



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

[美] Helene Dujardin 著
郑会如 吴浩 译



人民邮电出版社
POSTS & TELECOM PRESS



美食摄影圣经

Plate to Pixel Digital Food Photography & Styling

[美] Helene Dujardin 著

郑会如 吴浩 译

人民邮电出版社

北京

图书在版编目(CIP)数据

美食摄影圣经 / (美) 迪雅尔丹 (Dujardin, H.) 著
; 郑会如, 吴浩译. — 北京: 人民邮电出版社, 2013.11
ISBN 978-7-115-32997-4

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

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第209760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

本书由专业美食摄影师倾力打造, 涵盖了几乎所有常见类型的菜品, 悉心讲授从布光到造型, 从配色到构图的美食拍摄知识。从自然环境下的拍摄开始讲起, 指导读者活用相机的拍摄模式和参数设置, 通过调整光圈、快门和感光度以微调曝光, 并结合使用闪光灯、反光板等附件来改善光线环境。针对美食摄影的特点讲解菜品造型和构图技巧, 以及拍摄冰激凌、炖菜等菜品的商业级秘技, 并讲解如何通过建立完善的后期处理流程来提升作品的表现力。

本书适合美食摄影爱好者、美食博客(或网站)博主、从事美食(餐饮)摄影的摄影师阅读, 同时也适合对拍摄静物感兴趣的摄影爱好者参考阅读。

-
- ◆ 著 [美] Helene Dujardin
 - 译 郑会如 吴浩
 - 责任编辑 翟磊
 - 责任印制 周昇亮
 - ◆ 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>
北京市雅迪彩色印刷有限公司印刷
 - ◆ 开本: 880×1230 1/24
印张: 10.33
字数: 317千字 2013年11月第1版
印数: 1-3000册 2013年11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)67132786 印装质量热线: (010)67129223

反盗版热线: (010)67171154

广告经营许可证: 京崇工商广字第0021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
8.4	照片分享	231
8.4.1	E-mail (电子邮件)	231
8.4.2	文件分享服务	232
8.4.3	FTP	232

8.4.4 Dropbox	233
8.4.5 打印照片	233
8.4.6 版权问题	233
附录A: 名词解释	237
附录B: 摄影装备介绍	243



美食摄影圣经

Plate to Pixel Digital Food Photography & Styling

[美] Helene Dujardin 著

郑会如 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，途径希腊。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，成为了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，却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，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，通过这种更直观的方式，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几个小时以后，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。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