

夏日元气早餐·拗造型篇

白色餐盘最百搭 素雅餐布提升层次感

请收好这份早餐拗造型进阶秘籍

拍出大片的感觉就靠它了

为什么我做的蛋包饭卖相不差,可拍成照片就是没有别人的漂亮?如何才能让发到朋友圈的紫薯燕麦粥获得N个赞?

当你有这些困惑时有没有想过,其实,你需要的,只是多掌握一些小小的摄影技巧。

这一次,舌尖也采访了杭州本地三位摄影师阿明、杰哥和Jenn,请他们来教教大家,到底该怎样给早餐拍张靓照。

记者 吴轶凡



90°角拍摄的鸡蛋三文鱼早餐



0°角拍摄的巧克力曲奇



选用素雅的桌布搭配



各种餐具都是很好的道具



对角线构图

第一步 选择餐具

千万不要小看餐具,它们可以瞬间让同一份早餐提升好几个档次。请把超家常的、带有青花瓷或者小梅花的盘子丢在一边,买一套漂亮的餐具,感觉分分钟就上来了。

除了盘子,比如刀叉勺、筷托、茶水、杯碟等,也都是很好的道具。不要胡乱堆放毫无关联的小物件,那样不仅显得突兀,还可能喧宾夺主。

餐具选购小提示:

餐盘样式尽量简洁,不要带有夸张图案,因为会很难搭配。餐具要素雅的,色彩选择小清新的,白色餐盘最百搭。最好选择釉中彩或釉下彩的餐具,不要选购釉上彩的餐盘,爱美的同时,安全不能忽略。

第二步 营造背景

请注意,简洁、干净的背景会为你的早餐加分。

具体来说,早餐拍摄时一般会放桌上,但并不是每个人都有一张漂亮的桌子,而且一直用同一张桌子拍照也太单调枯燥了。你可以购置一些桌布来搭配。桌布不仅可以活跃食物色彩和氛围,还会使你的照片看起来更有层次感和故事感,堪称摆拍利器。

桌布选购小提示:

桌布的花色和材质,建议选择素雅一点的,比如白色、麻灰色、格子、白色蕾丝、棉麻质感的。色彩素净的桌布会很百搭,也不会喧宾夺主。

第三步 如何用光

这就开始进入专业摄影理论了。三位摄影师都指出,对普通摄影者来说,拍早餐,自然光是最好的光源。摆弄摄影棚的灯光,是件很“高阶”的事,就不在这里普及了。

你可以选择一个明亮的、靠窗的位置拍摄。如果光线太强,可用窗纱来遮挡,避免过硬的光线投射在食物上。如果你发现食物背光部分阴影太重不够亮,可以选择在光源对立面放置一块泡沫板、反光板进行补光。如果你没有这些,A4纸、烘焙锡纸甚至白衬衫都是可以的。

用光小提示:

- 1.除非万不得已,不要用相机或手机的内置闪光灯。一闪,照片就全完了。
- 2.拍摄美食,大多选用侧光(包括左侧光、右侧光、侧顺光)和逆光(包括侧逆光),这些光线更能突出美食的质感和纹理,而顺光一般很少用到。

第四步 拍摄角度

早餐拍照,常用的拍摄角度有0°、45°和90°。

90°角拍摄也就是大家常见的俯拍,是近几年非常流行的一个拍摄角度。这种拍摄角度可以突出食物整体效果,形式感强。最可喜的是,这个角度用手机拍摄和相机拍摄基本没有太大区别,更不会导致食物的畸变。

45°角是最常规的拍摄角度,因为它更接近我们的用餐视角,所以更容易抓住食物最美的细节部分,引起食欲的共鸣。



45°角拍摄的牛奶面包早餐

0°角拍摄,适合拍摄侧面层次丰富的美食,表现食物的细节,比如多层蛋糕的切面、汉堡等;也很适合拍摄比较高的食物,像多层奶油蛋糕、泡芙塔等。

第五步 关于构图

构图其实是整个拍照过程中最难学习的东西,因为它更多的是你脑子里的一种创意和想法,需要经过实践的积累慢慢去感受和学习。下面和大家分享一下常用的几种构图方法。

1.三分法构图

也就是大家常说的九宫格。这里需要注意的是,把拍摄主体尽量放在四个交界点上,而不是正中央哦。

2.居中构图

把食物放在整张图片的中央,这种构图方式可以让人一下子找到视觉焦点。需要注意的是拍照场景尽量简单、通透、自然,不要复杂。

3.对角线构图

这种构图方式是让食物主体占据画面的一边,对角一边可以用另一种食物或者道具、桌布、餐巾等占据,让整个画面看起来更加平衡。

第六步 后期修图

一般用手机就可以了,简单处理一下。在美图秀秀等软件之外,再推荐几款App,大家可以自行摸索。

1.Snapseed

这款修图软件处理细节很赞,修出来的图片和原片相差最小。

2.VSCO

这款软件有超级多的滤镜,可以打造胶片风格。

3.黄油相机

这是一款可以用来加文字、加图案的修图软件,使得照片更有创意,更有范儿。

最后,摄影师们还给出一个称不上小诀窍的小诀窍——如果经济不是很拮据,请使用付费版。花了钱之后,很多朋友圈里让你叹为观止的影像效果,其实做起来就是1秒钟的事儿。



微信扫一扫
关注“舌尖上的杭州”
获取更多早餐拍摄技巧