

*Titre recette ..... petit wrap crétois*

<b><u>Techniques mises en œuvre :</u></b> - lavage, taillage des végétaux - assemblage - conditionnement		<b><u>Mode de distribution :</u></b> <input type="checkbox"/> Différée / service traiteur : <input type="checkbox"/> Différée / mini-self <input type="checkbox"/> Immédiate / Point chaud	
<b>Ingrédients :</b>	<b>Forme de commercialisation</b>	<b>Quantité pour 4 parts</b>	<b>Quantité pour ...20... parts</b>
- poivron rouge - poivron vert - concombre - tomate - olives noires dénoyautées - féta - huile d'olive - galette « tortilla »		- 1 unité - 1 unité - 1 unité - 3 unités - 0,07 kg - 0,2 kg - 2 c. à soupe - 4 unités	- 5 unités - 5 unités - 5 unités - 15 unités - 0,35 kg - 1 kg - 0,25 l - 20 unités
<b><u>Matériel :</u></b>			
<b>Mode opératoire</b>		<b>Exigences ou remarques</b>	
- Laver les légumes, essuyer les et couper-les en cubes.  - verser les légumes coupés dans un cul de poule. Réserver au réfrigérateur.  - Egoutter les olives et les couper en deux, ajouter aux légumes.  - Arroser d'huile d'olive les légumes, bien mélanger et réserver au réfrigérateur.  - préparer les feuilles de papier alimentaire (brunes) utilisées pour la vente et les piques en bois.  - déconditionner les pains pita,  - répartir la salade de légumes sur les pains pita, rouler-les en cornets et maintenir fermé avec un pique en bois.  - enrouler dans une feuille de papier alimentaire et réserver au réfrigérateur avant la vente.		- Essuyer avec du papier à usage unique.  - éviter la contamination (filmer)  - filmer  - bien fixer  - filmer pour éviter le dessèchement et préserver les qualités organoleptiques.	

<b>Contrôle de conformité</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non-conforme</b>
▪ <b>Matière premières :</b> <i>vérification DLC, état des emballages</i>		
▪ <b>Saveur-texture :</b>		
▪ <b>Cuisson :</b>		
▪ <b>Température :</b>		
▪ <b>Conditionnement :</b>		

