



资深美食造型师兼专业美食摄影师倾力打造

涵盖超多菜品，布光、造型、拍摄一网打尽

美食摄影圣经

PLATE TO PIXEL: DIGITAL FOOD PHOTOGRAPHY & STYLING

(全新升级版)

[美] 海伦妮·迪雅尔丹 著
郑会如 吴浩 译



中国工信出版集团



人民邮电出版社
POSTS & TELECOM PRESS



美食摄影圣经 (全新升级版)

[美] 海伦妮·迪雅尔丹 著
郑会茹 吴 浩 译

人民邮电出版社
北 京

图书在版编目 (C I P) 数据

美食摄影圣经 : 全新升级版 / (美) 迪雅尔丹著 ;
郑会如, 吴浩译. — 北京 : 人民邮电出版社, 2016. 4
ISBN 978-7-115-41813-5

I. ①美… II. ①迪… ②郑… ③吴… III. ①饮食—
艺术摄影—摄影艺术 IV. ①J419.5

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第033795号

版权声明

Helene Dujardin

Plate to Pixel: Digital Food Photography & Styling

Copyright © 2011 by Wiley Publishing, Inc., Indianapolis, Indiana

All right reserved. This translation published under license.

Authorized translation from the English language edition published by Wiley Publishing, Inc..

本书中文简体字版由Wiley Publishing公司授权人民邮电出版社出版, 专有出版权属于人民邮电出版社。

内 容 提 要

本书由资深美食摄影师倾情打造, 精选美食摄影中的诸多关键技巧, 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了有针对性的介绍。作者将多年积累的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。

-
- ◆ 著 [美] 海伦妮·迪雅尔丹
译 郑会如 吴 浩
责任编辑 李 际
执行编辑 杨 婧
责任印制 周昇亮
- ◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市丰台区成寿寺路11号
邮编 100164 电子邮件 315@ptpress.com.cn
网址 <http://www.ptpress.com.cn>
北京方嘉彩色印刷有限责任公司印刷
- ◆ 开本: 880×1230 1/24
印张: 9.67 2016年4月第1版
字数: 400千字 2016年4月北京第1次印刷
- 著作权合同登记号 图字: 01-2012-5788号
-

定价: 69.00 元

读者服务热线: (010) 81055296 印装质量热线: (010) 81055316

反盗版热线: (010) 81055315

广告经营许可证: 京东工商广字第 8052 号

目录

- 第1章 摄影基础知识17**
 - 1.1 光就是一切 18
 - 1.2 选择相机..... 19
 - 1.3 相机的基本设置与拍摄模式21
 - 1.4 与画质相关的格式选择 23
 - 1.5 开始拍摄..... 24
- 第2章 相机的设置与拍摄模式29**
 - 2.1 曝光 30
 - 2.1.1 光圈 30
 - 2.1.2 快门速度..... 32
 - 2.1.3 ISO 感光度 33
 - 2.1.4 找到光圈、快门速度与 ISO 的平衡点 36
 - 2.1.5 测光 36
 - 2.2 白平衡..... 37
 - 2.3 拍摄模式..... 40
 - 2.3.1 自动模式..... 40
 - 2.3.2 手动模式..... 40
 - 2.3.3 光圈优先..... 41
 - 2.3.4 快门优先..... 45

第3章 自然光摄影	49
3.1 硬光与柔光	50
3.1.1 硬光	51
3.1.2 柔光	52
3.2 散射与反射	53
3.2.1 散射工具	53
3.2.2 反光工具	55
3.2.3 不同的散射与反射方式	58
3.3 自然光	62
3.3.1 室外光	62
3.3.2 窗光	65
3.4 讲述着不同故事的光	69
3.5 光线的方向	70
3.5.1 顺光	70
3.5.2 逆光	70
3.5.3 侧光	73
第4章 人造光源摄影	79
4.1 照明设备	80
4.2 摄影棚内的工具	80
4.2.1 灯	81
4.2.2 控光伞	82
4.2.3 纱质幕布	82

4.3	架设器材.....	83
4.3.1	棚内灯光与控光伞.....	84
4.3.2	用纱质幕布来散射光线.....	86
4.3.3	相机的内置闪光灯.....	87
4.4	离机闪光灯.....	91
4.4.1	离机闪光灯设置.....	92
4.4.2	离机闪光灯“跳灯”应用.....	93
4.5	无线引闪.....	96
4.6	可以自由移动的持续光源与柔光箱.....	98
4.6.1	可以自由移动的持续光源.....	98
4.6.2	柔光箱.....	99
第5章	构图.....	103
5.1	安排拍摄对象在画面中的位置.....	104
5.1.1	偏离画面中心.....	104
5.1.2	居中.....	108
5.2	三分法构图.....	111
5.3	焦点.....	116
5.4	景深.....	119
5.5	透视.....	124
5.6	拍摄角度.....	128
5.6.1	平视.....	128
5.6.2	俯视.....	129

5.6.3 四分之三角度	130
第6章 布置拍摄场景	133
6.1 建立自己的工作区	134
6.1.1 位置	136
6.1.2 便利性	137
6.2 规划拍摄工作	138
6.2.1 研究你的食谱	138
6.2.2 查看菜单	145
6.3 挑选装饰配菜	148
6.4 建立完整情景	151
6.4.1 呈现与诉说	154
6.4.2 让菜肴成为主角	156
6.4.3 装饰道具	156
6.4.4 背景	160
6.4.5 桌布等布制品	162
6.5 运用高度与色彩强调或补足画面	166
6.5.1 高度的运用	166
6.5.2 色彩的运用	168
6.6 联机拍摄	170
第7章 造型	173
7.1 香草与辛香料	174
7.2 面包	176

7.3	坚果	176
7.4	水果与蔬菜	178
7.4.1	水果	179
7.4.2	蔬菜	181
7.5	酱汁	188
7.6	主菜	193
7.7	鱼和肉	194
7.8	炖菜、炒菜及面食	198
7.8.1	为炭烤鲑鱼意大利面做造型	200
7.8.2	汉堡与三明治	203
7.8.3	早餐类烘焙食品	204
7.9	甜点	208
7.9.1	蛋糕	208
7.9.2	派饼	210
7.9.3	冰激凌与其他冰冻类甜点	211
7.10	热饮与冷饮	215
7.10.1	玻璃杯	216
7.10.2	热饮	216
7.10.3	冷饮	216
7.10.4	装饰配料	217
7.11	实用的工具	218
7.11.1	镊子（小夹子）	219

7.11.2	棉花棒	219
7.11.3	厨房纸巾	219
7.11.4	小刷子	219
7.11.5	喷水壶	221
7.11.6	酱汁瓶	221
7.11.7	吸管	221

第8章 拍摄之后 223

8.1	导入文件	224
8.1.1	连接线	224
8.1.2	读卡器	224
8.1.3	文件大小	224
8.1.4	后期处理	225
8.1.5	图像处理软件	225
8.1.6	照片的校正与调整	227
8.1.7	色域	228
8.1.8	特效	228
8.2	文件储存	228
8.3	文件备份和存储设备	230



美食摄影圣经 (全新升级版)

[美] 海伦妮·迪雅尔丹 著
郑会茹 吴 浩 译

人民邮电出版社
北 京









前言

我义无反顾地爱上了美食摄影，就像爱上一生挚爱的老公一样。美食摄影让我感动，让我敬畏，让我变得好奇又勇敢，让我更渴望学习。

高三时，我参加了一次为期两周的美妙旅行，途经希腊。第一天早上，我们参观了雅典的市场。但是没有几分钟，我就因为周围的嘈杂而感到天旋地转。小贩大声叫卖，游客相互推挤，自行车与摩托车在人群中穿梭，道路两旁还有各式各样的手工艺品，还有美食！喔~美食！



餐点所用的食材，如这些饼干上的碎可可豆和可可粉，成为摄影构图中最完美的天然装饰。

f/3.5, ISO 400, 24-70mm, L

无论走到哪里，都有鲜艳的色彩、迷人的香气、丰富的滋味。我没有跟着兴奋躁动的伙伴们走，而是被周围的环境彻底征服。我后退一步，深深吸了一口气，然后将黑白底片装入相机。我知道一见钟情的疯狂，难道这不是吗？

我从来没有见过这样的美食和色彩，这些东西从来没有以这样的形式呈现在我的眼前。回家后，我花了好几个小时在暗房中欣赏这些黑白影像，我彻底着迷了。我还想再拍一次，这次要拍彩色的了。

多年来，虽然我经常拍摄美食照片，但对此一直没有很上心。摄影不是我在学校的主修课程，也没有太多时间练习。直到十年后，美食摄影才又找上了我。

我在法式餐厅当点心师傅时，又重新捡起了摄影。当时我发现，要让晚班人员

按照我的留言将我精心制作的点心正确摆盘，非常困难。

正当我束手无策时，我突然想到了拍摄。于是我将拍立得相机带到了餐厅，为完成摆盘的点心拍照，通过这种直观的方式，让晚班人员清楚明白我的意图。

久而久之，我决定为自己做一本个人作品集，顺便还可以向我的客户展示一下。当我对着甜点连续拍摄了几个小时后，我才最终领悟到什么才是让我最开心的事。

不是我刚刚烘焙好的巧克力，也不是从我的厨房中送出的完美的焦糖网罩布丁。真正令我快乐的，是用影像呈现甜点的方式。我忙着调整灯光，以便能让巧克力闪耀出最佳的光芒。我把少许糖粉撒在杏仁可颂上，营造整体感。哈哈，就是这样！



这里用绿色复古的瓷砖作为背景，与画面中的黄色和蓝色形成对比。

f/4.5, ISO 500, 100mm, Macro L