

Senin			
Sup Betis Babi dengan Hericium Erinaceus dan Kacang Fox	Kukus daging Sapi Cincang dengan Kacang mete air	Salmon Goreng	Kol Cina dalam Saus tiram
Bahan: Betis babi 1/3 catty (dimasak sebentar) Hericium erinaceus 1/6 catty Kacang fox 1 tael Langkah: 1. Didihkan sepanci air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan kemudian kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan. 2. Lanjutkan selama 2 jam; bumbu dengan garam.	Bahan: Daging sapi 2/3 catty Kacang mete air 5 pcs (dihancurkan) Langkah: 1. Rendam dalam bumbu irisan daging sapi dan aduk dengan baik dengan kacang mete air; pipihkan campuran di atas piring. 2. Kukus dengan api suhu tinggi selama 15 menit. 3. Taburkan potongan daun bawang dan hidangkan.	Bahan: Salmon steak 2/5 catty Langkah: 1. Rendam salmon dalam bumbu; panaskan wajan wok dengan minyak dan suwiran jahe. 2. Tambahkan salmon steak; goreng sampai kedua sisi coklat keemasan. 3. Bumbui dengan garam.	Bahan: Kol cina 1 catty Langkah: 1. Masukkan kol cina dalam air mendidih dan masak sampai matang. 2. Goreng potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tuangkan saus tiram dan tumis dengan baik; percikkan anggur. 3. Akhirnya, tambahkan garam dan gula kedalam saus; tuangkan saus ke atas kol cina.
Selasa			
Sup Daging Babi Tipis dengan Tebu dan Akar alang-alang	Udang Kukus dalam Presto	Tumis Daging Kambing dengan Daun Bawang	Telur Kukus dengan Kerang kering
Bahan: Tebu 2 ikat Akar alang-alang secukupnya Daging babi tipis 6 tael Langkah: 1. Didihkan sepanci air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan lalu kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan. 2. Lanjutkan memasak selama 2 jam; bumbu dengan garam.	Bahan: Udang (buang uratnya) 1 catty Langkah: 1. Didihkan sepanci air; masak dengan butiran merica Sichuan sampai harum. 2. Merica butir Sichuan; tambahkan garam, irisan daun bawang, irisan jahe dan udang. 3. Masak dengan api suhu tinggi sampai saus diserap udang.	Bahan: Daging kambing 1/3 catty Daun bawang (disuwir) 1 sendok makan Langkah: 1. Goreng suwiran jahe dan suwiran daun bawang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan daging kambing dan tumis sampai setengah matang. 2. Tambahkan sisa suwiran daun bawang dan bumbu, tumis dengan baik dan cepat.	Bahan: Telur ayam 4 Kerang kering 1 tael Langkah: 1. Aduk telur, tuangkan air minum dingin dan aduk dengan baik; bumbu dan tuangkan ke atas piring. 2. Kukus kerang kering sampai lembut; suwir kerang; masukkan kedalam kocokan telur. 3. Kukus dalam sebuah wadah di atas api suhu tinggi; tambahkan kecap kedelai encer dan hidangkan.
Rabu			
Sup Tulang Bahu dengan Coco-de-mer dan Kelp	Prestu Buntut dengan Saus Coklat	Tumis Udang Kupas dengan Kembang Kol	Pakchoi Tomis dengan Jamur
Bahan: Tulang bahu 1/3 catty (dimasak sebentar) Coco-de-mer 1/6 catty Kelp 1/6 catty Langkah: 1. Didihkan sepanci air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan lalu kecilkan api. 2. Dimasak perlahan-lahan selama 2 jam; bumbu dengan garam.	Bahan: Buntut lembu 1 & 1/4 catty (potong beberapa bagian) Anggur merah 1/2 cup Langkah: 1. Goreng daun bawang, jahe dan bawang putih; tambahkan pasta kacang manis dan tumis sebentar; percikkan anggur merah; bumbu dan didihkan. 2. Masak sebentar buntutnya lalu taruh dalam saus untuk dimasak dan dididihkan; kecilkan api lalu masak perlahan-lahan selama 1 jam. 3. Panaskan api ke suhu tinggi dan masak sampai saus mengering; kentalkan sup; tuangkan minyak wijen dan hidangkan.	Bahan: Kembang kol 2/3 catty Udang 1/4 catty Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan udang cangkang dan masak sampai matang seluruhnya; tambahkan kembang kol dan tumis semuanya. 2. Tambahkan sedikit air dan didihkan; tambahkan bumbu dan masak semua sampai saus terserap.	Bahan: Pakchoi 1 catty Jamur 3 pcs Langkah: 1. Goreng potongan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan pakchoi dan tumis sampai matang; bumbu dengan garam; angkat. 2. Goreng jahe dan bawang putih sampai harum; tambahkan jamur dan tumis bersamaan; percikkan anggur beras; bumbu dan masak sampai matang. 3. Taruh jamur di atas pakchoi.

Kamis			
Sup Ikan Maw dengan Jagung	Tumis Sawi Putih Besar dengan Saus XO	Tumis Sole Goreng	Tomis Irisan Daging Sapi dengan Labu Jelum
Bahan: Ikan maw 1/3 catty Telur ayam 1 Biji jagung 1/2 mangkuk	Bahan: Sawi putih beasr 1 catty XO sauce secukupnya	Bahan: Sole 2/3 catty	Bahan: Daging sapi 1/4 catty Labu jelum (diiris) 1
Langkah: 1. Didihkan kaldu super; tambahkan biji jagung; didihkan. 2. Tambahkan ikan maw dan kocokan telur dan aduk dengan baik. 3. Bumbui dengan garam.	Langkah: 1. Goreng sedikit potongan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan sawi putih besar; tumis sampai matang. 2. Tuangkan saus XO, saus tiram dan minyak wijen; tumis dengan baik dan hidangkan.	Langkah: 1. Rendam sole dalam bumbu. 2. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas; tambahkan ikan dan goreng sampai kedua sisi coklat keemasan di atas api sedang.	Langkah: 1. Panaskan minyak; tambahkan labu jelum dan tumis sebentar; tuangkan sedikit air dan didihkan. 2. Tambahkan irisan daging sapi dan saus tiram; masak sampai matang seluruhnya dan hidangkan.
Jumat			
Sup Ikan Tongsan dengan pakchoi	Tumis Sayuran dengan Irisan Tunas lotus	Tumis Daging tiruan dengan Akar Burdock	Tumis Ayam Fillet dengan kacang gula
Bahan: Buntut ikan tongsan setengah Pakchoi 1/3 catty	Bahan: Tunas lotus (diiris) 1/3 catty Kembang kol cina 1/2 catty	Bahan: Daging tiruan (direndam) 2 Akar burdock (diiris) 1/6 catty	Bahan: Fillet ayam 1/3 catty Kacang gula 1/4 catty
Langkah: 1. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas sampai harum; goreng ikan sampai kedua sisi coklat keemasan; tuangkan sedikit air dan didihkan. 2. Tambahkan pakchoi; masak saat sup mendidih; bumbui dengan garam dan hidangkan.	Langkah: 1. Tumis daun bawang dan jahe sampai harum; tambahkan irisan tunas lotus dan tumis. 2. Tambahkan seledri, toge, wortel dan kembang kol cina dan tumis bumbui dan tumis dengan baik; hidangkan.	Langkah: 1. Masak sebentar daging vegetarian; cuci dalam air dingin dan remas untuk mengeluarkan sisa air; rendam bumbu dan tumis sampai harum. 2. Masak sebentar irisan akar burdock; tumis sampai harum; tambahkan daging vegetarian dan tumis seluruhnya; bumbui dan tumis dengan baik; hidangkan.	Langkah: 1. Goreng daun bawang dan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan fillet ayam dan tumis sampai setengah matang; masukkan kacang gula dan tumis. 2. Tambahkan bumbu; masak sampai matang dan hidangkan.
Sabtu/ Minggu			
Sup Perut Babi dengan Merica Putih bubuk	Pinggul Daging Sapi Dimasak perlahan dengan Lobak	Tumis kerang dengan Lokio cina dan Toge	Rabbit fish Kukus dengan Kulit Jeruk Kepruk Kering
Bahan: Perut babi 1 (dimasak sebentar) Merica putih bubuk secukupnya Mustar hijau asin secukupnya	Bahan: Pinggul daging sapi 5/6 catty (dimasak sebentar) Lobak (dipotong-potong) 2/3 catty	Bahan: Lokio cina 1/2 catty Toge 1/3 catty Kerang pasir 1/3 catty	Bahan: Rabbit fish 1 catty Kulit jeruk kepruk secukupnya kering
Langkah: 1. Cuci perut babi sampai bersih; masak sebentar dan cuci lagi; tambahkan merica putih bubuk. 2. Didihkan sepanci air; tambahkan perut babi dan irisan jahe; dimasak perlahan-lahan selama 2 jam di atas api kecil. 3. Tambahkan mustar hijau asin, didihkan selama 10 menit dan hidangkan.	Langkah: 1. Tambahkan sedikit air dan star anise untuk memasak pinggul daging sapi; didihkan; masak selama setengah jam; tambahkan lobak. 2. Tambahkan anggur beras, kecap encer, garam dan gula dan masak sampai saus diserap.	Langkah: 1. Goreng suwiran daun bawang dan jahe sampai harum; tambahkan kerang dan tumis seluruhnya; tambahkan bumbu; angkat dan sisihkan. 2. Goreng suwiran daun bawang dan jahe sampai harum; tambahkan toge dan lokio cina dan tumis beberapa waktu lamany. 3. Kembalikan daging kerang kedalam wajan wok; tumis sampai matang dan hidangkan.	Langkah: 1. Rendam ikan dalam bumbu sebentar; taruh di atas piring. 2. Goreng kecap hitam fermentasi, potongan bawang putih dan gula dalam minyak panas sampai harum; baluri ikan dengan campuran dan kulit jeruk kepruk yang diawetkan; kukus sampai matang di atas api suhu tinggi. 3. Tuangkan minyak panas dan kecap encer ke atas ikan dan hidangkan.