

Senin			
Sup Daging babi tipis dengan Ginseng Amerika dan Biji lotus	Daging sapi Tumis dengan Kubis	Pak coy Tumis dengan Cincang Ayam	Terong ungu Presto
Bahan: Ginseng amerika 1 tael Biji lotus 2 taels Daging babi tipis 8 taels	Bahan: Daging sapi 4 taels Kubis setengah	Bahan: Dada ayam 1/6 catty Pak coy (dipotong-potong) 1/2 catty Daging ham 1/4 tael (dipotong-potong)	Bahan: Terong ungu 2 (dipotong-potong) Tomat (dipotong dadu) 1
Langkah: 1. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 2.5 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.			
Langkah: 1. Goreng potongan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan daging sapi dan tumis sampai matang lalu sisihkan. 2. Goreng kubis dalam minyak sampai matang; tempatkan daging sapi kedalam wajan wok; angkat dan hidangkan.		Langkah: 1. Rendam dada ayam dalam air garam; goreng dalam minyak panas sampai harum dan sisihkan. 2. Tumis pak coy; tambahkan ayam dan daging ham dan tumis dengan baik. 3. Percikkan anggur beras dan bubuk merica Sichuan; tumis sampai matang.	Langkah: 1. Tuangkan minyak secukupnya ke dalam panci; tambahkan terong ungu dan goreng sampai keemasan; angkat. 2. Goreng daun bawang, jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan goreng terong ungu dan tumis. 3. Tambahkan bumbu; tuangkan setengah mangkuk air dan irisan tomat dan masak sampai matang.
Selasa			
Sup Paru babi dengan Biji Aprikot dan Buah ara	Udang kupas Tumis dengan Irisan Tahu kedelai dan Jamur shiitake	Tumis Suwiran Lobak dan Daging babi	Labu jelum Tumis dengan Sawi putih yang diawetkan dan Udang kering
Bahan: Paru babi 1 Biji aprikot secukupnya Buah ara 5	Bahan: Tahu kedelai 1 pc (dipotong dadu) Udang kupas 2 taels (dibuang uratnya) Jamur shiitake kering 3 taels (dipotong dadu)	Bahan: Daging babi 4 taels (disuwir-suwr) Lobak (disuwir-suwr) setengah	Bahan: Labu jelum 2 Sawi putih yang 1 sendok makan Diawetkan udang kering 1 sendok makan
Langkah: 1. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 2.5 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.	Langkah: 1. Goreng irisani jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan udang kupas dan tumis sebentar. 2. Tambahkan jamur shiitake dan tahu kedelai dan tumis sampai matang. 3. Tambahkan sedikit garam; tumis dengan baik dan angkat.	Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan suwiran daging babi dan tumis sampai harum. 2. Tambahkan suwiran lobak dan tumis sampai matang, tambahkan bumbu dan hidangkan.	Langkah: 1. Panaskan wajan wok dengan minyak; goreng potongan daun bawang dan potongan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan labu jelum dan tumis sebentar. 2. Tambahkan udang kering dan sawi putih yang diawetkan dan tumis sebentar; tambahkan bumbu dan kentalkan saus.
Rabu			
Sup ekor Ikan dengan Bayam ceylon dan Tahu kedelai	Irisan Ayam dengan Saus	Ikan mata besar Goreng	Orak-arik telur dengan Bawang dan Daging ham
Bahan: Ekor ikan tongsan 1 Bayam ceylon 4 taels Tahu kedelai 1 blok	Bahan: Dada ayam 1/2 catty (dipotong dadu) Rebung (dipotong dadu) 1/2 tael	Bahan: Ikan mata besar 1	Bahan: Bawang 1 Telur 4 Daging ham sedikit
Langkah: 1. Panaskan wajan wok; tambahkan ekor ikan dan goreng sampai kedua sisi menjadi keemasan. 2. Tambahkan air secukupnya tetep didihkan sampai kental; tambahkan tahu kedelai dan bayam ceylon. 3. Tambahkan garam.	Langkah: 1. Goreng ayam potong dadu, rebung dalam minyak satu demi satu. 2. Tumis pasta tepung manis dan gula; tambahkan bumbu dan tumis sampai agak lengket. 3. Tambahkan ayam potongan dan rebung potongan; tumis dengan cepat dan campurkan dengan saus; tuangkan minyak wijen dan hidangkan.	Langkah: 1. Goreng suwiran jahe dalam minyak panas sampai harum; goreng ikan sampai kedua sisi menjadi keemasan. 2. Goreng sampai matang; hilangkan kulitnya. 3. Angkat dan tambahkan saus kecap dan minyak.	Langkah: 1. Gunakan sumpit lalu campurkan telur, garam, tepung jagung dan air secukupnya. 2. Panaskan wajan wok; tambahkan bawang dan tumis sampai kecoklatan; tuangkan kocokan telur ke atas wajan dan tumis. 3. Tumis sampai matang; angkat dan tempatkan suwiran daging ham.

Kamis			
Sup Ikan krusia dengan Cuka dan Merica	Telur Kukus dengan Daging ham	Irisan daging Babi goreng dengan Akar lotus	Labu dengan Jamur merang dan Jamur
Bahan: Ikan krusia 1 Kol mustard asin sedikit	Bahan: Telur 4 Daging ham cina (dipotong dadu) sedikit	Bahan: Akar lotus (diiris-iris) 1/2 catty Daging babi (diiris-iris) 1/4 catty Jamur shiitake kering 5	Bahan: Labu 8 taels Jamur merang 3 taels Jamur 3 taels
Langkah:			
1. Potong kecil-kecil kepala dan ekor ikan krusia; tempatkan dalam wajan wok dan goreng sampai harum. 2. Tambahkan merica Sichuan, suwiran jahe dan secukupnya air, kukus selama 10 menit. 3. Tambahkan kol mustard asin dan kukus sebentar; bumbui dengan garam, anggur dan cuka putih; kukus sebentar.	Langkah: 1. Campurkan telur dengan 5 sendok makan air dan sedikit garam dan kocok dengan baik; tambahkan daging ham cina yang dipotong dadu dan campurkan dengan baik. 2. Kukus selama 8 menit sampai matang.	Langkah: 1. Goreng potongan daun bawang; tambahkan jamur shiitake, akar lotus dan suwiran merica merah pedas dan tumis dengan baik. 2. Tambahkan saus kecap, anggur dan secukupnya air; kecilkan api dan kukus; tambahkan irisan daging babi dan tumis sampai matang.	Langkah: 1. Tambahkan irisan jahe dan tumis labu sampai harum; tambahkan jamur merang dan jamur dan tumis bersamaan. 2. Tambahkan air dan kukus sampai matang; tambahkan bumbu dan hidangkan.
Jumat			
Sup Rusuk babi dengan Toge dan Tahu kedelai	Cumi-cumi Segar Kukus dengan Pasta udang	Kol India dan Ikan karp lumpur dengan Kecao hitam fermentasi	Daging babi bakar dengan Brokoli
Bahan: Rusuk babi 2/5 catty (dipotong-potong) Tahu kedelai 1/6 catty Toge secukupnya	Bahan: Cumi-cumi 1/3 catty (dipotong-potong) Cabe merah pedas sedikit (disuwir-suwir) Pasta udang secukupnya	Bahan: Kol India 1 catty Ikan karp lumpur dengan kecao hitam fermentasi 2	Bahan: Brokoli 1 catty Daging babi bakar 4 taels
Langkah: 1. Panaskan sedikit minyak; tambahkan rusuk babi dan tumis sebentar; tambahkan air dan didihkan. 2. Tambahkan tahu kedelai dan toge dan masak sampai matang; tambahkan garam dan hidangkan.	Langkah: 1. Buat tanda silang di atas cumi-cumi; tambahkan tepung jagung dan rendaman bumbu dan campurkan dengan baik. 2. Goreng potongan bawang putih, potongan jahe dan pasta udang dalam minyak panas sampai harum; tambahkan bumbu dan didihkan; tuangkan ke atas cumi-cumi. 3. Kukus di atas api besar selama 5 menit; taburkan potongan daun bawang, suwiran jahe dan suwiran cabe.	Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan kol India dan tumis sampai setengah matang. 2. Tambahkan ikan karp lumpur dengan kecao hitam fermentasi dan tumis sampai matang.	Langkah: 1. Tumis daging babi bakar dengan minyak sampai harum lalu sisihkan. 2. Goreng irisan jahe dalam minyak panas sampai harum; tambahkan brokoli dan tumis sampai matang. 3. Tempatkan daging babi bakar ke dalam wajan wok; tambahkan sedikit garam dan angkat.
Sabtu/ Minggu			
Sup dengan dan Buah almond pahit, Buah ara kering dan Pir salju	Panggul sapi Presto dengan Lobak	Ayam Dikukus dengan Kacang kedelai hijau dan Labu	Seledri Tumis dengan Jamur shiitake
Bahan: Daging babi tipis 12 taels Buah ara 4 Biji aprikot secukupnya Pir cina 2	Bahan: Lobak (dipotong-potong) 1/3 catty Panggul sapi 1/6 catty (dipotong-potong)	Bahan: Ayam (disuwir-suwir) 6 taels Kacang kedelai hijau 3 taels Labu 8 taels	Bahan: Seledri 2/3 catty (dipotong-potong) Jamur shiitake kering 2 taels (diiris-iris) Wortel 1/3 catty
Langkah: 1. Didihkan air; tambahkan seluruh bahan dan didihkan. 2. Kecilkan api dan dimasak perlahan-lahan selama 2.5 jam; bumbui dengan garam dan hidangkan.	Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan panggul sapi dan lobak. 2. Tambahkan saus tiram dan umbu; kukus selama 40 menit sampai saus mengental.	Langkah: 1. Goreng jahe dan bawang putih dalam minyak panas sampai harum; tambahkan irisan ayam dan tumis sampai setengah matang. 2. Tambahkan labu dan kacang kedelai hijau dan tumis; tambahkan bumbu dan air; masak sampai saus mengental.	Langkah: 1. Panaskan sedikit minyak dalam wajan wok; tambahkan seledri dan wortel; tambahkan jamur shiitake dan tumis dengan cepat. 2. Tambahkan saus kecap dan bumbu dan tumis sebentar; kentalkan saus; tumis dengan cepat dan hidangkan.