美食菜品拍照摄影之角度运用

产品名称	美食菜品拍照摄影之角度运用
公司名称	北京紫余三和商贸有限公司
价格	8.00/张
规格参数	高清摄影:1 单反相机:2 北京:3
公司地址	北京市丰台区丰桥路八号院
联系电话	010-63363987 18511603889

产品详情

我要给大家首先要分享的一点就是不同的角度，对于美食摄影带来的一些影响，在前面已经分享美食拍摄对用光的要求，那么大家又知不知道哪些角度是适合我们美食摄影或者经常经常会用到的一些什么角度？

那么最常用的就是0度角、45度角和90度角，也就是大家说的低角度、斜拍、俯拍这三种拍摄方法。那么0度就是0度？45度就是45度？其实这些都是泛指的，0度角就是指低角度拍摄，45度角就是斜入的角度拍摄，也许你是60度或50度都是称之为斜入拍摄角度，90度就泛指俯拍，也就是我们垂直角度的一个拍摄。那我们分别来去讲一下，其实这三个角度和景深也是有对应的关系的，零度角的拍摄景深就叫浅景深，那么45度角也是，但是比0度角更加深一点点，但是还是浅的景深拍摄，那么90度角就景深相对就比较深了。那么现在让我们来逐个分析，各个角度的摄影适合拍什么？

第一，低角度拍摄

低角度就是适合拍突出单一的一个物体单一的一个被拍摄对象，比如说奶油蛋糕上面的一抹小奶油，或者是甜品上的一颗小草莓，一个小樱桃或者一颗小糖豆，这些东西都是可以用零度角去拍摄。如果我们手里的相机光圈够大，甚至我们有一个危机镜头或者我们的手机有大光圈的这个功能，都可以去背景中寻找它的这个点状的光源，这样就会虚化成非常漂亮的一些光斑，把画面中的这种一些背景中的光线虚化成很美的光斑，这样的画面就会增加很多的这个梦幻的色彩，这些都是这个零度角，基本是零度角低

角度去拍摄的，会让背景的光线产生很漂亮的光斑。那么零度角的优势还有一个点，就是因为它是从这个侧切面这样去拍下来的，所以会产生非常好的侧面层次感，很适合有层次的实物的拍摄。只要是有层次的比较高的比较凸起的食物都可以这样去拍摄，比如说一些蛋糕烤面包，彩虹蛋糕冰激凌等等，都可以用这个0度角到45度角之间的这些角度来去拍摄，可以产现出非常漂亮的层次感，大家可以利用这个角度让你的食物更加的诱人

第二，45度角拍摄

那么接下来我们就来分享45度角拍摄什么比较合适？其实45度角的摄影是最常用，也是最经典的一个拍摄美食的角度，我们都是用这个角度来去拍摄我们通常见到的大部分的美食的。那么在45度角这个非常黄金的非常常用的角度下，我们通常就会有产生非常非常多的构图的方法。比如极简构图法，很简洁的构图方法，突出食物主体的简洁构图法，甚至我们还会用到一些有规律的构图法，让你的这个食物产生一定的这个排列的规律性。在这个角度下我们可以有非常多变化的创作，那么大家看到了有这个规律的排列的方法，聚众方法突出的方法，甚至还有一些带有置景的，带有置景和设计的一些排列的方法，有很多很多的变化。那么在这个置景的方法中给大家推荐一些方法，比方说线条法，三角形法。

第三，90度角拍摄

90度摄影其实我觉得是相对前两种更难一点点的，因为他对于画面的把握不是非常容易，为什么？因为90度摄影是从上面垂直俯拍，很容易丧失我们的立体感，对于食物美食的适应来说立体感是非常重要的，所以丧失立体感我们就更多的要用他的几何美感，要用我们的制景和摆放的规律来去弥补这样的这个立体感的丧失。那么在单一物体的90度拍摄的时候，如果是配合多种食物的时候，这个时候你们就要注意了这个其中的造型然后它的制景都是非常有讲究的，通常会在一些专业的商业拍摄中用到这样的一些方法，因为在我们日常生活的摆盘当中或者日常生活当中，我们很少会去用到这样的方式，在一些真正的商业摄影中会用到的比较多