Jocote có thể được ăn tươi khi đã chín, hoặc khi còn non có thể ăn kèm với muối, giấm hoặc nước cốt chanh để giảm vị chua.

Nó cũng có thể được dùng để làm nước ép, mứt hoặc thêm vào các món tráng miệng.

Ở một số nước Trung Mỹ, jocote là một món tráng miệng truyền thống trong Tuần Thánh và Lễ Phục Sinh, thường được nấu chung với xoài và các loại trái cây nhiệt đới khác.