ROMAN BASTRIKOV
•photography•

КОММЕРЧЕСКАЯ ФОТОГРАФИЯ ДЛЯ БРЕНДОВ И БИЗНЕСА

Фуд-съёмка меню: как подготовить блюда и площадку

Как подготовить блюда и ресторан к фуд-съёмке меню. Очерёдность приготовления, реквизит, ракурсы и список кадров для сайта и доставки.



romanbastrikov.com

Фуд-съёмка меню: как подготовить блюда и площадку

Фуд-съёмка начинается со списка блюд и понимания, где будут использоваться фотографии. Для меню доставки нужен чистый и понятный вид блюда. Для сайта ресторана важны атмосфера, сервировка и детали. Для рекламы могут потребоваться крупные планы, ингредиенты и кадры с движением.

01 / Составьте список блюд

Разделите позиции на группы:

- горячие блюда;
- холодные закуски;
- десерты;
- напитки;
- блюда с общими ингредиентами;
- позиции, которые быстро теряют внешний вид.

Повар и фотограф определят порядок приготовления. Мороженое, горячее мясо, салаты с соусом и напитки со льдом снимают сразу после подачи. Блюда, которые дольше сохраняют форму, можно оставить на вторую часть съёмки.

02 / Определите единый стиль

Заранее решите, каким должно выглядеть меню: светлым и чистым, тёмным и контрастным, домашним или ресторанным. Подготовьте примеры, которые подходят бренду, интерьеру и ценовой категории заведения.

Не стоит копировать чужую фотографию полностью. Референсы нужны, чтобы согласовать фон, свет, количество предметов и настроение серии.

03 / Подготовьте реквизит

Проверьте посуду на сколы, царапины и пятна. Подготовьте запасные тарелки, приборы, салфетки, бокалы и поверхности. Если в кадре нужны ингредиенты, зелень или соусы, их количество должно быть больше, чем для одной подачи.

Уберите из рабочей зоны лишние упаковки и предметы. Для предметного кадра даже небольшой случайный элемент может отвлекать от блюда.

04 / Какие ракурсы нужны

Для каждого блюда обычно снимают несколько вариантов:

- вид сверху;
- ракурс под углом;
- крупная деталь;
- кадр в сервировке;
- вертикальная версия для социальных сетей;
- горизонтальная версия для сайта или баннера.

Точный набор зависит от площадок, поэтому список форматов нужно согласовать до съёмки.

05 / Сколько блюд можно снять

Темп зависит от сложности композиции. Простые позиции на одинаковом фоне снимаются быстрее. Кадры с реквизитом, ингредиентами и индивидуальной композицией требуют больше времени. До съёмки лучше утвердить приоритетные блюда и обязательные ракурсы, а не пытаться снять всё меню без запаса времени.

Смотреть фуд-портфолио: https://romanbastrikov.com/eda

Стоимость фуд-съёмки: https://romanbastrikov.com/price

Обсудить съёмку меню >

romanbastrikov.com / портфолио и контакты