



Mực mọt nòng Cù Lao Chàm khá đa dạng với nhiều loại: mực lá, mực ống, mực tuộc, mực ghim... nhưng chỉ có mực ống mới chế biến được món mực mọt nòng ngon. Người ta chọn những con mực vừa mang từ biển về hãy còn tươi rói, sau đó chế phụ duy nhất là nướng giòn. Thường mực mọt nòng được du khách nướng tại chỗ, thường nướng ngay trên bãi biển lồng lồng gió. Mực mọt nòng tuy chế biến không khó nhưng đòi hỏi sự tỉ mỉ, phụ thuộc vào kỹ thuật nướng. Khi mực chuyển sang màu vàng, mùi thơm bốc lên nồng nồng hai cánh mũi là lúc mực vừa chín tới. Món này thường chế biến với tỏi nướng ớt cũng giống như mực khô nướng. Khi ăn, mì nướng mực nướng, mắm tôm, thơm phèn, hòa quyện với vị cay nồng của tỏi nướng ớt.