

<<美食摄影圣经>>

图书基本信息

书名：<<美食摄影圣经>>

13位ISBN编号：9787115329974

10位ISBN编号：7115329974

出版时间：2013-10

出版时间：人民邮电出版社

作者：[美]Helene Dujardin

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：<http://www.tushu007.com>

<<美食摄影圣经>>

内容概要

本书由资深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有针对性的介绍。作者将多年积累的经验和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。

本书适合从事美食（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。

<<美食摄影圣经>>

作者简介

Helene Dujardin的美食摄影和造型作品广受赞誉，经常出现在《Elle》、《Forbes》、《The Times》、《Saveur》、《CNN》、《Martha Stewart》等媒体杂志中。

<<美食摄影圣经>>

书籍目录

- 第1章 摄影基础知识 17
 - 1.1 光就是一切 18
 - 1.2 选择相机 19
 - 1.3 相机基本设置与拍摄模式 21
 - 1.4 与画质相关的格式选择 23
 - 1.5 开始拍摄 24
- 第2章 相机的设置与拍摄模式 29
 - 2.1 曝光 30
 - 2.1.1 光圈 30
 - 2.1.2 快门速度 32
 - 2.1.3 ISO感光度 33
 - 2.1.4 找到光圈、快门速度与ISO的平衡点 36
 - 2.1.5 测光 36
 - 2.2 白平衡 37
 - 2.3 拍摄模式 40
 - 2.3.1 自动模式 40
 - 2.3.2 手动模式 40
 - 2.3.3 光圈优先 41
 - 2.3.4 快门优先 45
- 第3章 自然光摄影 49
 - 3.1 硬光与柔光 50
 - 3.1.1 硬光 51
 - 3.1.2 柔光 52
 - 3.2 散射与反射 53
 - 3.2.1 散射工具 53
 - 3.2.2 反光工具 55
 - 3.2.3 不同的散射与反射方式 58
 - 3.3 自然光 62
 - 3.3.1 室外光 62
 - 3.3.2 窗光 65
 - 3.4 讲述着不同故事的光 69
 - 3.5 光线的方向 70
 - 3.5.1 顺光 70
 - 3.5.2 逆光 70
 - 3.5.3 侧光 73
- 第4章 人造光源摄影 79
 - 4.1 照明设备 80
 - 4.2 摄影棚内的工具 80
 - 4.2.1 灯 81
 - 4.2.2 控光伞 82
 - 4.2.3 纱质幕布 82
 - 4.3 架设器材 83
 - 4.3.1 棚内灯光与控光伞 84
 - 4.3.2 用纱质幕布来散射光线 86
 - 4.3.3 相机的内置闪光灯 87

<<美食摄影圣经>>

- 4.4 离机闪光灯 91
 - 4.4.1 离机闪光灯设置 92
 - 4.4.2 离机闪光灯“跳灯”应用 93
- 4.5 无线引闪 96
- 4.6 可以自由移动的持续光源与柔光箱 98
 - 4.6.1 可以自由移动的持续光源 98
 - 4.6.2 柔光箱 99
- 第5章 构图 103
 - 5.1 安排拍摄对象在画面中的位置 104
 - 5.1.1 偏离画面中心 104
 - 5.1.2 居中 108
 - 5.2 三分法构图 111
 - 5.3 焦点 116
 - 5.4 景深 119
 - 5.5 透视 124
 - 5.6 拍摄角度 128
 - 5.6.1 平视 128
 - 5.6.2 俯视 129
 - 5.6.3 四分之三角度 130
- 第6章 布置拍摄场景 133
 - 6.1 建立自己的工作区 134
 - 6.1.1 位置 136
 - 6.1.2 便利性 137
 - 6.2 规划拍摄工作 138
 - 6.2.1 研究你的食谱 138
 - 6.2.2 查看菜单 145
 - 6.3 挑选装饰配菜 148
 - 6.4 建立完整情景 151
 - 6.4.1 呈现与诉说 154
 - 6.4.2 让菜肴成为主角 156
 - 6.4.3 装饰道具 156
 - 6.4.4 背景 160
 - 6.4.5 桌布等布制品 162
 - 6.5 运用高度与色彩强调或补足画面 166
 - 6.5.1 高度的运用 166
 - 6.5.2 色彩的运用 168
 - 6.6 联机拍摄 170
- 第7章 造型 173
 - 7.1 香草与辛香料 174
 - 7.2 面包 176
 - 7.3 坚果 176
 - 7.4 水果与蔬菜 178
 - 7.4.1 水果 179
 - 7.4.2 蔬菜 181
 - 7.5 酱汁 188
 - 7.6 主菜 193
 - 7.7 鱼和肉 194

<<美食摄影圣经>>

- 7.8 炖菜、炒菜及面食 198
 - 7.8.1 为炭烤鲑鱼意大利面做造型 200
 - 7.8.2 汉堡与三明治 203
 - 7.8.3 早餐类烘焙食品 204
- 7.9 甜点 208
 - 7.9.1 蛋糕 208
 - 7.9.2 派饼 210
 - 7.9.3 冰激凌与其他冰冻类甜点 211
- 7.10 热饮与冷饮 215
 - 7.10.1 玻璃杯 216
 - 7.10.2 热饮 216
 - 7.10.3 冷饮 216
 - 7.10.4 装饰配料 217
- 7.11 实用的工具 218
 - 7.11.1 镊子(小夹子) 219
 - 7.11.2 棉花棒 219
 - 7.11.3 厨房纸巾 219
 - 7.11.4 小刷子 219
 - 7.11.5 喷水壶 221
 - 7.11.6 酱汁瓶 221
 - 7.11.7 吸管 221
- 第8章 拍摄之后 223
 - 8.1 导入文件 224
 - 8.1.1 连接线 224
 - 8.1.2 读卡器 224
 - 8.1.3 文件大小 224
 - 8.1.4 后期处理 225
 - 8.1.5 图像处理软件 225
 - 8.1.6 照片的校正与调整 227
 - 8.1.7 色域 228
 - 8.1.8 特效 228
 - 8.2 文件储存 228
 - 8.3 文件备份和存储设备 230
 - 8.4 照片分享 231
 - 8.4.1 E-mail(电子邮件) 231
 - 8.4.2 文件分享服务 232
 - 8.4.3 FTP 232
 - 8.4.4 Dropbox 233
 - 8.4.5 打印照片 233
 - 8.4.6 版权问题 233
- 附录A: 名词解释 237
- 附录B: 摄影装备介绍 243

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:<http://www.tushu007.com>