

Khô cá chỉ vàng được chiên chín, sau đó được xốc với nước mắm đường, tỏi, ớt rim trên lửa nhỏ để thấm gia vị.

Dẫu chỉ là loài hải sản giá trị kinh tế không cao nhưng qua bàn tay chế biến của Hợp tác xã mực khô Kiều Nương 2, cá chỉ vàng đã được nâng tầm giá trị kinh tế. "**Mang tinh hoa từ lòng biển đến bàn ăn**", Hợp tác xã mực khô Kiều Nương 2 luôn nỗ lực để sản phẩm đến tay người tiêu dùng là một món quà của biển cả. Để làm được điều này, Hợp tác xã mực khô Kiều Nương 2 luôn đảm bảo an toàn vệ sinh thực 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



KHÔ CÁ CHỈ VÀNG

Nâng giá trị kinh tế cho con cá chỉ vàng

Vựa khô Kiều Nương 2 Ca Mau

Vào con nước đánh bắt, ngư dân miền biển Cà Mau dong tàu ra biển, buông lưới thu về những mẻ cá chỉ vàng tươi, chắc thịt. Để có thể giữ hương vị tươi ngon, Hợp tác xã mực khô Kiều Nương 2 đưa vào chế biến ngay giữ được độ tươi ngon của cá, giúp giữ được tối đa nhất lượng dinh dưỡng có trong loài cá này. Sản phẩm ngay từ khâu tuyển chọn đầu vào đã được lựa chọn từ những con cá tươi ngon nhất, đảm bảo sạch, an toàn tuyệt đối, được làm sạch và đem đi phơi khô trong những ngày nắng to của biển.



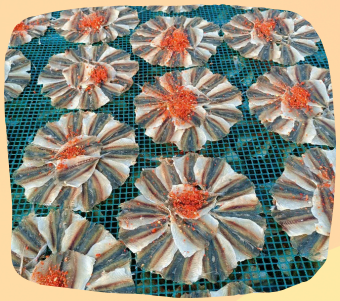
Cá chỉ vàng được Hợp tác xã mực khô Kiều Nương 2 lóc bỏ xương nên rất an toàn cho người tiêu dùng

Kích cỡ trung bình to bằng ¾ lòng bàn tay, da trơn bóng, hình dáng của loài cá này có sọc màu vàng chanh chạy dọc sống lưng như sợi chỉ. Cá chỉ vàng thịt béo, chắc và ngọt được tẩm muối kèm thêm nhiều gia vị khác như đường sấy khô thịt cá chuyển sang màu đỏ rượu.

Vựa khô Kiều Nương 2 Ca Mau

Cũng như các loại cá biển khác, loại cá này không chỉ có thịt chắc và cực kỳ an toàn. Với những giá trị dinh dưỡng cá chỉ vàng đem lại thì là sự chọn mà thực khách không thể bỏ qua như: Cá chỉ vàng có lượng canxi và khoáng chất dồi dào, giúp tăng cường sự phát triển chiều cao của trẻ nhỏ và nuôi dưỡng hệ xương khớp ở những người lớn tuổi; Trong cá có chứa Omega 3 là một acid béo không no rất cần thiết cho cơ thể chúng ta. Loại acid này cơ thể không tự sản sinh ra được mà phải thông qua con đường ăn các loại thực phẩm giàu Omega 3





Cá chỉ vàng phơi khô dưới nắng to của biển nên chất lượng luôn được đảm bảo

Cá chỉ vàng chọn làm khô được lựa chọn rất kỹ, thường chỉ những con lớn chắc thịt mới đạt tiêu chuẩn. Bởi theo kinh nghiệm của ngư dân, thịt lúc đó mới béo và ngọt. Trong quy trình chế biến tỉ mỉ của khô cá chỉ vàng, trừ khâu sơ chế thì tất cả các quá trình đều có quy tắc nhất định. Tẩm muối phải kèm thêm nhiều gia vị khác như đường, ớt... Tẩm không phải 15 hay 20 phút là đem phơi nắng được mà phải để ủ hơn một ngày để thịt thật ngấm gia vị. Phơi nắng nhất định phải chọn nắng tốt, phơi 2-3 lần nắng để thịt cá chuyển sang màu đỏ rượu và không quên đảo mặt để thịt cá khô đều. Nếu lỡ sơ xuất một trong những khâu này, khô sẽ không ngon dễ hư hỏng.