2. Как можно протестировать яйцо? Составить тестовые сценарии.

Тестовые сценарии

1. Погружаем яйцо в теплую воду – яйцо опускается на дно;
2. Держим качественное яйцо в кипящей воде 1 минуту – яйцо сварилось «в мешочек»;
3. Держим качественное яйцо в кипящей воде 2 минуты – яйцо сварилось «всмятку»;
4. Держим качественное яйцо в кипящей воде 4 минуты – яйцо сварилось «вкрутую»;
5. Держим качественное яйцо в кипящей воде 10 минут – яйцо сварилось «вкрутую», скорлупа потрескалась;
6. Яйцо лежит на кухонном столе. Сильно ударяем по нему тупым предметом – яйцо разбивается;
7. Яйцо держим в руке. Ударяем по нему слегка острием ножа – нож делает неглубокую прорезь в скорлупе.
8. П. 7 и дополнительно наклонить нож – скорлупа яйца разламывается;