Singer - Saupoudrer un ragoût de farine pour en assurer la liaison.

Sucs - Protéines hydrolysées et glucides caramélisés au fond des récipients de cuisson. Les sucs sont déglacés pour la réalisation des jus et des sauces.

Suer - Eliminer l'eau de végétation d'un légume en le chauffant doucement avec un corps gras et en évitant toute coloration.

Suprême - Aile d'une volaille (blanc) ou escalope de filet d'un gros poisson (barbue, saumon).

Tailler

Tailler - Terme général pour découper.

Tamiser - Passer une denrée au travers d'un tamis (farine, mie de pain).

Tamponner - Synonyme de beurrer en surface.

Tapisser - Synonyme de chemiser.

Tétonner - Se dit des madeleines correctement réalisées, qui laissent apparaître après cuisson une protubérance particulièrement proéminente en forme de téton.

Timbale - Récipient en pâte (d'office, sèche, feuilletée) destiné à recevoir une garniture donnant son nom à la timbale. Exemple : timbale de fruits de mer.

Tomber - Réduire un fond ou un fumet jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux (tomber à glace).

Torréfier - Faire colorer de la farine à sec au four afin de singer les ragoûts à brun.

Tourer - Technique spécifique s'appliquant au travail de la pâte feuilletée ou à croissant.

Tourner - a) Donner une forme régulière et arrondie à certains légumes pour améliorer la présentation et régulariser la cuisson.
b) Se dit également d'une sauce ou d'une crème dont les éléments se dissocient, d'une préparation qui fermente ou d'une préparation qui coagule (ou précipite).

Travailler - Mélanger vigoureusement une pâte ou un appareil à l'aide d'une spatule ou d'un batteur-mélangeur.

Tremper - a) Réhydrater des légumes ou des fruits secs en les immergeant dans de l'eau froide. Le trempage doit se faire après un lavage soigneux et en enceinte réfrigérée (risque de fermentation).
b) Imbiber de sirop les savarins ou les babas. Synonyme de puncher.

Trier - Se dit principalement pour le cresson et la salade, séparer la partie consommable des déchets (synonyme d'éplucher).

Trifollier - Séparer les branches de cerfeuil en trois feuilles (réalisation des pluches à potage).

Tronçonner - a) Couper (tailler) certains légumes en gros morceaux de forme allongée (tronçons de poireaux, de carottes).
b) Découper certains poissons selon une technique particulière (tronçons de cabillaud, de turbot).

Trousser - a) Maintenir les membres d'une volaille (comme brider, mais sans aiguille, ni ficelle).
b) Piquer les pinces de certains crustacés (langoustines, écrevisses) dans la nageoire caudale pour une meilleure présentation.

Turbiner - Faire prendre un appareil à crème glacée dans une sorbetière. Voir sangler.

Vanner

Vanner - Agiter une sauce ou une crème avec une spatule pour favoriser et régulariser son refroidissement tout en évitant la formation d'une peau en surface.

Venaison - Terme général désignant une grosse pièce de gibier (sanglier, biche...).

Vert-cuit - Degré de cuisson concernant le canard au sang et le salmis (bleu).

Videler - Avec les doigts, former un rebord et un décor en pâte brisée ou sucrée tout autour d'une tarte ronde, d'une tarte en bande ou d'une pizza. La pâte repliée et roulée sur elle-même est pincée régulièrement avec les doigts. La bordure ainsi formée maintient la garniture durant la cuisson.

Vider - Retirer lors de l'habillage les viscères thoraciques et abdominales des volailles et des poissons.

Voiler - Recouvrir des pièces de pâtisserie d'un voile de sucre filé (bombe glacée, fruits givrés, ananas voilé à l'orientale).

Zeste

Zeste - Morceau découpé dans l'écorce odorante des agrumes.