

MALIN'S DESSERT
马琳的点心书

爱烘焙 会拍照

速成烘焙大师攻略

马琳 著
王晶萍 摄影

我有一个会拍照的朋友

当我还是一个美食编辑的时候，搭档就是这个摄影师朋友。我们一起去采访美食，我负责撰稿，她负责拍照。她的作品，每一张都正好是我想要的。

这就是我们缘分开始的地方。

那年，我开始热衷于烘焙这件事情。把自己做的糕点拍照、写博客，坚持记录了下来。而我的很多糕点图片，都是我的这个摄影师帮我拍的。我景仰她看似随意却能拍出食物的各种姿态。

有一天，我现在的编辑发现了沧海遗珠的我，问我有没有兴趣出版烘焙书？于是在商定好选题之后，我马上决定，我的书，一定要邀请她来给我拍照。就这样，我的第一本书、第二本书、第三本书、第四本书……摄影师都是她。

我常跟别人开玩笑说，她是我的御用摄影师。我在朋友圈里晒的各种诱人的甜品图，几乎都是来自她的作品。所以我特别庆幸能有这样一位朋友，她懂我小女人的美食世界，又特别懂拍照。

后来，她也开了自己的摄影工作室，开始教摄影课程。我突然想到，为什么合作多年的我们，不能在书里既教大家学烘焙，又教大家学摄影呢？

每一个爱做爱吃的烘焙控们，谁不希望自己也能有一手拍照的好本事呢！而摄影这

件事，和烘焙一样，说简单也简单，说难也难，关键是，你要有一颗持续热爱的心。这样，即使你没有多么好的设备，也照样能拍出惊艳的照片来。

她就是我的会拍照的朋友——王晶萍。希望在这本书里，可以让大家学到好吃的糕点的做法和实用的摄影知识。我们也谈不上是什么老师，只愿能做大家相同爱好的同路人吧。

马琳

2017年8月19日



世界那么美好，不 **拍** 下来多遗憾？

嗨，大家好。

我是瓶子，其实我是一个不善言辞的人，平常我更喜欢用图片来记录和表达自己的情感。这次受好朋友马琳之邀一起出版这本《爱烘焙会拍照：速成烘焙大师攻略》。很多内容是自己这几年拍摄的心得和体会，希望可以跟大家多多交流。

我大学学的就是摄影专业，真正意义上接触到美食摄影，是在报社当摄影记者的时候。那时经常采访一些酒店和餐厅，要拍许多的甜品和菜品之类的美食。有段时间我就



老在琢磨，怎么样才能把菜品拍得既时尚又诱人。后来报社来了一个新的美食编辑叫马琳，没错，跟马琳同学的友谊就是那个时候开始建立的。

后来我知道了这个姑娘爱做烘焙，她会经常让我尝一些她做的小点心，谁叫我是个吃货呢！因为这些小点心太可爱了，每次吃下去之前我都会给它们留个影像。就这样我慢慢地走上了独立美食摄影师之路。

每次拍完后，我会把照片传到一些社交媒体上，慢慢地喜欢我这种拍摄风格的朋友也越来越多。后来马琳建议我开课试一试，说不定会有很多朋友喜欢。我抱着试一试的态度，并认真积极地准备了好久的课件，开了一个静物美食摄影课堂，报名的人居然还挺多。

关于摄影，如果大家有什么问题，可以在微博上问我。我的新浪微博名：瓶子县长。

很高兴现在有那么多朋友跟我一样喜欢静物美食摄影。其实对于我来说，摄影不仅是一门技艺，它更是一种生活态度。世界那么美好，不拍下来多遗憾？



2017年7月16日

相机应该怎么选呢？

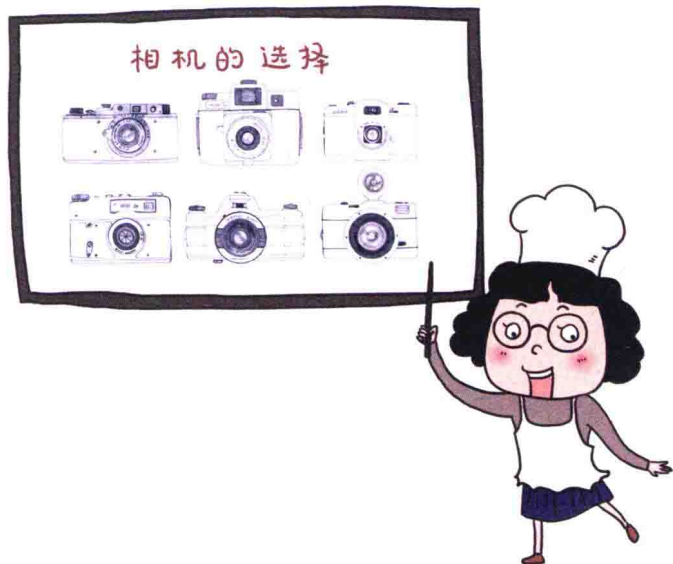
经常会有朋友发信息问我：应该怎么样选择相机。特别是开了摄影课堂后，咨询这一类问题的朋友尤其多。在这里我要告诉大家，其实买相机就跟我们买房一样，适合自己的才是最好的。一般我都会问大家预算是多少，在不同的预算里，都会有一款性价比较高的相机。对于不以摄影为职业的朋友，相机并不是越贵越好。大家记住：相机因人而专业。

言归正传，目前市场上常用的相机类别是：卡片机，微单，单反相机。因为我本身也不是器材党，所以我只能根据自己使用过的机子和镜头来向大家介绍。

卡片机和微单都体积小，便于携带。这两者的区别在于，一般的卡片机不能换镜头，而微单的镜头是可以替换的。对于拍摄质感来说，微单稍高于卡片机。单反相机分为全画幅和非全画幅相机，两者的区别在于：coms 的尺寸不一样，简单来说就是同是使用 50 的镜头，全画幅相机的焦距不需要乘以 1.5 的倍率，而非全画幅的相机焦距需要乘以 1.5 的倍率，那么 50 的镜头就相当于 75。

对于单反来说，如果大家预算充裕的话，可以考虑直接买全画幅的数码相机，比如佳能的 6D 和 5D 系列的全画幅数码相机。全画幅数码相机有个好处，就是很长一段时间





你不用考虑换机子，再者，其高感还原很不错。因为大多数朋友都是用自然光拍摄，如果在极暗的环境下拍摄，照片高感会还原得很好。

关于镜头，我现在用的是：35、50、85、100，都是佳能的定焦头。定焦头有一个好处就是成像质量好，大光圈。35是一个广角头，我一般用于拍摄大景，例如风景和一些人文摄影纪录拍摄。50是一个标头，拍摄静物时，俯拍用得比较多，因为不容易变形。85是个人像头，一般用于拍摄人物肖像。100是拍摄静物经常用的镜头。

刚刚接触摄影的朋友，对于镜头的选择可以从变焦镜头开始。等到摄影技术提升，对摄影有更高要求之后，可以再配一些定焦镜头。我觉得佳能5D系列的套机头24-105就不错，包含了很多的焦距段。

而关于二手相机的购买，建议大家找懂机子的朋友跟着自己，去看看机子的成色和品相。

说了这么多，希望会对大家有所帮助。



美食摄影的拍摄技巧

对于任何类别的摄影来说，构图都是很重要的组成部分。今天在这里跟大家分享几个万能构图的小技巧。

一、空间留白

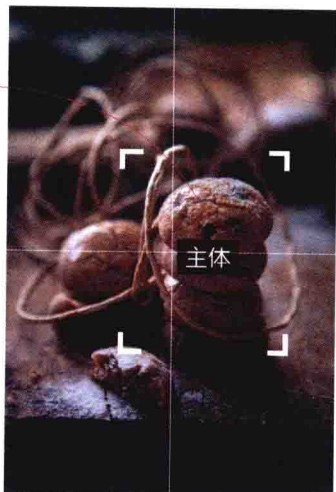
在画面中适当地留下空间，不但能使主体明确，还可以创造出一种意境和想象的空间。用此构图时配合三分法则，把主体放在视觉中心，留出足够的空间，成功率会很高。



二、偏中央重点构图

把主体的视觉中心放在偏离画面中心的位置，这样的画面不会呆板，也利于场景的布局。

这种构图会使画面有延伸感，也相对活泼。但同时也要注意主体和周边的关系，如果一味地强调偏离而不注意主体的位置关系，就会发生画面失重的问题。



三、手部动态构图

一般是平视角度，表现一种操作或者端举食物的情境状态。这种动态构图形式非常具有吸引力，需要注意手部细节以及背景色和主体颜色的搭配。需要景深适中，背景不要过于虚化或者清晰。



CONTENTS

目 录

Part 1 四季

节日都是幸福的

情人节，我是你的礼物

- 003 草莓夹心饼干
 - 005 玫瑰曲奇
 - 008 饼干礼盒
-

儿童节，我们都曾天真过

- 011 卡通饼干
 - 013 蜘蛛饼干
 - 015 翻糖蓝精灵饼干
-

圣诞节，马路上人最多的一夜

- 017 姜饼小人
 - 020 圣诞糖霜饼干
-

传统中国节：中秋、端午、春节.....

- 023 蛋黄月饼
- 025 冰皮月饼
- 027 绿豆糕
- 029 桃酥
- 030 烘焙师推荐品牌：CHEF MADE 学厨

Part 2 第一次

简单才是真美味

新手的第一炉点心

- 033 核桃燕麦饼
 - 035 香浓椰子球
 - 037 香浓核桃饼干
-

也许你想试试更丰富的味道

- 039 朗姆椰蓉提子麦芬
 - 041 黑芝麻咸饼干
 - 043 樱桃蓝莓磅蛋糕
 - 045 巧克力大曲奇
-

也许你青睐更多的形状

- 047 芝麻薄脆
 - 049 巧克力玛德琳
 - 051 红丝绒曲奇
-

也许你想尝试更多的类型

- 054 轻松熊桃子慕斯
- 057 香蕉小方糕
- 059 蜂蜜小餐包
- 060 烘焙师推荐品牌：ACA 厨师机

拍吃拍吃,
go go go!



Part 3 提升

烘焙全勤奖得主就是我

我用色彩去感受春天

- 063 彩虹蛋糕卷
 - 066 冻樱花芝士慕斯
 - 069 橙子挞
-

有水果的甜点才甜蜜

- 071 咖啡小花曲奇
 - 073 水果盒子蛋糕
 - 075 苹果派
 - 076 菠萝翻转蛋糕
-

浓郁的食材才能做出印象深刻的美味

- 079 紫薯千层派
 - 081 黑森林
 - 083 布朗尼芝士蛋糕
 - 087 奶油南瓜派
-

最后,我想有点小心思

- 089 奶油泡芙
- 091 棋格饼干
- 093 三色蛋卷饼干
- 094 手机拍摄美食的技巧

Part 4 家庭

这里有孩子们的微笑

蔬菜大作战

- 097 胡萝卜磅蛋糕
 - 099 红薯饼干棒
 - 101 南瓜麦芬
-

早餐时间到

- 103 蔓越莓麦芬
 - 105 榴莲披萨
 - 107 酸奶吐司
-

放学后的小零嘴

- 109 瑞士蛋白糖
 - 111 燕麦葡萄饼
 - 113 莲蓉红枣磅蛋糕
 - 115 山楂果丹皮
-

你爱吃,我就一定会做

- 117 椰蓉鸭子饼干
- 119 猫爪小蛋糕
- 121 罗马盾牌
- 122 拍摄道具的选择



Part 5 朋友圈

花样造型第一名

色彩范儿

- 125 彩虹慕斯
 - 127 棒棒糖饼干
 - 129 翻糖小狗饼干
-

清爽范儿

- 133 小女孩饼干
 - 135 抹茶芝士条
 - 137 芒果冻芝士
-

拼贴范儿

- 139 松鼠饼干
 - 141 熊猫饼干
 - 143 打伞的龙猫饼干
 - 145 小红帽饼干
-

涂涂画画范儿

- 147 Hello Kitty 小蛋糕
- 149 棒棒糖蛋糕
- 151 小游轮蛋糕
- 153 豆浆全麦戚风
- 154 静物色彩搭配一招通吃

Part 6 没烤箱

你也可以是万能的

全家人的下午茶点

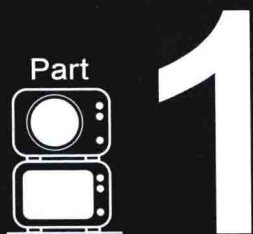
- 157 椰蓉芝士球
 - 159 推推乐蛋糕
 - 161 华夫饼
 - 163 椰子糕
-

甜品店的招牌

- 165 黑松露巧克力
 - 167 抹茶生巧
 - 169 红豆西米露
 - 171 铜锣烧
-

给自己藏点小零食

- 175 三文鱼肉松
- 177 木糠酸奶杯
- 179 橙子果冻
- 180 烘焙师推荐：你不了解的蛋白霜



节日都是幸福的

每一个节日，好像都是为了吃货而定的。春节、中秋节、元宵节、端午节、圣诞节……似乎都跟吃有关系。必须要找一个吃的理由的话，那就是今天过节！

所以每到节日，爱做点心蛋糕的我们，更是忙碌了起来。因为所有的节日糕点，咱都会自己做呀。送给亲戚朋友的伴手礼再也不是超市里买来的，而是自己亲手制作的糕点。除了诚意满满，还是独一份，别家可都吃不到的。

这一章收录的都是适合在传统节日和外来节日里制作的糕点，学会做这些小糕点，给生活更多的惊喜吧。



拍摄思路

拍摄具有重复性题材的美食，大家可以考虑运用稍俯拍的手法，既可以突出主题，也会让画面有一定的景深（前后虚实关系）。

相机参数 ISO: 600 快门速度: 1/60 光圈: 5.6

摄影师说



草莓夹心饼干

材料： 参考分量：12 块左右

黄油	50 克
低筋面粉	110 克
鸡蛋	20 克
糖粉	35 克
盐	1 克
草莓果酱	适量

小贴士

1. 草莓果酱也可以换成其他口味的果酱；
2. 如果觉得空心比较麻烦，也可以做成两片实心的桃心饼干夹果酱。



做法：

- 1 Step 黄油软化后，加入糖粉和盐，用刮刀搅拌均匀；
- 2 Step 分两次加入鸡蛋液，手动打蛋器搅打至蛋液完全吸收；
- 3 Step 筛入低筋面粉，用刮刀翻拌成无干粉的面团；
- 4 Step 将面团放在撒了干粉的案板上，用擀面杖擀成薄片；
- 5 Step 用大号心形饼干模压出形状；将其中一半的心形饼干，用小号心形饼干模在中心处按压出一个空心来；
- 6 Step 烤箱预热 165 摄氏度，上下火，烤网放在烤箱中层，烤 15 分钟左右；冷却之后，将草莓果酱涂抹在实心的桃心饼干上，然后覆盖上空心的桃心饼干即可。

拍摄思路

一般的曲奇大家应该都吃过，但是巧克力桃心玫瑰的还是不多见。所以为了突显这款饼干的特性，把视觉点放在了蘸有巧克力的这一边，机位稍微高一点，体现出桃心的特点。

相机参数

ISO: 600 快门速度: 1/60 光圈: 5.6

摄影师说



玫瑰曲奇

材料： 参考分量： 18 块左右

黄油	100 克
糖粉	50 克
鸡蛋	30 克
低筋面粉	150 克
玫瑰水	1 小勺
玫瑰糖	适量
黑巧克力	适量

小贴士

1. 这个玫瑰水是可以食用的，我用的是英国 Steenbergs 天然有机玫瑰水；

2. 玫瑰糖淘宝可以买到，没有也可以省略。

做法：

- 1 Step** 黄油软化后放入盆中，用刮刀拌匀，加入糖粉，先用刮刀拌匀，再用手动打蛋器打均匀；
- 2 Step** 分 2~3 次加入鸡蛋液，用手动打蛋器顺着一个方向搅打均匀，每次都要搅打到完全吸收；
- 3 Step** 加入玫瑰水，继续搅拌均匀；
- 4 Step** 筛入低筋面粉，用刮刀翻拌成均匀的面糊；
- 5 Step** 把面糊装入裱花袋中，在铺了锡纸的烤盘上挤出爱心的形状；
- 6 Step** 烤箱预热 180 摄氏度，上下火，烤网放在中层，烤 20 分钟左右；冷却之后融化一些黑巧克力，涂抹在曲奇的一侧，放在烤架上，然后在上面积撒一些玫瑰糖即可。



