北京精美菜谱设计印刷制作菜单菜牌制作

产品名称	北京精美菜谱设计印刷制作菜单菜牌制作
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:诺鼎菜谱制作 型号:菜谱
公司地址	北京通州区九棵树西路英特商务园写字楼B8019
联系电话	010-67700085 13911084058

产品详情

一、基本布光要求 即使是有经验的摄影师也都会承认拍摄食品是不容易的。虽说食品不象人或动物有丰富的表情，但它们也有“ 生命 ”，假如不能掌握拍摄的“ 火候 ”，脍炙人口的食品完全会变得让人大倒胃口。 拍摄食品的难点来自两个方面：
一、怎样表现食品的质感，松软的、酥脆的、细腻的、肥厚的、油滑的等等。
二、怎样突出食品的新鲜、可口、卫生、漂亮，让人垂涎三尺，食指大动。
前者主要是光线的布置，后者还和摆布、道具、背景相关。 对于质地粗糙的食物如切开的面包和蛋糕，光线应该是柔和而有方向性，所以柔光罩和蜂窝罩使用得较多。
对于蔬菜和水果，由于形状上的不规则而容易产生投影，以使用散射光的较为常见。 对于某些表面沾满油脂的食品，如烹调好的菜肴、红烧或熏烤的肉类和家禽，布光时不能过于求实，平均的光线只能使食物颜色深重，缺乏美感,所以布光时要平中出奇十分重要。 应格外关注主体上的照明，光线要透，略微硬性一些也无妨，光线不一定非从正面或上面照亮食品，可以尝试使用偏侧的主光和有个性的副光。 如果拍摄具有一定透光性的食物如蔬菜、薄片、果冻、饮料时。光线的强度和柔度应该巧妙结合，适当地运用轮廓光和逆光表现被摄物的诱人之处是非常关键的。 拍摄食品大多追求色彩的正常还原，尤其是拍摄凉菜、西式点心、快餐一类的照片，但有时会采用暖性光线照明，比如煎炸食品、烘烤面制品等，金黄的色泽暗示了该食品的新鲜和香脆松软。 二、特殊技法 为了保持食品的鲜美感，还可以在食品上喷洒或涂上一些特殊的液体，或将某些物质注入食品之内，以保持其色泽、表面质感和新鲜外貌。 最典型的例子是在拍摄水果时，在水果的表面涂上一层薄薄的油脂，然后再喷洒水雾，就会使水果产生鲜美晶莹的效果，再通过侧光的照明，真会让人垂涎。具体是先把几滴甘油倒在手掌上。揉擦一下双手，然后把水果拿在手中，用双掌搓动。普遍上过一层甘油之后，把水果放在碗里，并按自己的设想摆放整齐。然后，拿一把灌满水的塑料喷雾瓶，把水小心翼翼地喷到水果上。这样，水果上就出现了一层晶莹的水珠，达到了理想的效果。

而当有些食品一上桌就可能改变其最初的状态时，就不得不采用特殊的对付方法，利用一些人工的材料模拟菜肴的形状和质感做一些假的食品，以还原食品的最佳状态。
最典型的例子就是拍摄冰块，无论你怎么迅速，冰块在灯光下融化的速度远远超过你的想象。 因此一般拍摄冰块或带有冰块的食品画面时，选择一种专门用有机玻璃雕刻出来的冰块，可以获得相当逼真的效果。 拍摄切开的苹果，应在盐水或柠檬水中浸泡，以免时间一长接触空气变色。
拍摄烹任好的肉类、鱼类食品，可以在拍摄前涂抹一层精制食用油，使食物显得特别新鲜。