



携程美食林

— 全球餐厅精选榜 —

# 星级餐厅 美食拍摄要点

# 星级餐厅 拍摄要求

## 拍摄内容及张数要求：

1. 照片为横向构图，共拍摄660张照片，55家餐厅，平均每家12张。
2. 每家餐厅照片不少于10张，包含整体用餐环境(2张)和菜品( $\geq 8$ 张)。
3. 整体用餐环境需要不同角度的2张照片。菜品优先携程美食林线上该餐厅的推荐菜，至少8个菜品。

## 格式和尺寸要求：

1. 每张交付三个版本：拍摄原片、精修后不压缩的原片、成片。
2. 图片格式为JPG。
3. 成片尺寸为1125 X 750，在保证照片质量情况下，大小不超过300K。

## 修图标准：

1. 颜色饱和度要低，避免过艳或过冷，整体色调中性保持一致。

# 星级餐厅 拍摄要求

## 审核标准：

1. 色调准确舒服，光线优先选自然光，光线不佳时采用打光设备；
2. 构图整齐，水平线对齐，无影响视线与美感的因素；
3. 菜品细节拍摄不允许使用广角焦段；

## 拍摄流程：

1. 拍摄前，与餐厅充分沟通(包括菜品特色、餐厅最想突出的角度与细节、整体环境的特色角落等)。
2. 拍摄中，菜品拍摄角度优先45度，其次0度和90度；餐厅如有特色餐桌，照片须包括1张经过整理排盘好的全菜图。

## 拍摄建议：

1. 整体用餐环境可以包括，身穿特色服装的侍者或者厨师摆盘造型；
2. 对菜品进行快速造型，包含但不仅限于倒酱料、切开食物、增加蒸汽。

# 餐厅环境拍摄

## 拍摄要点

构图整洁

水平线整齐

结合餐厅的特色

# 餐厅环境-中餐

整体用餐环境要亮堂，能看得清装修细节  
结合餐厅的特点来拍尽量体现传统元素。



# 错误示例-环境

餐厅整体色调不能太黯淡导致看不清用餐环境及装修细节。



# 餐厅环境-西餐

景观餐厅要结合时间段来拍摄，  
比方日落很美的餐厅可选黄昏的时候拍。



# 错误示例-环境

景观不能过于泛白体现不出餐厅的特色，画面中不能出现有版权的人和物。





# 餐厅环境-日料

要拍出日式餐厅的特色，比如主厨、长桌、樱花、手捏寿司等



# 错误示例-环境

色调不能过于昏暗，没有用餐欲望，毫无日料特色可言。



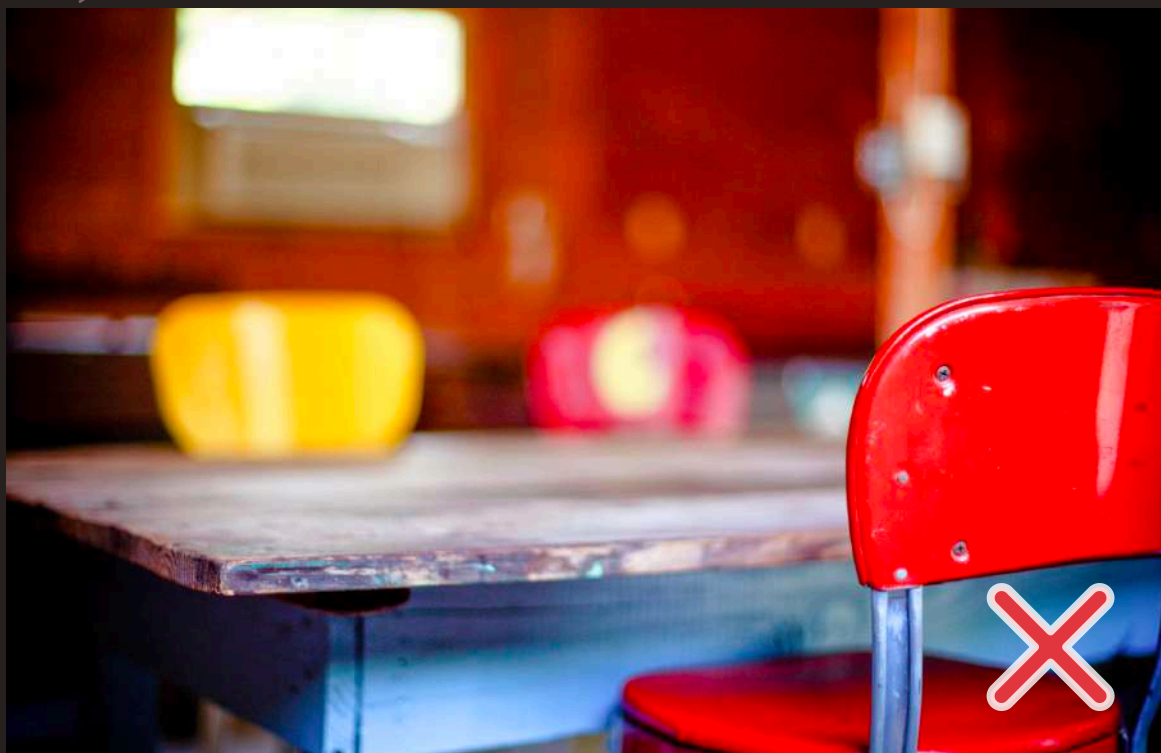
# 餐厅环境-局部

结合餐厅的特色来拍，主要体现桌椅餐具桌布等用餐细节。



# 错误示例-环境

拍环境局部的光圈不能开得太大，需要看到桌椅、餐具、桌布等用餐物品的细节，颜色不能过鲜显得不够高端。



# 菜品拍摄

## 拍摄要点

构图简洁

食物主体突出

适当的装饰营造氛围

# 45°较浅景深局部拍摄

单菜品主要拍摄角度，要求主体突出、空间及层次感强，适当搭配一些装饰物来营造氛围。



# 错误示例-菜品

食物主体不能失焦、光圈不能开得过大导致主体不清晰，构图不好、食物摆放没有美感。



# 0°浅景深局部拍摄

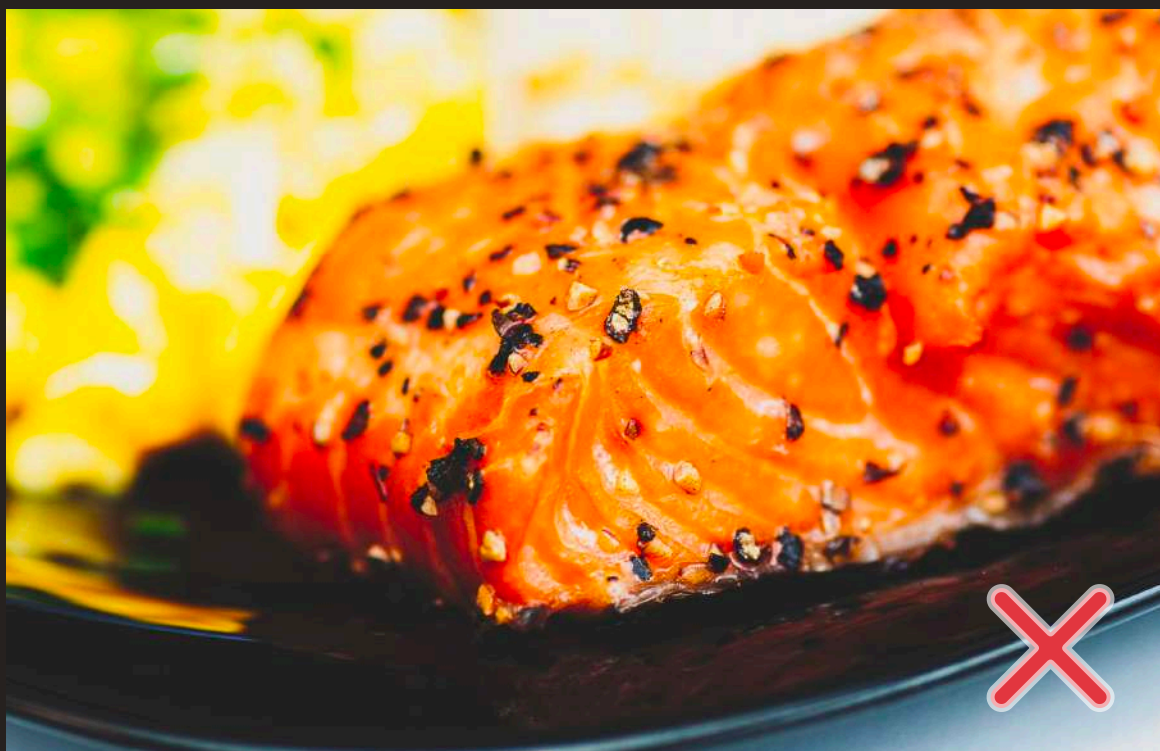
除非是菜品需要，比如龙虾、蟹等需要凸出单一物体，否则不要使用该角度拍摄。





# 错误示例-菜品

光圈不能开得太大，导致食物辨识度过低；颜色不能太艳，显得不够高端。



# 90°深景深上帝视角

多菜品主要拍摄角度，要求光线均匀、画面整洁、构图准确，拍摄前一定要精心摆盘。



# 错误示例-菜品

不能堆放一切与用餐环境无关的元素：  
比如画面中的笔记本电脑、纸张等，餐具  
摆放要有美感。



# 修图要点

低饱和度

整体色调保持一致

色调中性避免过冷或过暖

曝光准确避免出现死黑或死白

# 修图样片

环境和菜品整体感觉如下



# 竖图规范

比例为2:3

整体色调保持一致

曝光准确避免出现死黑或死白

背景以暗色系为主

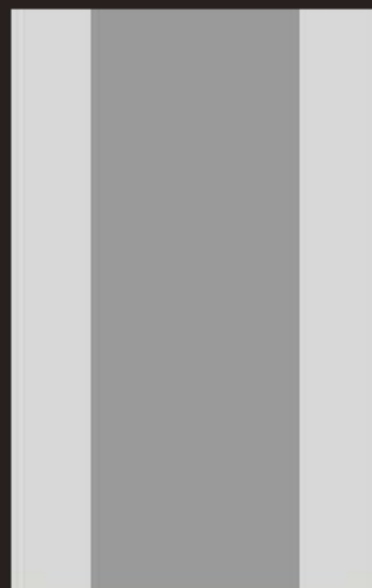
# 拍摄示例

菜品整体比例构图



# 拍摄示例

菜品整体比例构图





# 拍摄示例

菜品整体比例构图



# 错误示例

1、主体不明确，画面构图不协调



2、避免纯白底色，避免无摆盘构图

