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.

1. 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

1. 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

1. 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.

1. 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.

1. 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.

1. 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.

1. 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.

1. 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

1. «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.

1. «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.

1. «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.

1. «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 5секунд

Шаг3. Яйцо незначительно крутится и раскачивается.

1. 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.

1. 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.