Người tiêu dùng có thể chiên, nướng bánh tráng mực sữa để có thể tận hưởng đầy đủ hương vị đặc trưng của mực sữa Cà Mau





Sau thời gian nghiên cứu thử nghiệm và thành công khi người tiêu dùng đón nhận sản phẩm đặc trưng này, Hợp tác xã mực khô Kiều Nương 2 đã đưa sản phẩm bánh tráng mực sữa thành một trong những sản phẩm chủ lực của đơn vị. Mỗi năm, Hợp tác xã mực khô Kiều Nương 2 đã cung ứng ra thị trường hàng tấn bánh tráng mực sữa. Đổi mới tư duy, thay đổi cách làm một lần nữa đã khẳng định vai trò của chủ thể trong việc góp phần nâng tầm giá trị đặc sản Cà Mau qua sản phẩm./.

Vựa khô Kiều Nương 2 Ca Mau

HỢP TÁC XÃ MỰC KHÔ KIỀU NƯƠNG 2

- Địa chỉ: Khóm 10, thị trấn Sông Đốc, huyện Trần Văn Thời, tỉnh Cà Mau.
- Email: nguyenbichtien1122@gmail.com
- Hotline/ Zalo: 0919 84 88 66



BÁNH TRÁNG MỰC SỮA

Nâng tầm giá trị sản phẩm OCOP

Vựa khô Kiều Nương 2 Ca Mau

Nhắc đến tên Bánh tráng mực sữa ban đầu có vẻ lạ lẫm, chẳng qua là làm từ bánh tráng có gắn thêm những con mực sữa rồi phơi khô. Loại này không phổ biến, không phải mua ở đâu cũng được bởi nó vốn là một trong những đặc sản đặc biệt của riêng Cà Mau





Bánh tráng mực sữa trở thành một trong những sản phẩm đặc trưng chủ lực của Hợp tác xã mực khô Kiều Nương 2

Mực sau khi được khai thác và đưa vào bờ sẽ được chọn lựa và thu gom thật nhanh để đem làm khô bánh tráng mực sữa. Hội viên của Hợp tác xã mực khô Kiều Nương 2 sẽ dùng nước rửa sạch cát, bụi bẩn rồi bắt đầu sơ chế. Từ công đoạn cắt bỏ túi mực, lột sạch da đến ướp gia vị cho thấm đều. Mỗi công đoạn luôn có một người phụ trách, truyền nhau liên tục nhằm đảm bảo mực không bị ươn, mất chất. Khi mực đã ngậm đủ vị, công nhân sẽ chọn những miếng bánh tráng to tròn mỏng để làm đế xếp mực. Tùy vào nguyên liệu và yêu cầu đầu ra, công nhân có thể chọn riêng phần râu mực, phần thân hoặc nguyên con để xếp lên bánh tráng. Cuối cùng là đem phơi khô.

Hợp tác xã mực khô Kiều Nương 2 luôn ưu tiên cái nắng tự nhiên của miền biển để phơi bánh tráng mực sữa, bởi nó giúp giữ hương vị của con mực và khô đều. Vì vậy, nếu là một người nhạy cảm chúng ta luôn ngửi thấy mùi gió, mùi biển khi thưởng thức đặc sản gần gũi này.





Bánh tráng mực sữa được Hợp tác xã mực khô Kiều Nương 2 làm từ thân mực

Bánh tráng mực sữa sau khi phơi đủ nắng sẽ được các hội viên Hợp tác xã mực khô Kiều Nương 2 kiểm tra độ khô, độ bám để kết thúc quy trình. Mực dính chặt vào mặt bánh tráng, mặt trước sau đều khô ráo nghĩa là thành phẩm đã đạt chuẩn. Mỗi chiếc bánh sau đó được lưu trữ bằng túi sạch và hút chân không. Với cách bảo quản này, khô bánh tráng mực sữa có thể để được rất lâu (6 tháng).

Do trọng lượng mỗi bánh nhỏ nên một ký sẽ có khoảng từ 12 đến 14 cái bánh.

Vựa khô Kiều Nương 2 Ca Mau