

Шкољке – се употребљавају у угоститељству у приморју. Разлог је што су лако кварљиве и што се приликом транспорта посебно пакују. Осим термичке обраде шкољке се користе и свјеже.

Остриге (каменице). Сервирају се свјеже на леду са лимуном, тостом и путером. Од каменица се припрема коктел. У топлој кухињи се похују, припрема се рижото. Ове шкољке су најквалитетније и најукусније. Гаје се на фармама шкољки.

Дагња – мушула. Највише се гаје на фармама. Веома су укусне и лако сварљиве. Припремају се пржене, поховане, гратиниране и рижото.