

Welcome to Samway Market



Operado por la familia y propietaria:
Especialidad en cocina Asiática y,
ofreciendo una gran selección de de
frutas frescas, verduras, hierbas, pescados,
carnes y despensa, especialmente para
alimentos Camboyano, Tailandés, Lao,
Latino, Italiano e Hindú.



SAMWAY MARKET

9811 15th Ave SW
Seattle, WA, 98106
(206) 768-1876

OPEN:
Diario: 8am-9pm
(Menos días festivos)

Efectivo; Crédito; Estampillas de comida
EBT



¿QUE HACE QUE UNA COMIDA SEA VERDADERAMENTE GRANDIOSA?

Por seguro ingredientes los frescos
son la base de cualquier comida.
Pero, ¿qué es lo que hace una
buena comida? De acuerdo con
Jamie Yin, los ingredientes de una
comida *perfecta* no están en la
lista de las compras. "Mi comida
perfecta sería cualquier comida
que se cocina con los amigos y
comer juntos", explica. "Cuando se
cocina una comida con gente que
te importa, te diviertes más y la
comida simplemente sabe mejor.
La gente dice que el vino tinto se
abre el sabor de la carne, pero creo
que tener una buena compañía
es lo que hace la comida
absolutamente increíble".



Una tienda de abarrotes familiar

"Somos una gran familia llena de amor", dice Jamie, "vemos por el uno al otro y nos cuidamos mutuamente" Jamie, su hermano mayor Billy, y sus padres Sam y Savoun, llegaron a Seattle de Camboya a través de Shreveport, Louisiana. Juntos forman la familia de Yin los tenderos cuyas sonrisas se pueden encontrar todos los días en Samway Market en White Center.

"Empezamos con una tienda de producir pequeños", explica Jamie, "entonces añadidos coolers y ampliado". Samway Market está lleno de frutas frescas, verduras, hierbas, pescados, carnes y especialmente para alimentos Camboyano, Tailandés, Laos, Latino, Italiano e Hindú. Las entradas dan la bienvenida a los clientes con una abundancia de flores, frutas y verduras. Las frutas y verduras van de despensa a especialidades: pimientos y chiles jalapeños, los tomatillos y los tomates, la lechuga de hoja verde y rojo, los cítricos y las manzanas, jengibre y galanga, cebollas chinas y cebollas de Walla Walla, papas rojas y camote morado, el melón amargo y la berenjenas Asiáticas, hojas cítricas y hojas de albahaca Tailandesa, además de frutas populares del sudeste de Asia como el durian, litchi, longan, rambután, mangostán, y pitaya (dragonfruit). Los restaurantes cercanos pueden unirse Pho Tai, Be restaurante, y otros que optan por la entrega de mayoreo de Samway Market por su productos.

La selección de pescado brilla en el mercado de Samway. Los clientes deben mantener una estrecha vigilancia en pescados y mariscos frescos (en el caso de que la cena se vaya a pie). Las opciones frescas incluyen el pescado leche, el popelín de oro y la tilapia, con selecciones de cambiar de salmón, mero, pargo rojo, lobina, bagre, galunggong, palometa de oro, y el corredor azul. Las selecciones de carne incluyen cortes de carne de res, cordero, cabra, cerdo, pato y pollo para asar o guisar. Huevos locales están disponibles de Nguyen-Vu granja en Yamhill, Oregon. Mercado Samway tiene un emporio de prahok (pescado en escabeche), el aceite de pescado, pasta de pescado y de platos como el Camboya chiao banh o curry Tailandés. A granel despensa productos incluyen las hierbas secas y especias para la cocina Latina y Asiática, con más de 15 tipos de frijoles, pasta, arroz, frutas y verduras enlatadas.

Los Yin hablan Inglés y Camboyano, pero muchos idiomas del mundo se escuchan en Samway Market. Ante la falta de fluidez una sonrisa amable para iniciar la conversación. La simpatía es un rasgo familiar Yin, "Nos gusta hacer que la gente se sienta bienvenida aquí", dice Jamie.

