

## Test plan

1. Тестирование куриного яйца на приготовление для еды. Будет использоваться как среднестатистическим потребителем и в «высокой» кухне профессионалами для добавления в различные блюда, а также как самостоятельное блюдо.
2. Будет протестированы возможности и способы варки и жарки, запекания.
3. Критерием качества и условием завершения тестирования будет готовность к употреблению в пищу продукта.
4. Для успешного тестирования необходим постоянный контроль за готовностью продукта, отсутствие аллергии на яйца.
5. Риски: взять испорченное яйцо, отключение энергоресурсов кухонной плиты, ожоги, трещины на скорлупе до варки, появление трещин во время варки.
6. Для тестирования понадобится из обеспечения: кухонная плита электрическая или газовая с возможностью регулирования температуры, посуда (кастрюля, сковорода), ложка, нож, соль, яйца с актуальным сроком годности, уксус, морозилка, духовка.
7. Test plan, test cases.
8. Места хранения testcases GoogleDisk, GitHub репозиторий ShishQA-Beskrovnyh
9. Test strategy: test methods manual, functional testing.

## Test cases

1. Варка в скорлупе 10 минут (вкрутую)

Предварительно: довести воду в кастрюле до кипения.

Ожидание: яйцо внутри поменяло консистенцию - плотный белый белок и плотный желтый желток.

Шаг1. Опускаем сырое яйцо в кипящую воду

Шаг2. Ждём 10 минут.

Шаг3. Сливаем горячую воду.

Шаг4. Чистим от скорлупы

Шаг5. Яйцо приобрело плотную текстуру.

## 2. Варка яйца в скорлупе 4 минуты (всмятку)

Предварительно: довести воду в кастрюле до кипения.

Ожидание: яйцо внутри поменяло консистенцию - плотный белый белок и загустевший, но жидкий желтый желток.

Шаг1. Опускаем аккуратно сырое яйцо в кипящую воду

Шаг2. Ждём 4 минуты

Шаг3. Сливаем горячую воду.

Шаг4. Очищаем верхнюю или нижнюю часть яйца от скорлупы.

Шаг5. Снимаем ложкой очищенную часть белка.

Шаг6. Белок плотный, желток загустевший, но жидкий

## 3. Варка яйца без скорлупы (пашот)

Предварительно: довести воду в кастрюле до кипения и добавить ложку уксуса.

Ожидание: яйцо сварится, белок станет плотным, желток жидким, форма яйца неровная, но целостная.

Шаг1. В кипящей (но не бурно) воде с уксусом ложкой круговыми движениями создать воронку.

Шаг2. Аккуратно держа емкость с сырым жидким яйцом над водой вылить его в центр воронки.

Шаг3. Ждать 2 минуты.

Шаг4. Достать ложкой варёное яйцо из воды.

Шаг5. Яйцо стало плотным снаружи с жидким желтком внутри

## 4. Тестирование яйца жаркой 10 минут (глазунья)

Пред: разогреть сковороду с маслом, выставить среднюю температуру

Ожидается: яйцо меняет текстуру, плотный белый белок с хрустящей корочкой по краю, загустевший желтый желток.

Шаг1. разбить ножом скорлупу

Шаг2. вылить содержимое на разогретую сковороду

Шаг3. ждать 10 минут

Шаг4. снять готовое яйцо с сковороды

Шаг5. яйцо поменяло текстуру, плотный белый белок с хрустящей корочкой по краю, загустевший желтый желток.

#### 5. Тестирование яйца жаркой 10 минут

Пред: разогреть сковороду с маслом, выставить среднюю температуру,  
Ожидается: яйцо меняет текстуру, масса светло-желтого цвета пористая целостная

Шаг1. разбить яйцо ножом в емкость

Шаг2. взбить яйцо о однородной консистенции

Шаг3. вылить содержимое на разогретую сковороду

Шаг4. ждать 10 минут

Шаг5. снять готовую массу с сковороды

Шаг6. яичная масса поменяла текстуру, стала пористой, светло-желтой.

#### 6. Тестирование сырого яйца.

Пред.: подготовить пустую ёмкость.

Ожидается: яйцо выливается тягучей массой в емкость.

Шаг1. аккуратно разбить сырое яйцо ножом

Шаг2. Перелить содержимое скорлупы в емкость

Шаг3. Яйцо выливается в емкость в виде жидкого прозрачного белка и сформированного густого желтка.

#### 7. Взбивание сырого белка яйца.

Пред.: пустая емкость, отделенный белок от желтка.

Ожидание: взбитая белая воздушная масса

Шаг1. Взбивать венчиком белок в емкости в течение 10 минут

Шаг2. Белок приобрел воздушную белую текстуру.

#### 8. Удар яйца об твердую поверхность.

Пред.: твердая легко очищаемая поверхность.

Ожидание: Яйцо разделится на осколки скорлупы, белок и несформированный желток.

Шаг1. Взять сырое яйцо

Шаг2. Ударить об твердую поверхность

Шаг3. Яйцо превратилось в склизкую массу из белка, осколков и скорлупы.

#### 9. Запекание.

Пред.: разогретая до 110 град духовка, взбитый белок

Ожидание: плюшки становятся хрустящими.

Шаг1. Распределить плюшки по противню

Шаг2. Ставим противень в духовку на 5 минут

Шаг3. Достаем и наблюдаем хрустящие плюшки

#### 10. «Утопленник» - тест на свежесть сырого яйца.

Пред.: стакан с холодной водой.

Ожидание: яйцо опустится на дно.

Шаг1. Опускаем яйцо в стакан с водой

Шаг2. Яйцо всплыло вертикально на поверхность. Стухло.

#### 11. «Кто в теремочке живет» - тест на свежесть сырого яйца.

Пред.: включенная лампа мощностью не менее 100 кВт.

Ожидание: желток в центре яйца

Шаг1. Просветить яйцо, поднеся к источнику света

Шаг2. Желток в центре яйца. На этот раз повезло – свежее.

#### 12. «Тряси-болтай» - тест на свежесть сырого яйца.

Пред.: не дырявые руки, яйцо должно быть сухим и не скользким.

Ожидание: тишина, нет звуков плескания.

Шаг1. Крепко держа яйцо в руке, потрясти возле уха

Шаг2. Что-то булькает. Не повезло. Не фартануло. Испорчено.

#### 13. «Кручу-верчу» - сырое или вареное.

Пред.: свободная твердая поверхность

Ожидание: яйцо крутится не равномерно, а амплитудно раскачиваясь и быстро останавливаясь.

Шаг1. Раскрутить рукой яйцо на поверхности

Шаг2. Наблюдаем за вращением 5 секунд

Шаг3. Яйцо незначительно крутится и раскачивается.

#### 14. Заморозка.

Пред.: морозильная камера холодильника, формочки.

Ожидание: яйцо из жидкого становится твёрдым.

Шаг1. Перемешанное до однородной консистенции яйцо перелить по формочкам.

Шаг2. Поместить формочки в холодильник на 9 часов.

Шаг3. Достать из холодильника

Шаг 4. Текстура яйца осталась равномерной, но твердой.

#### 15. Разморозка.

Пред.: емкость с водой комнатной температуры.

Ожидание: яйцо стало жидким и осталось однородным.

Шаг1. Достать из морозилки яйцо.

Шаг2. Положить формочку в емкость с подготовленной водой на 1 час

Шаг3. Слить воду

Шаг4. Яйцо стало жидким и осталось однородным.