

# 《美食摄影圣经（全新升级版）》

## 图书基本信息

书名：《美食摄影圣经（全新升级版）》

13位ISBN编号：9787115418136

出版时间：2016-4

作者：[美]海伦妮·迪雅尔丹

页数：231

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《美食摄影圣经（全新升级版）》

## 内容概要

《美食摄影圣经（全新升级版）》由知名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 and 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。《美食摄影圣经（全新升级版）》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。

## 书籍目录

### 第1章 摄影基础知识

- 1.1 光就是一切
- 1.2 选择相机
- 1.3 相机基本设置与拍摄模式
- 1.4 与画质相关的格式选择
- 1.5 开始拍摄

### 第2章 相机的设置与拍摄模式

- 2.1 曝光
  - 2.1.1 光圈
  - 2.1.2 快门速度
  - 2.1.3 ISO感光度
  - 2.1.4 找到光圈、快门速度与ISO的平衡点
  - 2.1.5 测光
- 2.2 白平衡
- 2.3 拍摄模式
  - 2.3.1 自动模式
  - 2.3.2 手动模式
  - 2.3.3 光圈优先
  - 2.3.4 快门优先

### 第3章 自然光摄影

- 3.1 硬光与柔光
  - 3.1.1 硬光
  - 3.1.2 柔光
- 3.2 散射与反射
  - 3.2.1 散射工具
  - 3.2.2 反光工具
  - 3.2.3 不同的散射与反射方式
- 3.3 自然光
  - 3.3.1 室外光
  - 3.3.2 窗光
- 3.4 讲述着不同故事的光
- 3.5 光线的方向
  - 3.5.1 顺光
  - 3.5.2 逆光
  - 3.5.3 侧光

### 第4章 人造光源摄影

- 4.1 照明设备
- 4.2 摄影棚内的工具
  - 4.2.1 灯
  - 4.2.2 控光伞
  - 4.2.3 纱质幕布
- 4.3 架设器材
  - 4.3.1 棚内灯光与控光伞
  - 4.3.2 用纱质幕布来散射光线
  - 4.3.3 相机的内置闪光灯
- 4.4 离机闪光灯
  - 4.4.1 离机闪光灯设置

4.4.2 离机闪光灯“跳灯”应用

4.5 无线引闪

4.6 可以自由移动的持续光源与柔光箱

4.6.1 可以自由移动的持续光源

4.6.2 柔光箱

第5章 构图

5.1 安排拍摄对象在画面中的位置

5.1.1 偏离画面中心

5.1.2 居中

5.2 三分法构图

5.3 焦点

5.4 景深

5.5 透视

5.6 拍摄角度

5.6.1 平视

5.6.2 俯视

5.6.3 四分之三角度

第6章 布置拍摄场景

6.1 建立自己的工作区

6.1.1 位置

6.1.2 便利性

6.2 规划拍摄工作

6.2.1 研究你的食谱

6.2.2 查看菜单

6.3 挑选装饰配菜

6.4 建立完整情景

6.4.1 呈现与诉说

6.4.2 让菜肴成为主角

6.4.3 装饰道具

6.4.4 背景

6.4.5 桌布等布制品

6.5 运用高度与色彩强调或补足画面

6.5.1 高度的运用

6.5.2 色彩的运用

6.6 联机拍摄

第7章 造型

7.1 香草与辛香料

7.2 面包

7.3 坚果

7.4 水果与蔬菜

7.4.1 水果

7.4.2 蔬菜

7.5 酱汁

7.6 主菜

7.7 鱼和肉

7.8 炖菜、炒菜及面食

7.8.1 为炭烤鲑鱼意大利面做造型

7.8.2 汉堡与三明治

7.8.3 早餐类烘焙食品

- 7.9 甜点
  - 7.9.1 蛋糕
  - 7.9.2 派饼
  - 7.9.3 冰激凌与其他冰冻类甜点
- 7.10 热饮与冷饮
  - 7.10.1 玻璃杯
  - 7.10.2 热饮
  - 7.10.3 冷饮
  - 7.10.4 装饰配料
- 7.11 实用的工具
  - 7.11.1 镊子（小夹子）
  - 7.11.2 棉花棒
  - 7.11.3 厨房纸巾
  - 7.11.4 小刷子
  - 7.11.5 喷水壶
  - 7.11.6 酱汁瓶
  - 7.11.7 吸管
- 第8章 拍摄之后
  - 8.1 导入文件
    - 8.1.1 连接线
    - 8.1.2 读卡器
    - 8.1.3 文件大小
    - 8.1.4 后期处理
    - 8.1.5 图像处理软件
    - 8.1.6 照片的校正与调整
    - 8.1.7 色域
    - 8.1.8 特效
  - 8.2 文件储存
  - 8.3 文件备份和存储设备

# 《美食摄影圣经（全新升级版）》

## 精彩短评

- 1、终于不是生硬讲述技巧，很多经验都不吝啬地分享出来了，对光的运用有不一样的认识
- 2、比想象的还要有用，关于食品的拍摄技术正是目前我急需了解的，这本书中涉及的内容很全很实用。对我来说是一本不可多得的好教程，赞
- 3、从这本书中学到了好多拍摄美食的技巧，无论是构图，用光还是对色调的把握，都值得花时间好好研究一番。现在拍出来的美食照片，让人一看就有垂涎欲滴的感觉，比我之前的作品进步不只是一点点
- 4、美食是每一个吃货都抵挡不了的诱惑。喜欢美食肯定也喜欢拍美食，这本书就讲述了如何拍出让人垂涎欲滴的美食。
- 5、这个比旧版好
- 6、案例很精彩，能够将美食拍摄得如此诱人，作者的功力不容小觑。作为一本专业的美食摄影教程来说，其中所包含的心得和技巧分享是这本书最值得一读的地方。
- 7、喜欢美食，更喜欢做美食，买了单反之后的想到的第一件事就是把自己的作品拍下来，为了不辜负自己的心血，买本书来学一学那是必须的，相信从此之后朋友圈里的赞，肯定会蹭蹭地往上涨，哈哈
- 8、非常棒的美食摄影教程，案例不但精美，还有好多实用的心得和技巧分享，看完之后感觉学到很多，已经迫不及待地想要好好实践一下了

# 《美食摄影圣经（全新升级版）》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)