

Về Vịt Một Thanh - Khám phá món "Lưỡi Phá" đặc sắc

17:35 10/06/2026

Giữa lòng phường Hạc Thành, tỉnh Thanh Hóa, Nhà hàng Vịt Một Thanh ghi dấu trong lòng thực khách bằng những bằng những món ăn đặc sắc được chế biến từ vịt. Trong đó, món "Lưỡi Phá" với hương vị độc đáo và cách chế biến riêng biệt đã trở thành món ăn làm nên thương hiệu của nhà hàng.



Nhà hàng Vịt Một Thanh mang đến không gian vừa ấm cúng vừa gần gũi cho thực khách

Địa chỉ quen thuộc của thực khách yêu thích các món ăn về vịt tại xứ Thanh

Nhà hàng Vịt Một Thanh từ lâu đã trở thành địa chỉ quen thuộc của những thực khách yêu thích các món ăn được chế biến từ vịt. Với thực đơn đa dạng, hương vị đặc trưng cùng không gian rộng rãi, thoáng mát, nhà hàng ngày càng khẳng định được vị thế trong lòng khách hàng.



Nhà hàng Vịt Một Thanh luôn nhộn nhịp với lượng khách đến thưởng thức những món đặc sản về vịt

Tọa lạc trên trục phố Lê Lai nhộn nhịp, nhà hàng mang đến một không gian vừa ấm cúng vừa gần gũi. Khi ánh nắng gay gắt của mùa hè dần lắng xuống cũng là lúc nhà hàng đón lượng lớn thực khách ghé thăm, tận hưởng những khoảnh khắc sum vầy bên người thân, bạn bè.



Khu bếp luôn đỏ lửa với nhịp làm việc khẩn trương

Đằng sau những món ăn hấp dẫn là khu bếp luôn đỏ lửa với nhịp làm việc khẩn trương. Tiếng dao thót đều đặn, những đôi bàn tay thoăn thoắt sơ chế nguyên liệu, tẩm ướp gia vị rồi hoàn thiện từng món ăn. Mỗi công đoạn đều được thực hiện cẩn thận nhằm mang đến những món ăn giữ được hương vị đặc trưng khi đến với thực khách.



Những đôi bàn tay thoăn thoắt sơ chế nguyên liệu, tẩm ướp gia vị rồi hoàn thiện từng món ăn

Không khó để bắt gặp hình ảnh các bàn ăn kín khách vào giờ cao điểm. Tiếng trò chuyện rôm rả hòa cùng hương thơm từ những món ăn vừa được phục vụ tạo nên bầu không khí ấm cúng và gần gũi.

Nhiều thực khách cho biết, họ tìm đến Vịt Một Thanh không chỉ bởi thực đơn đa dạng mà còn bởi những món ăn mang hương vị riêng khó tìm thấy ở nơi khác.



Những món ăn mang hương vị riêng khó tìm thấy ở nơi khác

"Lưỡi Phá"- món ăn tạo nên dấu ấn đặc biệt của nhà hàng

Trong số những món ăn được yêu thích tại nhà hàng, “Lưỡi Phá” được xem là điểm nhấn đặc biệt nhất.



Món "Luối Phá" gây ấn tượng bởi màu sắc bắt mắt cùng hương thơm hấp dẫn

Anh Nguyễn Bá Ngọc - Chủ nhà hàng cho biết, món "Luối Phá" được chế biến từ những chiếc lười vịt được tuyển chọn kỹ lưỡng, trải qua quá trình sơ chế công phu để giữ được độ tươi ngon và kết cấu đặc trưng. Sau đó, nguyên liệu được tẩm ướp với hỗn hợp gia vị theo công thức riêng của nhà hàng rồi chế biến ở nhiệt độ thích hợp, giúp từng miếng lười đạt được độ giòn sần sật bên ngoài nhưng vẫn giữ được vị ngọt tự nhiên bên trong.



Món "Luối Phá" được chế biến từ những chiếc luối vịt được tuyển chọn kỹ lưỡng, trải qua quá trình sơ chế công phu để giữ được độ tươi ngon.

Ngay từ khi được đưa ra bàn ăn, "Luối Phá" đã thu hút thực khách bởi sắc màu bắt mắt cùng hương thơm quyến rũ lan tỏa. Từng miếng luối vịt thấm đẫm gia vị, hòa quyện, tạo nên cảm giác kích thích vị giác ngay từ lần thưởng thức đầu tiên. Khi nhai, thực khách dễ dàng cảm nhận được độ giòn đặc trưng xen lẫn vị béo ngậy và đậm đà, mang đến trải nghiệm ẩm thực vừa mới lạ vừa cuốn hút.

Chính sự khác biệt trong cách chế biến đã giúp món ăn trở thành lựa chọn được nhiều thực khách tìm đến thưởng thức mỗi khi ghé Nhà hàng.

Nhiều món ăn được thực khách yêu thích



Món Nộm chân vịt rút xương được nhiều thực khách yêu thích

Bên cạnh món "Lưỡi Phá", nộm chân vịt rút xương cũng là món ăn được nhiều thực khách yêu thích. Những chiếc chân vịt được rút xương tỉ mỉ, giữ nguyên độ giòn tự nhiên rồi kết hợp cùng rau củ tươi ngon và nước chấm chua ngọt hài hòa.

Sự thanh mát của các loại rau củ hòa quyện cùng vị giòn sật đặc trưng của chân vịt tạo nên món ăn dễ thưởng thức, phù hợp cho những buổi gặp mặt bạn bè hay các bữa ăn gia đình.



Vịt quay là món ăn được bán với số lượng rất lớn tại Vịt Một Thanh.

Nếu "Lưỡi Phá" là điểm nhấn riêng biệt thì vịt quay lại là món ăn làm nên tên tuổi của thực đơn tại Vịt Một Thanh. Sau quá trình tẩm ướp bằng công thức gia vị riêng, từng con vịt được quay đến độ chín hoàn hảo.

Lớp da vàng óng, căng bóng cùng hương thơm đặc trưng khiến món ăn trở nên hấp dẫn ngay từ cái nhìn đầu tiên. Phần thịt bên trong mềm ngọt, đậm đà nhưng vẫn giữ được độ mọng tự nhiên, mang đến trải nghiệm trọn vẹn cho thực khách.



Lớp da vàng óng, căng bóng cùng hương thơm đặc trưng khiến món ăn trở nên hấp dẫn ngay từ cái nhìn đầu tiên.

Món ăn đặc sắc khác tại nhà hàng là món nem vịt chiên xù với lớp vỏ vàng ruộm, giòn tan cùng phần nhân đậm đà bên trong. Được chế biến từ thịt vịt kết hợp với các loại gia vị chọn lọc, món ăn mang đến hương vị hài hòa và cảm giác thích thú trong từng lần thưởng thức.

Đây cũng là một trong những món ăn thường xuyên xuất hiện trên bàn tiệc của nhiều thực khách khi đến với nhà hàng.



Món nem vịt chiên xù với lớp vỏ vàng ruộm, giòn tan

Từ những món ăn quen thuộc được chế biến công phu đến món "Luối Phá" mang dấu ấn riêng, Nhà hàng Vịt Một Thanh đã từng bước chinh phục thực khách bằng sự chắt chiu trong từng hương vị.

Chính sự kết hợp giữa không gian thoải mái, phong cách phục vụ tận tình và thực đơn đa dạng đã tạo nên sức hút riêng cho địa chỉ ẩm thực này.

NHÀ HÀNG VỊT MỘT THANH
HOTLINE : 091 238 48 82

091 238 48 82 247 Lê Lai, P. Hạc Thành, Thanh Hóa

Nhà Hàng Vịt Một Thanh
2,9K người theo dõi • 20 đang theo dõi
Nhà hàng Vịt Một Thanh tiền thân là Vịt Ngọc Phượng ra đời năm 2002
Nhà hàng ☎ 091 238 48 82

Gọi ngay Đăng theo dõi Nhắn tin

Nhà hàng Vịt Một Thanh là điểm đến hấp dẫn của những người yêu thích ẩm thực vịt tại Thanh Hóa.

Nhà hàng Vịt Một Thanh đang từng bước chinh phục thực khách bằng chất lượng, sự chỉn chu và tinh thần đổi mới trong ẩm thực. Với sự kết hợp hài hòa giữa không gian thoải mái, phong cách phục vụ tận tình và những món ăn mang hương vị riêng, nơi đây đã và đang trở thành điểm đến hấp dẫn của những người yêu thích ẩm thực vịt tại Thanh Hóa.

Ngô Cường