



Bào ngư Cù Lao Chàm là một loại ốc cù lao, đặc biệt đến với nhiều tên gọi như ốc cù lao không (do có 9 lỗ trên ng) hay hời nhĩ (do có hình dáng ng cái tai). Loại ốc này bám vào nh ng tảng đá ngầm san hô ở vùng nước biển có độ mặn cao, sóng gió vì vậy rất khó bả phát hiện. Để bả ốc bào ngư, ngư dân có kinh nghiệm phải đi sâu xuống biển và khó khăn lắm mới tách chúng ra khỏi nh ng tảng đá.

Thịt bào ngư giòn, có mùi vị thơm. Các món từ bào ngư nấu bằng cách kết hợp với các gia vị sệt tạo nên nh ng món ăn vô cùng hấp dẫn mà không loại hải sản nào sánh được. Bào ngư tươi có thể chế biến thành nhiều món ăn như luộc, hấp, xào tùy theo khẩu vị và sở thích khách.

Nhiều người ưa món bào ngư luộc với gừng. Để bả thịt từ bào ngư sau khi luộc không bị rút lõi và xuất hiện các vết nứt phải bả bào ngư vào nồi khi nước sôi hời nóng. Bào ngư luộc chấm muối tiêu chanh, thịt sệt béo ngọt, ăn vào cảm giác giòn ngon, rất đặc biệt so với nh ng loại hải sản khác.