



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 chỉ phải duy nhất một lần nướng giòn. Thưởng mực mọt nòng được du khách nướng tại chỗ, thưởng thức ngay trên bãi biển lồng lộng gió. Mực mọt nòng tuy chế biến không khó nhưng đòi hỏi sơ chế, phải nướng kỹ trên lửa than. Khi mực chuyển sang màu vàng, mùi thơm bốc lên nồng nặc hai cánh mũi là lúc mực vừa chín tới. Món này thưởng thức với tô nước ớt cũng giống như mực khô nướng. Khi ăn, miếng mực nướng giòn, mềm mềm, thơm phức, hòa quyện với vị cay nồng của ớt nướng.