

Для тест-кейсов взято куриное яйцо.

1. Проверка яйца на свежесть

а) опустить в стакан с водой яйцо – яйцо легло на дно (свежее).

2. Протестировать яйцо с уксусом

а) поместить яйцо в уксус – яйцо покрылось пузырями

б) подождать 15 ч. – пена стала пористой, пузыри покрупнее, скорлупа превратилась в коричневую пленку.

в) вытащить яйцо – яйцо стало прозрачным, резиновым.

3. Яйцо в микроволновке

а) поставить пустую тарелку в микроволновку на 1 минуту – тарелка нагрелась.

б) разбить яйцо на нагретую тарелку – яйцо лежит на тарелке

в) поставить тарелку в микроволновку на 2 минуты – яичница приготовилась.

4. Проверка яйца на оплод

а) уложить проверяемое яйцо в ячейку овоскопа – яйцо готово к проверке

б) включить подсветку на время не более 1 минуты – яйцо подсвечивается

в) внутри ничего не обнаружено – яйцо не оплодотворено

5. Проверка прочности скорлупы

а) разместить сырое яйцо на подставке из скотча в вертикальном положении – яйцо стоит на подставке

б) положить сверху досточку – получилась платформа, на которую будем класть разный вес

в) сверху укладывать груз до того момента, как скорлупа треснет – установилась 5 кг. масса, которую выдержало сырое яйцо.

6. Проверка яйца на съедобность: жарка

а) поставить сковороду на плиту – сковородка прогрелась.

б) разбить яйцо – яйцо журчит на сковородке.

в) убрать утолщения из белка, не задевая желток – яйцо лучше прожарилось.

г) накрыть крышкой – яйцо пропарилось сверху.

д) оставить на 5 минут – блюдо готово.

7. Варка в чайнике яйца вкрутую

а) положить яйцо в чайник – яйцо лежит на дне.

б) налить холодной воды, чтобы она покрывала его сверху на 2-3 см. – яйцо полностью в воде.

в) включить чайник – чайник закипает.

г) спустя 2 минуты достаем яйцо большой ложкой и опускаем в миску с холодной водой – яйцо остывает в воде.

д) разбить яйцо – яйцо вкрутую готово.

8. Эксперимент засасывания яйца в бутылку.

а) включить чайник – вода закипела.

б) налить закипевшую воду в бутылку – воздух внутри бутылки нагревается.

в) вылить воду в миску – бутылка пустая.

г) сразу заткнуть горлышко бутылки яйцом – яйцо начинает засасываться.

9. Готовка яйца-пашот

а) разогреть воду почти до кипения – вода нагрелась.

б) разбить яйцо в кастрюлю – яйцо складывается и желток запечатывается в белок.

в) достать ложкой яйцо и положить в холодную воду - яйцо прекращает готовиться.

г) очистить скорлупу – яйцо-пашот готово к употреблению.

10. Заморозка яйца

а) кладем яйцо в морозилку $t=-10$ на 24 ч. – яйцо расширилось, на скорлупе появились трещины.

11. Готовка яйца в лесу с портативной грелкой

а) поставить яйцо на прямой жар – моментально часть яйца вытекла.

б) выключить газ – яйцо готово.

12. Обработка яйца

а) поместить яйцо в емкость с дезинфицирующим средством 1-2%-ным раствором кальцинированной соли и 0,5%-ным раствором хлорамина – яйцо обработалось.

б) тщательно промыть яйцо холодной проточной водой – яйцо вымыто.

в) уложить яйцо в отдельную чистую промаркированную емкость – яйцо обработано.

13. Определение двухжелткового яйца не разбивая

а) выключить свет в комнате – в комнате нет освещения.

б) поднести фонарь к яйцу – яйцо подсвечивается.

в) внимательно изучить проверяемое яйцо – в яйце 2 слитных желтка пятна, яйцо двухжелтковое.

14. Поставить яйцо в вертикальное положение

а) насыпать соль на стол – на столе насыпана соль для проверки яйца.

б) поставить на соль сырое яйцо – яйцо стоит в вертикальном положении.

15. Проверка категории яйца

а) взвесить яйцо – вес 75г. категория высшая, от 65 до 74,9г. отборная.