Тестирование яйца:

1. Помыть яйцо
2. На некоторых яйцах ставят дату, когда именно они были снесены
3. Визуальная проверка яйца на целостность
4. Произвести отбор на категории яиц
5. Проверить яйцо на свежесть. Налить воды в прозрачную емкость с холодной водой и погрузить яйцо. Если яйцо осталось лежать в горизонтальном положении, то яйцо свежее. Если яйцо слегка приподнялось тупым углом к верху, то уже не первой свежести.
6. Рассмотреть поверхность скорлупы, у свежего компонента чуть шершавая и матовая, а зрелые и старые выделяются гладкой скорлупой с блеском.
7. Разбить яйцо и вылить на блюдце
8. Проверить состояние желтка и белка. Желток выпуклый, а белок плотно собран вокруг желтка, то яйцо свежее. Если желток плоский и белок жидкий, то яйцо залежавшийся.
9. Проверить яйцо через яркую лампу, в обычном яйце допускается пуга (пустая воздушная часть яйца на тупом его конце) до 8 мм.
10. Проверить на свету как расположен желток, если желток плавает по середине, то яйцо свежое.
11. Проверить на наличие темных пятен. Темные пятна могут стать причиной пищевого отравления.
12. Встряхнуть яйцо, свежей продукт всегда полный внутри и встряска не даст почувствовать каких-либо изменений.
13. Разбив сырое яйцо проверить на наличие халазы (белые ниточки по краям желтка), наличие таких жгутиков свидетельствует о свежести продукта.
14. В яйце должен отсутствовать посторонний запах
15. Проверить яйцо на отсутствие красных пятен.
16. Варить яйцо не более 10 минут, что бы избежать позеленения желтка и это ухудшает качество желтка.