



看得见的美味

商业美食摄影技法

缪韻 编著

从布景、造型到拍摄、后期
职业美食摄影师手把手带你迈入专业之门

 中国工信出版集团

 电子工业出版社
Publishing House of Electronics Industry
<http://www.phei.com.cn>



看得见的美味

商业美食摄影技法

缪韵 编著

电子工业出版社
Publishing House of Electronics Industry
北京·BEIJING



内容简介

这是一本带你走向职业美食摄影之路的书。在书中，作者用丰富的拍摄经验，详细分解商业美食摄影中食材选择、食物造型、布光、构图和后期的奥秘，让高端的商业美食摄影不再神秘。

本书适合热爱美食摄影的读者阅读。

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有，侵权必究。

图书在版编目(CIP)数据

看得见的美味：商业美食摄影技法 / 缪韵编著. --北京：电子工业出版社，2017.7
ISBN 978-7-121-31585-5

I. ①看… II. ①缪… III. ①饮食-商业摄影-摄影艺术 IV. ①J419.9

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第117391号

责任编辑：姜 伟

文字编辑：赵英华

印 刷：北京富诚彩色印刷有限公司

装 订：北京富诚彩色印刷有限公司

出版发行：电子工业出版社

北京市海淀区万寿路173信箱 邮编：100036

开 本：720×1000 1/16 印张：13.75 字数：352千字

版 次：2017年7月第1版

印 次：2018年8月第6次印刷

定 价：79.00 元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：(010) 88254888。
质量投诉请发邮件至 zllts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至 dbqq@phei.com.cn。

本书咨询联系方式：(010) 88254161~88254167转1897。

此书谨献给

敬爱的父母和夫人

感谢你们的支持与鼓励，以梦为马，诗酒趁年华

序 言

他的网名叫“云”，也许是与名字里的韵谐音。在我看来，这是一个浪漫又充满变化的意象。我们认识十多年，看着他在大学时代喜欢摄影，而后一步步进入商业静物摄影行业，把爱好当作职业，把美食拍得美轮美奂。而后脱离体制，成为自由摄影师。既是一份挑战，也为自己开辟了更广阔的天地。鬼知道这背后都经历了什么？有着类似经历的人，才会惺惺相惜。

星巴克的月饼与粽子、松下集团的厨房电器、一茶一坐集团的菜单等，怎么摆盘，美食才比较好看？配什么背景？用什么道具？什么火候拍，蔬菜才看起来最诱人？用什么刀切，从什么方向切，水果的剖面才最好看？光线怎么控制，曝光又该如何？如此种种……这些看似“深夜报复社会”拉仇恨的美食作品，不用猜都知道要经历重重困难，是摄影师自己与自己“过不去”的对话。

拍得好的人很多，讲得好的人也很多。既拍得好，又讲得好的就稀缺了。同时颜值高就更加过分了！写教程是需要勇气的。当一些摄影师小有成就之时，往往不愿意把自己的看家本领告诉别人。“教会学生，饿死师傅”之事总是让人心寒。只有真正武功高强心胸开阔的自信之人，才会不惧。因为自己向前漫步的速度，已经让别人奔跑着也追赶不上，更何况早出发了这么多年呢？

缪韵老师在我们构架的“原来这么拍”摄影教学体系里就是一位金牌授课老师，他开设的美食摄影课，无论是作品本身，还是授课教学的方式，都让学员为之倾倒。这本书的推出，是这些课程精华的一次集中性汇演，能帮助徘徊在商业摄影门口的摄影师、爱好者们打开一扇进入职业性质拍摄的窗户。哪怕你只是想在朋友圈众多的美食照片中脱颖而出，这本书也是制胜法宝。

也祝缪韵老师在摄影的道路上脚步轻盈！

张千里

自序

我是一个野生摄影师。

我在大学里学的是房地产经营管理专业，将来只能去工地搬砖，或者做房产中介，运气好点考上公务员可能会在房管所混一辈子。那会只想混文凭。

大二时有朋友送了父亲一台数码相机，我记得还是用5号电池的那种，电池很不耐用，出门得带很多充电电池，还特别重，CF卡也很贵，8GB的800多块钱，好在不是RAW格式，容量还算够用。像素可能也就200多万。就这么一台简单的相机，让我神差鬼使地走上了摄影的不归路。

那时经常旷课出去拍照。由于旷课太多导致大二留级，却也因此遇到了现在的老婆。在恩师的帮助下顺利毕业，断然拒绝接触房地产相关行业，选择投身摄影领域。先是从事婚庆，再是建筑，偶然的的机会接触到美食摄影，自此找到了职业方向，一直到现在。

自学技术、摸索灯光布光时用了各种方法：看杂志广告、美食网站、国外网红博客。我当年掌握的所有拍摄技巧、后期技术，都是在网络上找教程、逛论坛，一点点积累起来的，加上自己不断地探究、试验才最终学成，成长道路漫长而辛酸，走了不少弯路。如今网络更发达，教程资源相当丰富，只要愿意，必定能找到答案。

从业多年，正好我自己也有许多心得想要整理，于是凝结成这本书。对于想要自学美食摄影的读者，在铺天盖地的庞杂资源面前，希望这本书也能尽微薄之力。

需要一提的是，学习摄影，也许不像你所想象的“依葫芦画瓢”那么简单。常有人跟我说，照着样图的光位摆拍，可就是拍不出相同的感觉。问题就在于观察不够仔细：切开的苹果摆放角度差一点点，光线质感就完全不一样。我曾经做过实验，在灯位不变的情况下，物品摆放角度变化几毫米都会影响到质感的表现。美食摄影是一项非常细致的工作，需要不停变换摆放角度，要用如丝般细腻的心去对待，耐心地寻找食材最完美的一面，静下心来和自己折腾。

限于书的介质属性，我只能讲出八九分，却无法给你演示如何微调，更无法上手帮你操作，得出最好的结果。这一段探究过程，就需要你在书本之外花时间来完成。

经过反复练习和分析，归纳出结论，在脑海中留下深刻记忆，建立美感和认知，时间长了就会产生本能反应。类似于体操运动员持续不断地练习，产生肌肉记忆。看得多了，拍得多了，想表达的方式也会多样化。比如现在需要拍摄一个苹果，我脑海中瞬间便会有5~6个场景可以塑造，这样摆必定是最好看的，已经深谙此道，这一切都来源于平时的积累和观察。经过足够多的学习和训练，你也可以做到这样。

起步阶段不知道从何下手是非常正常的，我的建议是从简单的场景、简单的素材开始，比如家里的餐桌、一个苹果；从最熟悉的食材道具入手，比如平时常用的砧板、碗筷刀叉；从最爱烧最爱吃的菜开始，比如最爱吃番茄炒蛋，那必定倾注更多感情最想拍好它。在这样的条件下，你已经成功一大半了。

愿此书能陪你度过有趣而难忘的学习生涯。

最后，我要感谢很多人。

首先，我想要感谢父母，赋予我对美、对艺术的无穷创造力。感谢夫人的支持和鼓励，不论多么艰难，始终鼓励我怀揣梦想，勇往直前。

感谢JCDecaux的Tina和小丛，带我迈入职业摄影师行业。十分庆幸能够将将自己的爱好变成职业，而不是毕业后去工地造房子或者卖二手房。

感谢王老师、大麦和金总不遗余力地支持、栽培我，耐心地等我成长，在易果生鲜这个优秀的平台实现自我价值。

感谢吕玫老师、熙可集团欧阳女士的知遇之恩，G.M. Studio工作室一路走来感恩有你！感谢职业生涯13年来，一起成长的技术指导老俞，总是给我恰当的建议，直言不讳。

这本书是我美食摄影事业的一个节点，相信，亦是一个新的起点。



COFFEE
COFFEE
coffee

Sultanina

A cartoon character is depicted on the purple wrapper, wearing a white apron and a crown, holding a small object. The character has a simple, friendly face with a slight smile.



目录

Chapter 1 走近野生美食摄影师	002
美食摄影的分类	004
商业美食摄影师的职责	011
如何学习	014
Chapter 2 道具是美食摄影的灵魂	016
Chapter 3 如何控制光线	038
Chapter 4 用相机和镜头说话	048
高速快门在美食中的运用	061
入射角和反射角	063
拍摄的角度和透视关系	065
一些拍摄案例	067
拍摄角度	071
Chapter 5 食材的拍摄技巧	076
Chapter 6 自然光和闪光灯	086
在餐厅拍摄	102
Chapter 7 构图法则	112
三分法	126
平均构图	138
对角线构图	142
Chapter 8 如何迈出场景布置第一步	144
简单摆放	146
进阶摆放	151
一些补充	172
Chapter 9 数码后期的思路	174
基本操作	176
案例	183



Chapter 1

走近野生美食摄影师





美食摄影的分类

如今每个人都可以是美食摄影师，餐前拍照“验毒”成了一个必不可少的仪式。喜欢烹饪、烘焙的年轻人也很多，又或者是一个纯粹的吃货，面对一桌美食，无论用手机，还是专业单反、微单，设计一下造型，摆放点道具，做一些后期的色彩创意调整，都可以拍摄出风格独特的美食美图，再通过微信和微博分享传播，享受其中乐趣。但是光有美可能还不够！

美食摄影应该分成几类（引自美食摄影师“雪白的狐狸”在知乎上的回答文章，文章链接 <http://t.cn/RbD9B7r>）：

1. 商业广告拍摄。精细到极致的拍摄要求，画面完美，不能有半点瑕疵。主要用于公司宣传、平面杂志广告、大型店招广告牌等，比如麦当劳、哈根达斯。





