

# Welcome to Phnom Khiev



Mỗi thứ một ít: Một tiệm thực phẩm gia đình với giá rẻ và nhiều sự lựa chọn đặc biệt rau cải, trái cây, thịt, sữa và các loại sản phẩm nhập khẩu từ Latin, Nhật Bản, Việt Nam, Miên, và Phi Luật Tân.



## PHNOM KHIEV

9841 16th Ave SW  
Seattle, WA, 98106  
(206) 764-1889

OPEN:  
Daily: 8am – 8pm  
Mỗi ngày: từ 8:00 sáng đến 8:00 giờ tối

tiền mặt, thẻ tín dụng, phiếu thực phẩm/ EBT

## Chợ á Châu đáp ứng với thực phẩm Latin

“Chúng tôi có mỗi thứ một ít” theo lời Jet Khiev “đặc biệt gia vị để nấu những món ăn ngon của Mỹ Tây Cơ/ Nhật Bản/ Việt Nam/ Miên và Phi Luật Tân.” Jet (ngắn gọn từ Vichet) cùng người anh tên Cha, và gia đình Khiev làm chủ chợ thực phẩm Phnom Khiev. Bà của Jet, Maly-Mao, chủ chợ Maly ở Tacoma hơn 20 năm và bây giờ thì bà bán hàng cho khu phố White Center.

Việc đầu tiên mà khách hàng sẽ nhận thấy ở chợ Phnom Khiev khi đặt chân đến là thực phẩm tươi. Gian hàng trái cây được bày ngay trước như: táo, nhãn, dưa, thăng long, xoài, dưa gan, winter squash, hot habanero chilis và ớt xanh, và đủ loại chuối. Có đầy đủ rau cải như: nấm, nopales, đậu đũa, xả, củ riềng, già, epazote, choy sum, gai choy, ngò om và bạc hà. Sản phẩm được bán với giá sỉ cho những tiệm ăn trong khu phố. Ớt khô được chứa trong những thùng phi lớn nằm cuối gian hàng, nối tiếp là những tủ để đồ lạnh như sữa, trứng, tàu hủ, thức ăn lạnh, và nước uống. Trong gian hàng thịt có nhiều loại phô mát chọn lọc của Latin như cotija rallado, crema và salvadoreno.

Theo lời của Jet, “Chúng tôi có nhiều loại thịt cắt sẵn,” chẳng hạn như chân bò nướng.” Chợ Phnom Khiev có bán gà, thịt heo, thịt bò, thịt trườn, thịt vịt, gà con để nướng, thỏ nguyên con, ếch nguyên con, spicy chorizo và Lạp xưởng. Hải sản tươi và đông lạnh bao gồm tôm, sò, bạch tuộc, mực ống, cá bong lao, cá lóc, cá rô, mud fish, cua và sản phẩm xây nhuyễn. Trong gian hàng đồ khô, có đầy đủ gia vị nhập từ Đông Nam Á và Latin. Trong số các mặt hàng có nhiều gia vị của miền Latin như damiana, prodigiosa, ngò và oregano Mỹ. Có nhiều loại trà Á Châu thơm ngon như trà ô-long, trà hoa lài, trà sâm, trà khổ qua và trà sen.

Làm thế nào mà chợ Phnom Khiev có thể có nhiều mặt hàng như thế? “Quản lý một cửa hàng thực phẩm có rất nhiều việc để làm” Jet cho biết “Một ngày tôi làm việc từ 13 đến 14 tiếng” “Điều gì Jet yêu thích nhất trong cửa hàng thực phẩm này?” “Tôi thích tiếp chuyện với khách,” ông nói một cách say mê với những khách hàng quen thuộc, “tìm hiểu họ, để làm bạn với họ”

## NHỮNG LOẠI RAU XANH

Không biết chọn loại nào? Có nhiều loại rau cải xanh rất bổ mà khách hàng có thể thưởng thức với những buổi ăn sáng, trưa, chiều: pungent epazote là một loại rau rất quen thuộc để nấu với đậu và những món nặn. Cần tây là một loại rau thơm cùng giống với loại ngò. Cải ngọt, cải bẹ xanh và choy sum là một loại rau để nấu canh hay xào rất ngon. Yu choy và cải làng là một loại bắp cải để nhúng, làm xà lách hay xào. Cha om là một trong những loại rau thường dùng để hầm hải sản hay bỏ vào trứng chiên. Bạc Hà được biết dưới hình dạng tai voi, là một loại lá của loại khoai (được nấu như khoai tây). Khách có thể tìm hiểu và thích những loại rau xanh lành mạnh có sẵn ở chợ Phnom Khiev.



**White Center**

GROWING A GLOBAL VILLAGE  
GLOBALLY DELICIOUS PRODUCE



healthy  foods here  
BUSINESS SUPPORT



King County FOOD & FITNESS Initiative