**Тестирование яйца.**

**1. На свежесть**

- берем яйцо и помещаем его в стакан с водой

- если яйцо опустилось на дно наполненного стакана, то оно свежее

- если нет, то испорчено

**2. На испорченность**

- берем яйцо в руку

- трясем яйцо около уха и прислушиваемся

- если слышно, как желток ударяется о скорлупу, то яйцо испорчено

- если нет звуков, то свежее

**3. На готовность №1**

- берем яйцо в руку

- во вторую руку берем зубочистку

- резко протыкаем яйцо зубочисткой

- вытаскиваем зубочистку

- если зубочистка сухая, то яйцо готово

- если зубочистка влажная, то отправляем яйцо вариться

**4. На готовность №2**

- кладем яйцо на ровную поверхность

- раскручиваем яйцо

- если яйцо вращается быстро и долго, то оно готово

- если яйцо вращается медленно и короткое время, то его нужно доварить

**5. На наличие зародыша №1**

- включаем лампу мощностью не менее 150 Вт

- прикладываем яйцо к лампе

- если видно четко различимое темноватое пятно, значит есть зародыш

- если пятно не просматривается, значит зародыш отсутствует

**6. На наличие зародыша №2**

- в ёмкость набираем небольшое количество теплой воды

- берем яйцо и опускаем его в ёмкость

- если по воде от яйца идут круги, значит зародыш есть

- если вода неподвижна, то зародыша нет

**7. На категорию**

- берем весы

- берем яйцо и взвешиваем его

- если масса яйца менее 44, 9 г., то относим яйцо к 3-ей категории

- если масса яйца более 45 г., но менее 54,9г., то относим яйцо ко 2-ой категории

- если масса яйца более 55 г., но менее 64,9г., то относим яйцо к 1-ой категории

- если масса яйца более 65 г., но менее 74,9 г., то относим яйцо к отборной категории

- если масса яйца более 45 г., но менее 54,9г., то относим яйцо к высшей категории

**8. На свежесть №3**

- берем яйцо

- погружаем его в кастрюлю с жидкостью

- ставим на плитку кастрюлю и включаем конфорку

- варим яйцо до готовности

- остужаем яйцо

- очищаем яйцо от скорлупы

- если скорлупа снимается плохо, то яйцо свежее

**9. На готовность №3**

- берем тестируемое яйцо

- очищаем яйцо от скорлупы

- берем нож и разрезаем яйцо

- если белок и желток затвердевшие, то яйцо готово

**10. На «круглость»**

- берем сантиметровую ленту

- берем яйцо

- измеряем лентой длину, высоту и ширину яйца

- если длина = ширина = высота, то яйцо круглое

**11. На готовность №4**

- берем тестируемое яйцо

- бросаем его на пол

- если яйцо разбилось и при этом белок и желток вытекли, то яйцо сырое

**12. На прочность**

- берем два яйца

- ударяем их друг о друга

- проверяем яйца на целостность

- яйцо, сохранившее свою целостность, имеет прочную скорлупу

**13. На вид яйца**

- берем тестируемое яйцо

- включаем лампу мощностью не менее 150 Вт

- прикладываем яйцо к лампе

- если через тупой конец яйца просматривается пузырь воздуха диаметром менее 4мм. то яйцо диетическое

- если через тупой конец яйца просматривается пузырь воздуха диаметром более 4мм. то яйцо столовое

**14. На испорченность №1**

- берем тестируемое яйцо

- осматриваем его скорлупу

- если скорлупа блестит или отливает серым цветом, то яйцо испорчено

**15. На испорченность №2**

- берем тестируемое яйцо

- разбиваем его

- прислушиваемся к запаху яйца

- если яйцо обладает неприятным запахом, то оно испорчено