

Welcome to Phnom Khiev



Un poco de todo: Abarrotes familiar con buenos precios y grandes selecciones de despensa y especialidad de verduras, frutas, carnes, productos lácteos y despensa importada especialmente alimentos Latina, Japonés, Vietnamita, Camboyano y Filipino.

CONOZCA SUS VERDURAS

Aquí hay un vistazo rápido a algunas verduras verdes sanas que puede disfrutar en el desayuno, almuerzo o cena: El epazote es muy popular en la cocina Latina para los frijoles y platos salados. Cilantro (perejil chino) es una hierba aromática verde con semillas sabrosos conocido como culantro. Col china (Bok choy), gai choy (mostaza chino verdes) y (choi suma) son coles crujientes, perfectos para sopas, y para freír Canola (Yu choy) y gai lan (brócoli chino) también son amargas coles, ideales para la sopas, ensaladas o frituras. (Cha om) es uno de varios tipos de hojas de acacia comestibles a menudo cocinado con mariscos cocidos o tortillas vegetarianas. BAC hectáreas, también conocido como orejas de elefante, son las hojas comestibles de la planta de taro (con raíces comestibles que pueden ser cocinada como una papa). Aprender a amar más hojas verdes con opciones saludables está disponible todos los días en Phnom Khiev.

PHNOM KHIEV

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

OPEN:
Diario: 8am – 8pm
Efectivo; Tarjeta de Crédito; Estampilla de comida/EBT



Abarrotes Latinos se encuentran con Abarrotes Asiáticos

“Tenemos un poco de todo,” dice Jet Khiev, “especialmente para comidas Mexicanas/Hispanas, Japonesa, Vietnamita, Camboyana y Filipina.” Jet (abreviatura de Vichet), su hermano Cha y la familia Phnom son propietarios de Phnom Khiev. Maly-Mao abuela de Jet fue propietaria de Maly Market en Tacoma durante más de 20 años y hoy vende productos a vecinos en White Center. La primera cosa que nuestros clientes ven cuando entran a Phnom Khiev es productos frescos. Las frutas están en frente: manzanas y longans, duraznos y piñas, pitayo y mango, melón y calabaza de invierno, chiles picosos habanero y pimientos dulces, además de plátanos grandes y pequeños. Las verduras son bien abastecidas: hongos, nopales, garbanzo verde, hierba de limón, jengibre azul (galangal), brotes de soya, epazote, col china (bok choy), Corazón de la col china (suma de choy), hoja de mostaza (gai choy), acacia de hoja azul (cha om) y taro (bac). Productos está disponible por mayor a los restaurantes locales. Enormes barriles de chile seco de abraza el final de la sección de productos. Seguidos de refrigeradores de productos lácteos, huevos, tofu, fríos golosinas y bebidas. En el departamento de carne hay quesos latinos favoritos como Cotija rallado, crema y Salvadoreño

“Tenemos muchos diferentes cortes de carne”, dice Jet, “por ejemplo, el asado de res grande.” Phnom Khiev vende pollo, cerdo, res, chivo, patos, gallinas, conejos enteros, ranas entera, chorizo picante y salchicha estilo-chino. Opciones de frescas y congeladas incluyen camarones, almejas, pulpo, calamar, pez gato y jefes, el pez cabeza de toro (broadhead), escalada perca, peces de barro, peces cabeza de Toro, peces cabeza de serpiente, gobio, pez rio barb, pez guramis (Osphronemidae), medusa, cangrejo y krill. Los pasillos de despensa de Phnom Khiev son una armonía feliz de importaciones de Asia y Latina América. Entre los alimentos básicos hay especias latinos como damiana, prodigiosa, cebollinos y achiote y orégano mexicano. Los té asiáticos ofrecen igualmente placeres aromáticos como oolong, jazmín, ginseng, melón amargo y rosa de Nilo.

¿Cómo mantiene Phnom Khiev la selección tan amplia? “es mucho trabajo para administrar una tienda de abarrotes”, explica Jet, “trabajo 13-14 horas todos los días, El estudio contabilidad empresarial en la Universidad de Washington, y ahora él aprende sobre el trabajo de mantenimiento de material, equipos y operaciones diarias. ¿Cuál es

