

唐尼教你如何用手机拍出專業美食照

學生大代誌

【記者游寶綸淡水校園報導】攝影社11月27日晚上7時，在E415舉辦「美食手機攝影」講座，邀請美食攝影師唐尼，分享拍攝美食的構圖方法與取景技巧，並由課後引導實際拍攝，加深學習印象。

唐尼以「構圖是所有攝影中最重要元素」開場，說明不同構圖對畫面與觀眾的影響。他指出，置中構圖能讓觀眾直觀感受食材細節，而三分構圖則是將主體置於九宮格線的交界處，視覺上較為穩定，也適合同時拍攝多樣食物。對於食物的擺放，他則建議若有3樣食物，可將碗盤對齊九宮格線並左右交錯，但也需避免將飲料置於前方以免遮擋主體。

接著唐尼分享拍攝美食的重點，包括尋找良好的背景以營造空間感、觀察現場光源並盡量使用側光或側逆光，使食物呈現立體的明暗對比、依食物類型選擇拍攝視角，例如披薩、義大利麵適合俯拍，而漢堡、千層麵則可使用平視視角，更能突顯層次感。講座尾聲，唐尼藉由解析自身作品，示範如何運用環境、構圖、擺盤與拍攝角度構思照片，並提醒各類食物在拍攝時需注意的細節，例如拍攝炭火烤肉時，火焰可能突然竄升，因此需先調低亮度避免畫面過曝；拍攝炙燒類食物時，因炙燒後會產生白色煙霧，需搭配深色背景才能使煙霧清晰呈現。

社員、機械一徐偉綸表示，「透過這次社課學到拍攝堆疊型食物時，使用逆光和側逆光更合適。」謝駱毅則分享，「以前完全沒注意拍攝光線，聽完老師的分享後，以後會更注重光線與擺盤。」



