumbui.	Langkah: 1. Cincang daging babi hingga halus; tuangkan putih telur bebek asin dan bumbu campur rata. 2. Letakkan pie daging di atas piring; kuning telur bebek asin ditengahnya; kukus dalam wadah selama s10 menit. 3. Taburkan daun bawang cincang dan tuangkan minyak goreng dan hidangkan.	Langkah: 1. Bungkus ayam dengan dengan kertas mentega; letakkan kertas timah dalam panci tanah. 2. Panaskan wajan wok; tambahkan garam kasar dan aduk hingga kecoklatan; letakkan 1/3 garam kasar di dasar wajan wok. 3. Masukkan ayam ke dalam wok; taburkan sisa garam diatasnya; tutuplah dan panggang dengan panas kecil hingga matang.	Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan jamur merang dan jamur dan tumis. 2. Tambahkan beberapa tetes anggur beras; tuangkan saus tiram; bumbui dan masak hingga sausnya meresap. 3. Taburkan daun bawang cincang dan hidangkan.
Jumat			
Sup Tahu kedelai dengan Jagung dan Jamur Merang	Ikan sebelah Kukus	Remis Direbus dalam Sake	Jamur Merang dilapisi telur Dengan dan Daging kepiting imitasi
Bahan: Tahu kedelai 1/2 catty Jamur merang 1/3 catty Jagung 2	Bahan: Ikan sebelah 1	Bahan: Remis 15 Bawang (disuwir-suwir) setengah Bawang merah setengah (disuwir-suwir)	Bahan: Jamur merang 1/2 catty Daging kepiting imitasi 5 Putih telur ayam 1
Langkah: 1. Panaskan wajan wok dengan minyak goreng dan jahe yang disuwir-suwir; tambahkan jamur merang dan aduk sebentar; tambahkan beberapa tetes anggur beras. 2. Tuangkan kaldu dan didihkan; tambahkan biji jagung dan tahu kedelai dan masak bersama-sama. 3. Tuangkan telur kocok; kentalkan kuahnya dan hidangkan.	Langkah: 1. Masukkan ikan dalam piring; letakkan jahe yang diiris tipis dan ikatan daun bawang dibawah ikan; tambahkan jahe yang disuwir-suwir di atas ikan. 2. Kukus ikan dalam panas tinggi hingga matang; goreng sedikit jahe yang disuwir-suwir dalam minyak panas; tuangkan campuran minyak panas dan jahe yang disuwir-suwir dan kecap kedelai encer ke atas ikan dan hidangkan.	Langkah: 1. Goreng bawang putih cincang, daun bawang, bawang merah dan cabe merah yang disuwir-suwir; tambahkan remis dan masak semuanya bersama-sama. 2. Tuangkan bahan utama dan sake; campur rata; masak hingga sausnya terserap. 3. Bumbui dengan garam; taburkan bumbu-bumbu dan hidangkan.	Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas; tambahkan jamur merang dan aduk sebentar; taburkan beberapa tetes anggur; bumbui dengan garam dan masak untuk meresapkan sausnya; angkat. 2. Panaskan wajan wok; tuangkan bahan utama, gula, garam, daging kepiting imitasi dan putih telur; didihkan; kentalkan kuahnya. 3. Tuangkan campuran tersebut ke atas jamur merang.
Sabtu/ Minggu			
Sup Iga babi dengan Kacang hijau dan Kulit Tangerine kering	Sweetlip Kukus dengan kol Tianjin putih yang diawetkan	Shanghai Pakchoi Dilapisi dengan Shiitake Jamur	Jamur goreng dengan saus Tiram
Bahan: Iga babi 1/2 catty Kacang hijau 1/2 catty Kulit tangerine kering 1/2 tael	Bahan: Sweetlip kol 1 & 1/2 tael Tianjin putih yang sedikit diawetkan	Bahan: Shanghai pakchoi 1/3 catty Dried shiitake jamur 10 pcs	Bahan: Jamur merang 2 tael Jamur rambut kusut 2 tael Jamur tiram kecil 2 tael
Langkah: 1. Rebus sepanci air; tambahkan semua bahan dan didihkan kemudian kecilkan apinya dan masak perlahan-lahan. 2. Lanjutkan memasak selama 2 jam; bumbui dengan garam.	Langkah: 1. Masukkan ikan dalam piring; letakkan jahe yang diiris tipis dan tangkai daun bawang dibawah ikan; tambahkan jahe yang disuwir-suwir dan kol Tianjin putih yang diawetkan di atas ikan. 2. Kukus dengan panas tinggi hingga ikan matang; goreng jahe yang disuwir-suwir dalam minyak panas dan tuangkan campuran tersebut ke atas ikan	Langkah: 1. Masukkan pakcoy dalam air mendidih; angkat ketika warna pak coy nya berubah. 2. Goreng daun bawang dan jahe dalam minyak panas, tuangkan kaldu; tambahkan jamur shiitake dan garam; didihkan; masukkan kembali pak coy ke dalam wajan wok. 3. Rebus selama 2-3 menit.; tuangkan minyak wijen dan hidangkan.	Langkah: 1. Goreng jahe, jamur merang, jamur rambut kusut, jamur tiram kecil dalam minyak panas; tambahkan beberapa tetes anggur beras. 2. Akhirnya, tambahkan saus tiram, gula dan merica putih bubuk; hidangkan.