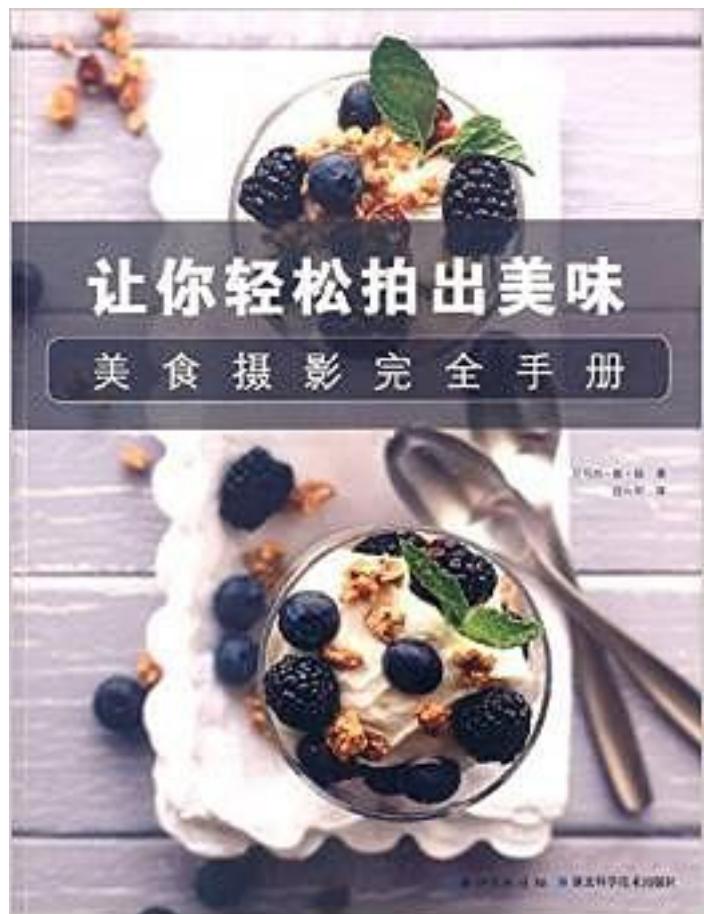


美食摄影完全手册



[美食摄影完全手册 下载链接1](#)

著者:尼克尔·斯·杨

出版者:湖北科学技术出版社

出版时间:2015-6-1

装帧:平装

isbn:9787535274748

在《美食摄影完全手册》:

在《美食摄影完全手册：让你轻松拍出美味》中，摄影师尼可尔首先娓娓道来如何选择合适的摄影设备，比如布光设备，镜头，反光板等，并一步一步讲解光圈、ISO以及快门速度等重要摄影原则，接下来探讨了布光和构图并展示如何通过道具，织物，以及台面来设计美食。最后详细

解释了如何利用锐化，色彩增强，以及其它的照片编辑技巧来提升照片效果。本书不仅有大幅具有强烈视觉冲击力的照片，还提供了实用的建议以及专业的摄影提示，而这些是每次拿起相机拍摄美食照片时必备的技巧。

作者介绍:

尼克尔·斯·杨，全职摄影师，擅长商业摄影。通过iStockphotoages以及Getty images授权了多幅照片的版权。尼可尔是Photoshop正式认可的Adobe认证专家（ACE），也是美国国家Photoshop专业人士协会的咨询台专家。著有《佳能7D：从入门到精通》，《佳能60D：从入门到精通》，同时在nicolesyblog.com上开设博客。

目录: 第一章：摄影基础知识

了解数码摄影基本知识

照片解析

照片解析

文件类型： raw 和jpeg

白平衡

曝光三要素：光圈、快门速度和感光度

第一章 挑战

第二章：摄影装备

摄影器材

照片解析

照片解析

数码相机

镜头和焦距

三脚架和配件

布光器材

第二章 挑战

第三章：布光

美食布光技巧

照片解析

照片解析

认识光线

光线的特质

逆光是最佳的

光线类型

光线调节器材和配件

第三章 挑战

第四章：造型与道具

呈现的艺术

照片解析

照片解析

造型时要考虑的问题

确保食物品质

美食造型基础知识

造型诀窍和技巧

道具造型

第四章 挑战

第五章：取景与构图

运用合理的构图要素提升摄影作品水准

照片解析

照片解析

寻求平衡
拍摄角度和取景
焦距、镜头压缩以及景深
焦点
形状、线条和颜色
第五章 挑战
第六章：用Adobe Photoshop处理照片
显示照片的最佳效果
解析Adobe Photoshop
准备编辑
处理RAW格式文件
Photoshop 基础知识
Photoshop 的诀窍和技巧
点睛之笔
第六章 挑战
第七章：拍摄幕后
美食摄影全过程
照片解析
照片解析
青口配意大利面
巧克力火锅
满筐的樱桃
香蕉面包
虾肉春卷
法式吐司
猪肉饺子
餐叉上的意大利面
· · · · · (收起)

[美食摄影完全手册](#) [下载链接1](#)

标签

美食摄影

摄影

美食

商业摄影

贝总的书架

食

评论

从相机选择到后期怎么用软件PS都讲到了，就是案例比较单调，构图背景布局什么的，可能因为年代比较久了……最后，就差个相机实践了2333

我是第一个？

居然在图书馆借到了新书～此书非常适合喜欢拍美食的小伙伴，介绍了布光跟后期，解释原理与技巧，新手入门必备

目前看过的最实用全面接地气讲人话的美食摄影书，虽然为了照顾到新手讲得比较浅。

商业摄影范畴，业余爱好者看看里面的一些小tips即可。

图片跟不上时代审美了

照顾到了初学者，翻译有一些明显的错误。

学习到一些小窍门，展示的案例作品拍得比较low

匆匆翻过，感觉到了干货。先马上吧，等入了相机要再实践地过一遍。觉得以前的审美啊真是弱爆了，往日不可追，从现在开始吧。

市面上现有的最实用的美食摄影书。

初体验手册

分享了一些美食棚拍方法，普通美食爱好者就不会背着道具和灯具在身边，一般都是手机和相机，我更想学学创艺美食构图法，所以很快浏览一遍就完。

本月读完的第一本摄影类书籍。这本书算是近期看过比较通俗的一本，接下去要做的就是好好实践案例。

好读也肤浅 美食不诱人

[美食摄影完全手册 下载链接1](#)

书评

[美食摄影完全手册 下载链接1](#)