



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

Thịt bào ngư giòn, có mùi thơm. Các món từ bào ngư nấu bằng cách kết hợp với các gia vị sẽ tạo nên nhúng 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 của thực khách.

Nhiều người ưa món bào ngư luộc với gừng. Để biết thịt từ bào ngư sau khi luộc không bị rút lõi và xuất hiện các vết nứt phải bỏ bào ngư vào nồi khi nước gừng hơi nóng. Bào ngư luộc chấm muối tiêu chanh, thịt sẽ béo ngọt, ăn vào cảm giác lạ miệng, rất đặc biệt so với nhúng loại hải sản khác.