

百家周刊
活动特辑

活動日期
Only from
9/12-9/18

莲藕
LOTUS ROOT
\$1.98 /LB

STORE HOURS | 百家超市 BELLEVUE & SEATTLE 9:00AM – 10:00PM | 百草堂（中草药日用百货） BELLEVUE 9:00AM – 10:00PM



新鲜椰青
COCONUT YOUNG
\$1.98 /EA



黄沙梨
ASIAN SAND PEAR
\$1.48 /LB



巨峰葡萄 PEONY 3磅装
GRAPE KYOHO PEONY 3LB
\$9.98 /PK



金针菇
ENOKI MUSHROOM
\$0.98 /PK



蒜苔
GARLIC STEM
\$2.98 /BUNCH



牛角椒
TIGER SKIN CHILLI
\$2.98 /LB



奶油白菜
BABY BOK CHOY
\$1.48 /LB



竹丝鸡
SILKIE CHICKEN
超超·超值购·MEGA·SALE
\$14.98 /EA



牛五花肥牛片
BEEF KARUBI PLATE SLICED
\$8.98 /LB



夹心肉
PORK BUTT
\$3.98 /LB



山羊肉
GOAT
\$5.98 /LB



印度鱚魚
HILSA HERRING
\$11.98 /LB



奶油鲳鱼
BUTTER FISH
\$2.98 /LB



功夫黑鱼片
SNAKEHEAD FISH FILLET
\$6.98 /PK



YABA 剁椒鱼头
FRZ CHILI SILVER
CARP HEAD YABA
\$5.48 /PK

百家周刊
活动特辑

活動日期
Only from
9/12-9/18

那修还是真好吃?

那修还是真好吃?

AJINO 烹大師
超好吃锅贴 - 多口味24.70Z
(POTSTICKERS)
GYOZA - MULTIPLE FLAVORS

\$6.98 /PK



www.asianfamilymkt.com

推荐
食谱

香煎锅贴在黄油中散发迷人香气,搭配焦糖洋葱、爽脆的娃娃菜、青苹果和清甜的苹果汁,一口下去,酸甜解腻、层次丰富。简单几步,就能做出媲美餐厅的创意小食。

材料(1人份)
精品猪肉锅贴 6个
黄油 3大勺
白洋葱 半杯(切丁)
蒜末 1小勺
盐 & 黑胡椒 适量
娃娃菜 半杯(切丝)
青苹果 半杯(切片)
苹果汁 1/4杯

做法

中火加热平底锅,放入2勺黄油。

加入洋葱,小火慢煎 15-20 分钟至焦糖色,中途需翻动避免粘锅。

加入蒜末,继续炒1分钟。

再放入1勺黄油,将猪肉锅贴按包装说明煎至金黄。

倒入娃娃菜、青苹果和苹果汁,小火焖煮约2分钟,直至菜叶变软。



WC 味全

多口味包 12.70Z

BUN - MULTIPLE FLAVORS

\$2.68 /PK



TAIER 太二

紅酸湯米粉 1.62KG

SOUR SOUP RICE NOODLES

新品上架 NEW ARRIVAL
\$17.98 /PK



FMS 寶島

寶島肉鬆/肉脯 180Z

PORK SUNG/PORK FU

\$14.88 /UNIT



HOUSE 名屋

混合咖哩醬 - 多口味 8.80Z

VERMONT CURRY
- MULTIPLE FLAVORS

\$3.68 /PK



NS 農心

辛拉面 8.80Z

SHIN RAMEN

\$3.68 /PK



FORTUNE 紅標

臺灣紅標米酒 750ML

TAIWAN RICE COOKING
WINE RED LABEL

\$4.88 /BTL



MIX & MATCH

BNC 貝納頌

經典咖啡/經典曼特寧/拿鐵 210ML

WHEAT FLOUR

3 for \$1.98 /CAN

任意口味任選



DAEHAN 白熊

韓國麵粉 中筋 5.5LB

WHEAT FLOUR

\$3.98 /BAG



NISHIKI 錦

錦米 15LB

NISHIKI PREMIUM RICE

\$13.98 /BAG