Title :**№1 Убедиться,что яйцо сырое**

Steps :1.Взять яйцо

2. Раскрутить яйцо на твердой поверхности

3. подождать 2 секунды

Expected result: Яйцо стоит на месте и не крутится.

Title :**№2 Убедиться, что яйцо вареное**

Steps : 1.Взять яйцо

2. Раскрутить яйцо на твердой поверхности

3. подождать 2 секунды

Expected result :Яйцо сразу начинает крутиться.

Title :**№3 Убедиться, что яйцо свежее**

Steps :1. Взять сырое яйцо

2. Положить его в миску с большим количеством прохладной воды

3. Подождать 1 минуту

Expected result : Яйцо опускается на дно миски и лежит горизонтально

Title: **№4 Убедиться, что яйцо испорченное**

Steps: 1. Взять сырое яйцо

2. Положить его в миску с большим количеством прохладной воды

3. Подождать 1 минуту

Expected result : Яйцо всплывает на поверхность

Title**:№5 Убедиться, что в яйце зародыш**

Steps: 1. Взять прибор овоскоп

2. Вымыть руки

3. надеть перчатки

4.Взять яйцо, которое высиживалось 5-6 дней

5. Приложить яйцо к отверстию овоскопа

6.Осмотреть внимательно яйцо

Expected result: Под скорлупой есть четко различимое темноватое пятно.

Title**:№6 Убедиться, что скорлупа у яйца может растворяться**

Steps:1.Взять сырое яйцо

2. Положить яйцо в стакан с 9% уксусом

3. Подождать 6-12 часов

Expected result:Скорлупа растворяется и яйцо окажется в тоненькой оболочке.

Title: **№7 Убедиться, что яйцо может всплывать**

Steps:1. Взять яйцо

2. Налить 1л обычной воды в банку

3. Добавить в воду 5 ст ложек соли

4. Хорошо размешать

5. Положить яйцо в банку

Expected result: Яйцо всплывает на поверхность

Title:**№8 убедиться, что из сырого яйца можно пожарить яйчницу**

Steps:1. Взять сковороду

2. включить плиту

3. Налить 1 ч.л. масла на сковороду

4. Взять сырое яйцо

5. Разбить яйцо на сковороду

6. посолить

7.Уменьшить огонь и жарить 3-5 минут

Expected result:Белок яйца из прозрачного станет белым

Title**:№9 Убедиться, что из сырого яйца можно приготовить омлет**

Steps:1. Взять миску

2. взять яйцо

3. В миску разбить яйцо

4. Добавить 50 мл молока и щипотку соли

5. Перемешать

6. Нагреть сковороду

7. Добавить 1 ч.л. растительного масла

8. Вылить смесь на сковороду

9. Уменьшить огонь и закрыть крышкой сковороду

10. Подождать 3-5 минут

Expected result: Жидкая смесь загустеет и станет желтого цвета

Title**:№10 Убедиться, что яйцо хрупкое**

Steps:1. Взять сырое яйцо в руки

2. Разжать пальцы рук ладошкой вниз

3. подождать 1-3 сек

Expected result: Скорлупа треснет, желток и белок растекутся по поверхности

Title: **№11 Убедиться, что яйцо сварено вкрутую**

Steps:1. Взять сырое яйцо

2. Помыть теплой водой

3. Положить в кастрюлю с водой

4. Варить 8-10 минут после закипания воды

Expected result: Белок и желток яйца держит форму

Title: **№12 Убедиться, что яйцо сварено «в мешочек»**

Steps:1. Взять сырое яйцо

2. Помыть теплой водой

3. Положить в кастрюлю с водой

4. Варить 5-6 минут после закипания воды

Expected result: Белок загустел (держит форму), желток внутри мягкий, ярко-желтый

Title: **№13 Убедиться, что яйцо сварено всмятку**

Steps:1. Взять сырое яйцо

2. Помыть теплой водой

3. Положить в кастрюлю с водой

4. Варить 3-4 минут с момента погружения в кипяток

Expected result: Белок яйца не твердеет, а сгущаются в нежную белую массу, желток остается полужидким.

Title**:№14 Убедиться, что белок сырого яйца взбивается в пену**

Steps:1. Взять сырое яйцо

2. Отделить белок от желтка

3. Взбить белок 1-3 минуты

Expected result: Образуется белая воздушная масса

Title:**№15 Убедиться, что яйцо относится к высшей категории через взвешивание**

Steps:1. Взять яйцо

2. Взять кухонные весы

3. Взвесить яйцо

Expected result: Вес яйца 75 гр и больше

Title:**№16 Убедиться, что яйцо относится к высшей категории через маркировку**

Steps:1. Взять яйцо

2. Посмотреть на скорлупу

Expected result: На скорлупе нанесена маркировка CB

Title:**№17 Убедиться, что яйцо отборное через взвешивание**

Steps:1. Взять яйцо

2. Взять кухонные весы

3. Взвесить яйцо

Expected result: Вес яйца от 65 до 74,9 гр

Title:**№18 Убедиться, что яйцо отборное через маркировку**

Steps:1. Взять яйцо

2. Посмотреть на скорлупу

Expected result: На скорлупе нанесена маркировка C0

Title:**№19 Убедиться, что яйцо 1 категории через взвешивание**

Steps:1. Взять яйцо

2. Взять кухонные весы

3. Взвесить яйцо

Expected result: Вес яйца от 55 до 64,9 гр

Title:**№20 Убедиться, что яйцо 1 категории через маркировку**

Steps:1. Взять яйцо

2. Посмотреть на скорлупу

Expected result: На скорлупе нанесена маркировка C1

Title:**№21 Убедиться, что яйцо 2 категории через взвешивание**

Steps:1. Взять яйцо

2. Взять кухонные весы

3. Взвесить яйцо

Expected result: Вес яйца от 45 до 54,9 гр

Title:**№22 Убедиться, что яйцо 2 категории через маркировку**

Steps:1. Взять яйцо

2. Посмотреть на скорлупу

Expected result: На скорлупе нанесена маркировка C2

Title:**№23 Убедиться, что яйцо 3 категории через взвешивание**

Steps:1. Взять яйцо

2. Взять кухонные весы

3. Взвесить яйцо

Expected result: Вес яйца от 35 до 44,9 гр

Title:**№24 Убедиться, что яйцо 3 категории через маркировку**

Steps:1. Взять яйцо

2. Посмотреть на скорлупу

Expected result: На скорлупе нанесена маркировка C3

Title:**№25 Убедиться, что яйцо столовое**

Steps:1. Взять яйцо

2. Посмотреть цвет маркировки на скорлупе

Expected result: Маркировка синего цвета

Title:**№26 Убедиться, что яйцо диетическое**

Steps:1. Взять яйцо

2. Посмотреть цвет маркировки на скорлупе

Expected result: Маркировка красного цвета