

分享美食摄影实战技巧，教你用镜头端出满席饕宴

10 年专业美食摄影功力，业界不传秘技首次公开
4 大主题，**36** 个独家秘技，精准切入美食摄影

王永泰 著

拍出好

美食摄影36技



味道



人民邮电出版社
POSTS & TELECOM PRESS

美食
摄影
36
技

拍出
好
味道

王永泰 著



人民邮电出版社
北京

图书在版编目(CIP)数据

拍出好味道：美食摄影36技 / 王永泰著. — 北京：
人民邮电出版社，2011.11
ISBN 978-7-115-26503-6

I. ①拍… II. ①王… III. ①摄影技术 IV. ①J41

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第203437号

版权声明

拍出好味道©城邦文化. 流行风DIGI PHOTO编辑部

中文简体字版©2011由人民邮电出版社发行

本书经城邦文化股份有限公司流行风出版事业部授权，同意由人民邮电出版社出版中文简体字版本。非经书面同意，不得以任何形式任意重制、转载。本书不得在中国香港、澳门特别行政区及台湾地区发行及销售。

内 容 提 要

本书由资深美食摄影师倾情打造，精选美食摄影中的36个关键技巧，将拍摄过程化整为零、化繁为简。除了讲解用光、构图、镜头运用等知识，还对美食摄影所特有的布局、道具、色彩搭配、角度选取、拍摄时机等方面进行有针对性的介绍。作者将多年积累的丰富经验和拍摄心得贯穿本书始末，指导读者轻松拍出令人垂涎欲滴的美食摄影作品。

本书适合从事美食（餐饮）摄影的摄影师阅读，同时也适合对拍摄美食及静物感兴趣的摄影爱好者参考阅读。

拍出好味道——美食摄影 36 技

◆ 著 王永泰
责任编辑 翟磊

◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市崇文区夕照寺街14号
邮编 100061 电子邮件 315@ptpress.com.cn
网址 <http://www.ptpress.com.cn>
北京画中画印刷有限公司印刷

◆ 开本：787×1092 1/16
印张：9.5

字数：197千字 2011年11月第1版
印数：1—3000册 2011年11月北京第1次印刷
著作权合同登记号 图字：01-2010-8070号

ISBN 978-7-115-26503-6

定价：45.00元

读者服务热线：(010)67132705 印装质量热线：(010)67129223
反盗版热线：(010)67171154









【导论】论美食摄影 | 美食摄影技法 01

美食摄影与商品摄影 / 美食摄影与报道摄影
美食摄影与旅游摄影 / 美食摄影与人物摄影
美食摄影与空间摄影 / 美食摄影与自然摄影

【第1章】 用光 | 美食摄影技法 2-13

- 34 | 02 现场光
- 37 | 03 爽利的阳光感
- 40 | 04 逆光
- 43 | 05 光斑
- 45 | 06 过曝
- 48 | 07【色彩专题之1】白色的色彩运用
- 50 | 08 勾边光
- 52 | 09 补光
- 55 | 10 自然光拍摄美食
- 57 | 11 暗色主体
- 60 | 12 气氛
- 62 | 13 古典与厚重

【第2章】 构图 | 美食摄影技法 14-23

- 66 | 14 设计画面
- 69 | 15 取景
- 72 | 16 版面的布局与构成
- 74 | 17 留白
- 77 | 18 繁复
- 80 | 19 同中求异
- 83 | 20 单纯
- 86 | 21 斑马原理
- 89 | 22 韵律与节奏
- 91 | 23【色彩专题之2】色彩安排



【第3章】 运镜 | 美食摄影技法 24-29

96 | 24 大光圈

99 | 25 同景深拍摄法

102 | 26 近摄

105 | 27 火与烟

108 | 28 与时间赛跑的美食摄影

110 | 29 捕捉时机

【第4章】 布置 | 美食摄影技法 30-36

114 | 30 背景

117 | 31 底图

120 | 32 道具安排

123 | 33 比例与对比

125 | 34 倒影

127 | 35 手的利用

130 | 36【色彩专题之3】朴实的乡村风格

【第5章】 实战篇 | 镜头下的宴会

134 | 之一 冰品

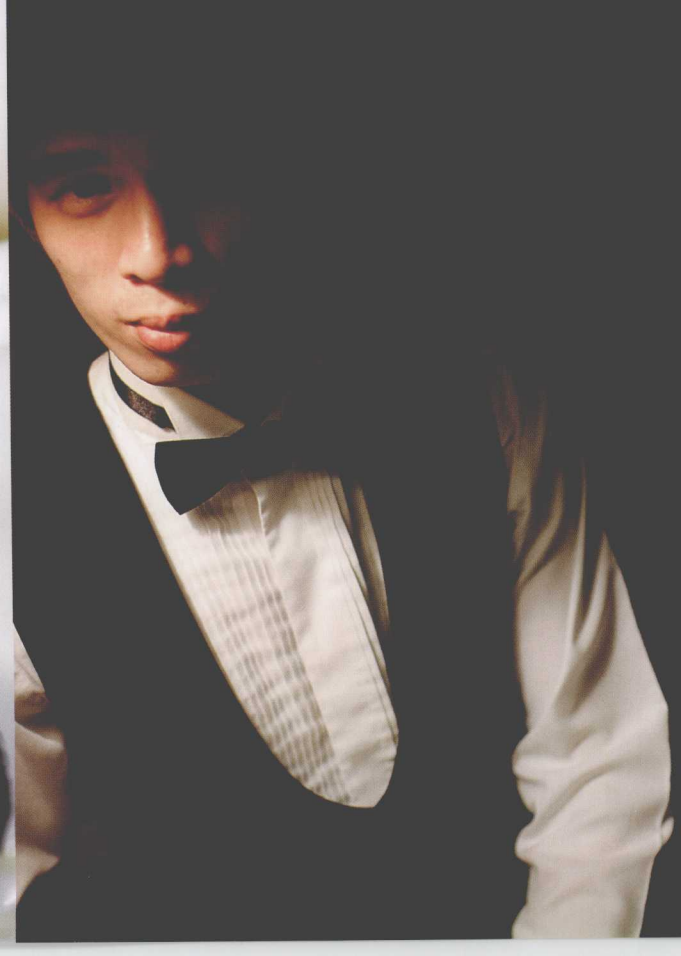
137 | 之二 小吃

140 | 之三 节庆美食

143 | 之四 外场

146 | 之五 街头速写

148 | 【特辑】珠宝餐







贪吃族的美食摄影圣经

我很早就对美食十分狂热，从二十多年前开始为报纸写美食专栏以来，在品尝食物之前，我总是忍不住要将盘中要吃的食物拍摄记录下来。由于我并不是专门以此来学习摄影，所以拍出来的照片都只是供个人回忆，并不敢登刊出来让人们来看，因为拍得实在是太糟了，好好的一盘食物往往拍成像刑案现场的证物一样。

我一直很羡慕那些能把食物拍得很美的人，以前这种本领只有那些买了专业相机和学过摄影专业知识的人才有，所以在二十多年前，人像摄影、空间摄影、商品摄影都是特殊且稀有的工作，更别提美食摄影了。当时美食文化还不是世界性的热门话题，当我在餐厅中拿出相机对着食物猛拍时，常会引起身边其他顾客的侧目，但如今在餐馆中，常常可以听到此起彼落的快门声。

随着摄影器材的发展进步，我们这帮业余摄影爱好者已经可以从傻瓜相机升级到Nikon或Leica全自动数码相机了，并且有的相机还专门设置了美食拍摄模式，这让不是专家的我们也沾点专业的边。

美食摄影现在已经被越来越多的人关注，因此从事专业美食摄影的王永泰精心打造了这本《拍出好味道——美食摄影36技》，公开他多年来拍摄美食作品的多项心得与技法，这样的书在二十年前，甚至十几年前，只会是专业摄影书，但到今天却不同了，尤其是王永泰所教授的技法，并非局限于摄影技法的进阶，更强调拍出食物整体的存在感与氛围，从用光、构图、色彩和食物与空间、人物、主题的关联，让美食摄影不只是拍出食物之色，更要拍出味道。

本书也是我的美食摄影圣经，让二十多年来胡乱拍食物照片的我走上朝圣之路，相信这本书一定能为专门从事美食摄影的摄影师和爱好者提供系统的学习帮助。

作家·南村落总监
韩良露

韩良露

富有诗意，秀色可餐

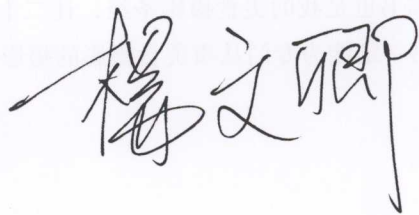
在坊间许多摄影书中，似乎没有一本专门谈论“美食摄影”的书，本书作者不吝将其多年的拍摄经验与影像理念付诸文字与大家共享，实在十分难得。

认识永泰多年，个性平实且话少的他曾就职于《联合文学》与《张老师月刊》杂志社，长期以来，其作品风格具备与之俱来的文学诗意与美感。近年来，在看似重复的摄影工作中，他也在不断尝试新的影像领域，以认真的工作态度来表达对摄影的热爱与坚持。一般对美食摄影的基本要求，多是将食品拍得好看、让人有吃的欲望，而这些基本要求往往需要动用许多技法，才能营造出秀色可餐的画面。

随机应变、因地制宜，坚持“太阳只有一个”的拍摄理念，是永泰在光线运用上所秉持的原则。我曾有机会去拍摄现场观摩，发现永泰常在单灯的基础上加一些小道具（如不同材质的反光板），就能营造出美食与场景之间独特的光影氛围。照片是会说话的，相信您可以从本书的文字与画面中感受到永泰的品味与美学观点，确有其独特之处。

永泰早已是许多国内外知名大厨推崇的首席摄影师，相信此次作品与技法的分享，可以让许多对美食摄影感兴趣的爱好者大饱眼福、跃跃欲试；同时，这也是一本非常实用和值得拥有的摄影学习参考书，我诚挚地祝福永泰能有更多更好的作品问世！

自由摄影暨大学兼任摄影讲师
杨文卿



期待更多令人惊艳的作品

王永泰是位艺术家，能与他合作是我的荣幸。在我的《JUSTIN QUEK: Passion & Inspiration》一书中，他将我的料理拍得秀色可餐，我从未见过如此令人惊艳的美食摄影作品。

这是他的第一本美食摄影书，我诚挚地希望未来能看到更多的永泰作品。

Amoris Wang is an artist and it was my pleasure to cooperate with him. He has captured my food beautifully in my cookbook *JUSTIN QUEK: Passion & Inspiration*. I have never seen such stunning food photography.

This is his first book and I sincerely hope there will be more to come in the future.

新加坡名厨
郭文秀 Justin Quek



如美食般贴近人心

最初和永泰是在之前一家公司工作时，当时公司找了几位美食摄影师来拍摄宣传照片，唯独永泰的作品最令我赞叹！当我在研发面包时，脑海里构想的是面包的香味、口感和外形的呈现，对我而言，这些都是美感的艺术创作。但见到永泰的作品时，更令我惊艳的是，原来摄影能为食物赋予更丰富、更深厚的意境与延伸。我曾现场观看过永泰摄影的全过程，其中有许多微小的细节是我无法想象的。摄影作品带给我震撼的感受，让我开始对摄影产生好奇与兴趣。影响摄影作品的成败有诸多因素，就像创作面包一样，同样有许多不同的变化因子，我发现摄影与烘焙在观念与理念方面有很多是互通的！

我深受永泰感动的原因，可以用本书中的一段话来说明：“美食是一种文化……以人文精神出发的美食摄影，是美食摄影具有生命力的表征。”摄影师与面包师一样，创作时不仅仅是表现创意或美感，更多的是对于人文的关怀与思考；我们总想让顾客吃到一份对于回忆的再现以及人与人之间情感互动的那份初衷，而一件动人心弦的摄影作品，更是跨领域且深具人文关怀的视觉再现。我从刚开始做面包起，直到现在，也是一直朝着这个方向去学习和努力的。

以前在现场有机会观看永泰的拍摄过程，每当有疑问向他请教，他都会毫无保留地耐心讲解，现在很高兴看到这本书！内容很专业，但不深奥，不仅适合摄影师和摄影爱好者收藏，创作美食、喜爱美食的人更应该阅读本书，因为这些摄影作品是食物本身及人文、环境的延伸，也是这些因素的集大成者，充分了解这些因素，我们的作品就会更加贴近人心。

2010年法国世界杯面包大师赛冠军
吴宝春





ISADAKI
PAU N-Y

