

โครงการศึกษาการจัดแสงสำหรับการถ่ายภาพอาหาร
LIGHTING FOR FOOD PHOTOGRAPHY



นางสาว ธัญญลักษณ์ ต่อพิพัฒน์
MISS. THANYALUX TORPIPAT

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน 34462
วัน, เดือน, ปี 11 พ.ย. 2542

ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต
ภาควิชาศิลปะการออกแบบ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2541

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงการศึกษาการจัดแสงสำหรับการถ่ายภาพอาหาร
LIGHTING FOR FOOD PHOTOGRAPHY



โดย
น.ส. ธัญญลักษณ์ ต่อดิพัฒน

วันที่

22 ธ.ค. 2562

อาจารย์ที่ปรึกษา - อาจารย์ สุทธิศักดิ์ ดิษฐทรงจรรย์

วันที่

26 ธ.ค. 62

หัวหน้าภาควิชานิเทศศิลป์ - ผศ. จิระพงษ์ ภูมิจิตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | |
|------------------|--|
| ชื่อโครงการ | (ภาษาไทย) โครงการศึกษาการจัดแสงสำหรับการถ่ายภาพอาหาร |
| | (ภาษาอังกฤษ) Lighting for Food Photography |
| ชื่อ | นางสาว ธัญญลักษณ์ ต่อให้พัฒน์ |
| สาขา | วิชาภาพถ่าย ภาควิชานิเทศศิลป์ |
| คณะ | สถาปัตยกรรมศาสตร์ |
| อาจารย์ที่ปรึกษา | อาจารย์ สุทธิศักดิ์ คิชฌุกรงจรรย์ |
| พ.ศ. | 2541 |

บทคัดย่อ

โครงการนี้มุ่งศึกษาเรื่องการจัดแสงสำหรับการถ่ายภาพอาหาร ในการศึกษาแบ่งประเภทของแสงออกเป็น 3 กลุ่ม คือ แสงธรรมชาติ, แสงแฟลชในสตูดิโอ และแสงแฟลชผสมแสงธรรมชาติ โดยถ่ายภาพด้วยการใช้แสงเหล่านี้เป็นจำนวนทั้งหมด 10 ภาพ ซึ่งภาพในแต่ละกลุ่มจะมีวิธีการจัดแสงซึ่งให้ผลแตกต่างกันออกไป

วิธีการค้นคว้าและวิจัย

1. ศึกษาภายในขอบเขตของการถ่ายภาพอาหารซึ่งรวมถึง อาหาร เครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์
2. ศึกษาการใช้อุปกรณ์ประกอบที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท
3. ศึกษาวิธีการทำอาหาร ขั้นตอนและเครื่องปรุง สำหรับอาหารที่ใช้ในโครงการ
4. ศึกษาวิธีการจัด ตกแต่งอาหารเพื่อการถ่ายภาพ รวมทั้งเทคนิคที่ใช้
5. ศึกษาเทคนิคเฉพาะที่ใช้ในการเตรียม ตกแต่งอาหารสำหรับถ่ายภาพ
6. ศึกษารูปแบบต่างๆของการถ่ายภาพอาหาร

สรุปผลการวิจัย

1. การใช้แสงแฟลชในสตูดิโอ สามารถควบคุมปัจจัยต่างๆ ได้ง่ายกว่าและสะดวกเนื่องจากมีอุปกรณ์ทุกอย่างในสตูดิโอ สามารถเลือกจัดแสงได้ตามต้องการ
2. การเลือกใช้แสงแต่ละประเภทต้องคำนึงถึงการจัดตกแต่งอาหารและอุปกรณ์ประกอบฉากด้วย
3. การทำงานเป็นทีม ทำให้ทำงานได้สะดวกรวดเร็ว หากทำงานคนเดียว ควรใช้อาหารที่ไม่ต้องปรุง หรืออาหารที่สามารถตกแต่งได้ง่าย ไม่ต้องรื้อจานมากนัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. การใช้แสงธรรมชาติถ่ายภาพอาหาร นิยมใช้สำหรับนิตยสารโดยทั่วไป เนื่องจากสะดวกเมื่อต้องถ่ายนอกสถานที่ ไม่ต้องเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ไฟไปด้วยก็สามารถถ่ายได้ แต่ต้องอาศัยทีมงานที่ดี ทำงานอย่างรวดเร็ว ไม่พินิจดินตบแต่งอาหารจนสวยเกินจริง เพราะต้องใช้เวลาไม่นาน เวลาอาจหมดเสียก่อน
5. การใช้แสงแฟลชผสมแสงธรรมชาติมักใช้เพื่อลบเงาของอาหาร โดยใช้แสงธรรมชาติเป็นหลัก
6. แผ่นสะท้อนแสงขนาดเล็ก เช่น กระดาษเงิน มีประโยชน์อย่างยิ่ง สามารถใช้เพิ่มแสงในส่วนเล็กๆที่ต้องการและเน้นส่วนที่น่าสนใจของอาหารได้

ข้อเสนอแนะ

1. ภาพถ่ายที่ดีย่อมเกิดจากการใช้อุปกรณ์ที่ดี ซึ่งมีได้หมายความว่าจำเป็นต้องเป็นอุปกรณ์ราคาแพง แต่หมายถึงอุปกรณ์ที่มีคุณภาพ ควรมีอุปกรณ์ในปริมาณที่เหมาะสมเพียงพอต่อการทำงาน
2. ควรมีการกำหนด Art Direction ที่แน่นอนเพื่อให้ภาพทั้งหมดออกมาเป็นชุดเดียวกัน
3. ควรหาทีมงาน และผู้ช่วยเพื่อแบ่งหน้าที่ในการทำงาน ซึ่งจะช่วยให้ทำงานได้สะดวกขึ้น
4. หากมีงบประมาณเพียงพอที่จะว่าจ้าง Food Stylist ก็จะทำให้งานออกมาสมบูรณ์ยิ่งขึ้น และการทำงานก็จะง่ายขึ้นด้วย

กิตติกรรมประกาศ

- อาจารย์ สุทธิศักดิ์ คิชฐทรงจรรย์ อาจารย์ที่ปรึกษาผู้ให้ความช่วยเหลือ และให้คำแนะนำตลอดการทำงาน
- จอย, ชูชัย, แอม, เอียน, หวาน, แหม่ม, เหมียว, หนู่ม, ป๊อง เพื่อนรักผู้เป็นส่วนหนึ่งของชีวิต กำลังใจและกำลังกายในการทำงานตลอดมา
- น้องไอ้ต น้องรหัสกับความพยายามช่วยเหลือในวินาทีสุดท้าย (แม้จะไม่สำเร็จก็ตาม)
- บริษัท HI-RESOLUTION ที่เอื้อเฟื้อในการSCAN และ OUTPUT
- พ่อและแม่ผู้ให้การอบรมและความรักตลอดมา
- ความอดทนในตัวเอง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กาน้ำ

การถ่ายภาพอาหารเป็นการถ่าย Still Life ชนิดหนึ่งที่มีความพิเศษแตกต่างไปจากการถ่าย Still Life ประเภทอื่นๆ การถ่ายภาพอาหารต้องอาศัยเทคนิคพิเศษ และกลวิธีต่างๆ พิถีพิถันตั้งแต่ การเลือกสรรวัตถุดิบ การปรุงอาหาร ตลอดจนการจัดตกแต่งอาหารให้น่าดึงดูดใจ รวมถึงการใช้ อุปกรณ์ประกอบฉากและการจัดแสง ซึ่งจะต้องสัมพันธ์กันเป็นอย่างดี รวมทั้งการทำงานเป็นทีมซึ่ง สำคัญอย่างยิ่ง ยิ่งข้าพเจ้ามีความรู้มากขึ้นเท่าใด ข้าพเจ้าก็ยิ่งรู้สึกว่าการถ่ายภาพอาหารนั้นมีขอบ เขตกว้างขวาง และยังมีสิ่งต่างๆ ให้ค้นหาและเรียนรู้อีกมาก สำหรับผู้ที่สนใจการถ่ายภาพประเภทนี้ คงจะต้องแสวงหาความรู้ด้วยตนเองมากสักหน่อย เนื่องจากคำร่าเกี่ยวกับการถ่ายภาพอาหารโดยตรงยังค่อนข้างจะหายากในประเทศไทย วิธีการทำอาหารเพื่อการถ่ายภาพบางอย่างอาจไม่เป็นที่ เปิดเผยเนื่องจากได้มาด้วยความยากลำบาก และบางอย่างอาจจะต้องทดลองด้วยตนเอง ใดๆก็ดี ข้าพเจ้าก็เชื่อว่าหากท่านมีความพยายามศึกษาก็ย่อมจะได้ความรู้เป็นสิ่งที่ตอบแทนที่คุ้มค่าเสมอ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

| | |
|---|----|
| บทคัดย่อ | ก |
| กิตติกรรมประกาศ | ค |
| คำนำ | ง |
| สารบัญภาพประกอบ | จ |
| บทที่ | |
| 1. บทนำ | |
| ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา | 1 |
| วัตถุประสงค์ในการศึกษา | 1 |
| ขอบเขตของโครงการ | 2 |
| แนวทางการศึกษา | 2 |
| แหล่งข้อมูล | 2 |
| หนังสืออ้างอิง | 2 |
| 2. การถ่ายภาพอาหาร- ตำรวจศึกษา | 3 |
| จุดประสงค์ของการถ่ายภาพอาหาร | 3 |
| สตูดิโอถ่ายภาพอาหาร | 4 |
| อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดแสงสำหรับการถ่ายภาพอาหาร | 4 |
| PROPS และฉากหลัง | 5 |
| การทำงานเป็นทีม | 6 |
| บทบาทของ Food Stylist | 6 |
| ลงมือถ่ายภาพ | 7 |
| 3. การจัดแสง | 8 |
| แสงธรรมชาติ | 8 |
| แสงธรรมชาติภายในสถานที่ | 9 |
| การจัดแสงในสตูดิโอ | 9 |
| แสงแฟลช | 9 |
| การผสมแสงธรรมชาติผสมแสงแฟลช (MIXED LIGHT) | 10 |
| กฎการผกผันของแสง (THE INVERSE SQUARE LAW) | 10 |
| 4. การสร้างผลงาน | 12 |
| 4.1 แสงแฟลชในสตูดิโอ | 12 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | |
|----------------------------|----|
| - ชูชี | 12 |
| - ขนมห้าง | 15 |
| - เซอร์ | 18 |
| - สาลี | 21 |
| 4.2 แสงเพลิงผสมแสงธรรมชาติ | 24 |
| - ไอศกรีม | 24 |
| - สลัด | 27 |
| - น้ำส้ม | 30 |
| 4.3 แสงธรรมชาติ | 33 |
| - สเต็ค | 33 |
| - แยมโรล | 36 |
| - โครร่อน | 39 |
| บทสรุปและข้อเสนอแนะ | 42 |
| บรรณานุกรม | 44 |
| ภาคผนวก | 45 |
| ประวัติผู้เขียน | 47 |



สารบัญภาพประกอบ

| รูปที่ | หน้า |
|--|------|
| 1. ภาพอาหารที่ใช้เครื่องปรุงเป็นส่วนประกอบ | 4 |
| 2. ภาพอาหารแบบ Life Style | 4 |
| 3. การทำงานร่วมกันระหว่าง Stylist และช่างภาพ | 7 |
| 4. การทำงานของStylist | 7 |
| 5. กฎการผสมสีของแสง | 11 |
| 6. ซูชิ - LIGHTING DIAGRAM | 12 |
| 7. ซูชิ - ภาพถ่ายผลงาน | 14 |
| 8. ขนมปัง - LIGHTING DIAGRAM | 15 |
| 9. ขนมปัง - ภาพถ่ายผลงาน | 17 |
| 10. เซอร์ - LIGHTING DIAGRAM | 18 |
| 11. เซอร์ - ภาพถ่ายผลงาน | 20 |
| 12. สาลี่ - LIGHTING DIAGRAM | 21 |
| 13. สาลี่ - ภาพถ่ายผลงาน | 23 |
| 14. ไอศกรีม - LIGHTING DIAGRAM | 24 |
| 15. ไอศกรีม - ภาพถ่ายผลงาน | 26 |
| 16. สลัด - LIGHTING DIAGRAM | 27 |
| 17. สลัด - ภาพถ่ายผลงาน | 29 |
| 18. น้ำส้ม - LIGHTING DIAGRAM | 30 |
| 19. น้ำส้ม- ภาพถ่ายผลงาน | 32 |
| 20. สเต็ค - LIGHTING DIAGRAM | 33 |
| 21. สเต็ค - ภาพถ่ายผลงาน | 35 |
| 22. แยมโรต - LIGHTING DIAGRAM | 36 |
| 23. แยมโรต - ภาพถ่ายผลงาน | 38 |
| 24. โดโรน่า - LIGHTING DIAGRAM | 39 |
| 25. โดโรน่า - ภาพถ่ายผลงาน | 41 |
| 19. กด่องไม้เครื่องมือต่างๆ | 45 |

บทที่ 1

บทนำ

โครงการศึกษาการจัดแสงสำหรับการถ่ายภาพอาหาร

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ภาพถ่ายอาหารที่เราเห็นว่าสวยงามนั้นมิได้เกิดจากการเตรียมอาหารดังที่เรารับประทานกันโดยทั่วไป ความจริงแล้วกว่าที่อาหารจะปรากฏลงบนภาพได้ต้องอาศัยเทคนิค กลวิธีต่างๆ เพื่อให้อาหารดูน่ารับประทาน อาหารสำหรับถ่ายภาพบางครั้งจะถูกตกแต่งด้วยสี สารเคมี หรือการใช้วัสดุเทียม มีวิธีการปรุงที่ต่างกันไปสำหรับอาหารแต่ละประเภท รวมทั้งเทคนิคการถ่ายภาพและการสร้างบรรยากาศที่จะต้องสัมพันธ์กันกับตัวอาหารนั้นๆ ด้วย

โครงการนี้มุ่งศึกษาเรื่องการจัดแสงสำหรับการถ่ายภาพอาหาร เนื่องจากแสงคือปัจจัยหลักที่ทำให้เกิดภาพ แสงสร้างอารมณ์ บรรยากาศ สามารถจัดส่วนที่บกพร่อง และเน้นส่วนที่น่าสนใจแก่ภาพได้ และอาหารบางชนิดยังมีวิธีการจัดแสงเพื่อแสดงคุณลักษณะเฉพาะตัวของอาหารนั้นๆ อีกด้วย

วัตถุประสงค์ในการศึกษา

1. ศึกษาภายในขอบเขตของการถ่ายภาพอาหารซึ่งรวมถึง อาหาร เครื่องดื่ม บรรจุกัมภ์
2. ศึกษาการใช้อุปกรณ์ประกอบที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท
3. ศึกษาวิธีการทำอาหาร ขั้นตอนและเครื่องปรุง สำหรับอาหารที่ใช้ในโครงการ
4. ศึกษาวิธีการจัด ตกแต่งอาหารเพื่อการถ่ายภาพ รวมทั้งเทคนิคที่ใช้
5. ศึกษาเทคนิคเฉพาะที่ใช้ในการเตรียม ตกแต่งอาหารสำหรับถ่ายภาพ
6. ศึกษา รูปแบบต่างๆของการถ่ายภาพอาหาร

ขอบเขตของโครงการ

ภาพถ่ายสี ขนาด 8×10 นิ้ว จำนวน 10 ภาพ

แนวทางการศึกษา

1. ศึกษาวิธีการจัด ตกแต่งอาหารเพื่อการถ่ายภาพ รวมทั้งเทคนิคที่ใช้
2. ศึกษา รูปแบบต่างๆของการถ่ายภาพอาหาร

แหล่งข้อมูล

หนังสืออ้างอิง

ภาษาไทย

- ความสุขกับการถ่ายภาพ โดย บริษัท อีสท์แมน โกดัก

ภาษาอังกฤษ

- LIGHT AND LIGHTING BY DAVID KILPATRICK
- FOOD PHOTOGRAPHY AND STYLING BY JOHN F. CARAFOLI
- JAPAN THE BEAUTY OF FOOD BY REINHART WOLF
- THE BOOK OF GARNISHING BY CHRISTA SCHMEDES

นิตยสาร

- GOURMET
- BON APPETIT
- CUISINE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การถ่ายภาพอาหาร - ตำรวจศึกษา

ในการถ่ายภาพอาหารนั้น เรื่องของการจัดแสงไม่ค่อยจะมีปัญหาเท่าใดนัก แต่สิ่งหนึ่งที่มีความยุ่งยากและมีความสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าการจัดแสงก็คือ การเตรียมอาหารและการออกแบบตกแต่งอาหาร การจะได้ภาพอาหารที่ดีย่อมจะต้องมีอาหารที่จัดตกแต่งอย่างสวยงาม และก็เช่นเดียวกับภาพถ่ายประเภทอื่นๆซึ่งต้องการคนประเภท perfectionism งานของช่างภาพมักจะเริ่มด้วยการเลือกสรรวัตถุดิบ เลือกขนมปังเป็น โหลๆเพื่อให้ได้อันที่ดูดีที่สุดใน และมีเนื้อไว้สำรองอีกส่วนหนึ่ง ด้วยเหตุนี้บางครั้งการถ่ายภาพอาหารจึงมีของเหลือทิ้งไปโดยไม่ได้ใช้งานเป็นจำนวนมาก

จุดประสงค์ของการถ่ายภาพอาหาร

จุดประสงค์ของการถ่ายภาพอาหาร โดยทั่วไปคือการทำให้อาหารดูน่ารับประทาน ทำให้คนดูอยากรับประทานอาหาร จุดประสงค์ของภาพถ่ายอาหารที่อยู่บนบรรจุภัณฑ์คือการทำให้อาหารดูสวยเกินจริงอย่างที่สุด ซึ่งก็ไม่มีใครคาดหวังว่าอาหารที่เปิดกล่องออกมาแล้วจะมีรูปร่างหน้าตาเหมือนอย่างในภาพ ส่วนภาพถ่ายอาหารที่ใช้ในงานสิ่งพิมพ์ โดยเฉพาะตำราทำอาหารนั้นไม่ต้องการความงามไว้ที่ติดังเช่นบรรจุภัณฑ์ เพราะคนจะอยากดูภาพอาหารเหมือนที่พวกเขาสามารถทำได้เองมากกว่า ส่วนการถ่ายภาพอาหารให้กับนิตยสารที่ใช้กระดาษเคลือบมันราคาแพงๆก็ต้องการความงามที่แตกต่างไปจากนิตยสารในตลาดล่างเช่นกัน

อาจเป็นเพราะโดยปกติแล้วเราจะเห็นอาหารในระยะใกล้มากในภาพถ่าย รายละเอียดและพื้นผิวของอาหารจึงปรากฏออกมาอย่างชัดเจน และเป็นเหตุผลที่ภาพถ่ายอาหารมักจะใช้กล้องขนาดใหญ่ และใช้ฟิล์ม 4x5 หรือ 8x10 แต่ก็สามารถใช้ฟิล์มม้วนได้เช่นกันหากใช้เลนส์ที่มีคุณภาพเดียวกับฟิล์มที่มีความคมชัดที่สุด

อาหารบางอย่างที่ดูไม่น่ารับประทาน ไม่ชวนมอง แต่รสชาติอร่อย มีวิธีแก้ไขด้วยการใช้ส่วนประกอบ วัตถุดิบและเครื่องปรุงของอาหารมาเป็นส่วนสำคัญในภาพแทนการใช้อาหารจานนั้นๆ วัตถุดิบต่างๆสามารถช่วยให้อาหารดูน่ารับประทานขึ้นได้



ภาพอาหารที่ใช้เครื่องปรุงเป็นส่วนประกอบ

ภาพอาหารแบบ Life Style

สตูดิโอถ่ายภาพอาหาร

สตูดิโอที่ใช้ถ่ายภาพอาหาร ไม่จำเป็นต้องมีขนาดใหญ่มากแค่ว่าเพียงไม่กี่ตารางเมตรก็สามารถถ่ายภาพอาหารได้หลายชนิดเพราะอาหารไม่ได้มีขนาดใหญ่มาก เฉพาะภาพแบบ lifestyle เท่านั้นที่อาจจะต้องการพื้นที่มากขึ้น

ช่างภาพบางคนพบว่าพวกเขาสามารถทำงานที่บ้านได้ บางคนต่อเติมบ้านให้มีส่วนสำหรับใช้ถ่ายให้ได้บรรยากาศของบ้านชนบท หรือบรรยากาศแบบอื่นๆ มีอุปกรณ์ทำอาหารต่างๆ ไว้ใกล้มือเพื่อความสะดวกในการทำงาน ซึ่งจะได้อีกกล่าวต่อไป

อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดแสงสำหรับการถ่ายภาพอาหาร

ช่างภาพอาหารเลือกที่จะใช้ไฟแฟลช เนื่องจากไฟที่ให้แสงต่อเนื่องดังเช่น ทั้งสแตนด์ มีความร้อนเกินไป ทำให้ไอศกรีมละลาย ผักเหี่ยว อาหารแห้งเกินไป ฯลฯ แต่ข้อดีก็คือให้บรรยากาศอบอุ่น ขวนรับประทาน ส่วนแสงสีฟ้าเย็นๆจะทำให้อาหารไม่น่ารับประทานอย่างยิ่ง อย่างน้อยที่สุดก็น่าจะใช้สีทอง หรือใช้แฟลชที่ให้อุณหภูมิสีถูกต้อง ฟิล์มที่ให้สีอุ่น (warm color film) ใช้ฟิลเตอร์สีอุ่นที่หน้าเลนส์ (warm tone filter) สีเหลือง, สีส้มที่หน้าไฟ อุปกรณ์เล็กๆเช่น กระจกเงา หรือแผ่นสะท้อนแสงแผ่นเล็กๆก็มีประโยชน์อย่างยิ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROPSและฉากหลัง

ปัญหาของการถ่ายภาพอาหารอย่างหนึ่งคือเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ต่างๆ คราวที่มีอุปกรณ์พร้อม แกสและเตาสัก 2-3 เตา ไมโครเวฟอย่างน้อยสัก 1 เครื่อง ตู้เย็นขนาดใหญ่ที่มีช่องแช่แข็งขนาดใหญ่ นอกจากนี้แหล่งวัตถุดิบ กับเครื่องปรุงบางอย่างซึ่งอาจจะหาไม่ได้จากร้านขายของชำทั่วไป และจะเป็นการดีทีเดียวหากจะผูกมิตรกับคนขายเนื้อสัตว์และคนขายผัก เพื่อจะได้เครื่องปรุงและผักสวยๆ และอาจจะต้องสำรวจตามร้านต่างๆเพื่อหาเครื่องปรุงบางอย่างที่หาได้ไม่ยากนัก ซึ่งช่างภาพที่ทำงานในเมืองใหญ่ๆจะได้เปรียบกว่าช่างภาพในเมืองเล็ก

PROPS อาจแบ่งได้เป็น 3 กลุ่ม

KITCHEN PROPS - ได้แก่อุปกรณ์ครัวต่างๆ และอุปกรณ์ที่พบได้ในห้องรับประทานอาหาร เช่น ตะกร้า ชาม เขียง ฯลฯ

PURE PROPS - รวมไปถึงดอกไม้และสิ่งของอื่นๆ ที่มีความน่าสนใจในตัวของมันเอง แต่ไม่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการทำอาหารหรือการบริโภค

FAKES - รวมถึงสิ่งๆที่ทำให้อาหารดูน่ารับประทานมากขึ้น หรือถูกแก้วที่ใช้ใส่ลงไปในชุปเพื่อให้ชามนั้น ตื่นขึ้น, น้ำแข็งเทียมที่ทำจากพลาสติกที่ดูเหมือนจริง

การที่จะใช้ของเทียมหรือการแต่งเติมอาหารให้เกิน ไปจากความเป็นจริงมากเพียงใคนั้น ย่อมขึ้นอยู่กับช่างภาพ ช่างภาพบางคนจะไม่ใช้วันบุหรี่ปแทนไอน้ำหรือกลีเซอรินเพื่อให้อาหารมีความชุ่มฉ่ำ ทุกวันนี้ช่างภาพจำนวนมากถ่ายภาพอาหารอย่างที่เป็นอยู่โดยไม่มี การเสริมแต่งไปจากความเป็นจริง

สิ่งที่เกี่ยวข้องกับ PROPS อีกอย่างหนึ่งคือการตกแต่งอาหาร การตกแต่งอาหารนั้นมีจุดประสงค์มากมาย เพื่อให้อาหารน่าดึงดูดใจ สวยงาม ซึ่งผู้ปรุงอาหารมีความสำคัญอย่างยิ่ง ในมุมมองของช่างภาพแล้ว การตกแต่งอาหารมีจุดประสงค์หลายอย่าง ทำให้อาหารดูสดใสมีสีสันมากขึ้น โบโระพาซอหนึ่งบนแซนวิชอาจทำให้อาหารนั้นดูมีศิลปะมากขึ้นกว่าขนมปังเรียบๆแบนๆที่ว่างเปล่า อีกอย่างหนึ่งคือการตกแต่งอาหารยังช่วยในเรื่องความสมดุลในการมอง ช่วยแต่งเติมสีสันให้กับบริเวณที่ว่างได้ แต่การตกแต่งมากเกินไปจนความพอดีก็สร้างปัญหาให้เช่นกัน ช่างภาพที่มีความสามารถมักจะตกแต่งอาหารอย่างพอดีๆ การตกแต่งมากเกินไปจะไม่ช่วยให้อาหารดูดีขึ้นได้เลย

ท้ายที่สุดคือ ฉาก ซึ่งมีความหลากหลายมาก เช่น ไม้ อาจเป็น ไม้อย่างโต๊ะในบ้านเก่าแก่ในชนบท จนถึง ไม้มะฮอกกະนี้ที่ขัดอย่างเงางาม หินรูปร่างต่างๆก็ถูกนำมาใช้กันมาก ในบางสตูดิโอที่ถ่ายภาพอาหารจะมีหินอยู่เป็นจำนวนมาก

การทำงานเป็นทีม

การถ่ายภาพอาหารสำหรับงานสิ่งพิมพ์ต้องการคนอย่างน้อยที่สุด 3 คน ซึ่งทั้ง 3 จะต้องมีความทักษะด้านการเตรียมอาหารและ styling อย่างดีพอๆกับการถ่ายภาพ เพื่อความรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ แต่ถ้าให้ดีควรมีสัก 4 คนหรือมากกว่า แม่บ้านเป็นผู้เตรียมอาหาร stylist จัดตกแต่งอาหาร อีกคนทำหน้าที่ล้างจาน เลือกวัตถุคิบ เครื่องปรุง คนที่เหลือคือช่างภาพและผู้ช่วย

นอกจากที่กล่าวมานี้การถ่ายภาพเพียงลำพังก็สามารถทำได้เช่นกันแต่ต้องเลือกอาหารประเภทที่จะยังคงสภาพเดิมอยู่ได้เป็น 10 นาทีหรือนานกว่านั้น โดยไม่แห้งเหี่ยว อาหารที่ไม่ใช่อาหารร้อนก็เป็นทางเลือกที่ดีเช่นภาพเครื่องปรุงต่างๆ วัตถุคิบของอาหารดังที่ได้อธิบายไปแล้ว แม้แต่สลัดหรือ แซนวิชก็จะค่อยๆหมดสภาพอย่างช้าๆ ดังนั้นจึงต้องมีการเตรียมการทำงานอย่างรวดเร็ว และถ้าคุณเป็นนักเรียน คุณจะพบว่าการทำงานกับเพื่อนอีกสัก 1 หรือ 2 คน จะมีประโยชน์มากทีเดียวหากพวกเขาเรียนจิตรกรรมหรือเรียนทำอาหาร หนึ่งนึ่งพวกขนมปัง ชื่นเนย หัวหอม เหย็อกนมแบบคั้งเคิม ยังเป็นแบบฝึกหัดที่ดีสำหรับถ่ายภาพอีกด้วย

บทบาทของ Food Stylist

การจะถ่ายภาพอาหารให้ประสบความสำเร็จต้องอาศัยทักษะและเทคนิคพิเศษที่จะทำให้อาหารออกมาในลักษณะต่างๆ งานของ Food Stylist คือการทำให้อาหารออกมารับประทาน ดึงดูดใจ และดูเป็นธรรมชาติ Food Stylist จะต้องเป็นผู้มีความรู้ในเรื่องของอาหารและสารเคมี นอกจากนี้ยังต้องมีมุมมองที่ดีอีกด้วย ที่ผ่านมา Food Stylist ก็คือ Home Economist นั่นเอง แต่เมื่อไม่นานมานี้ ผู้ที่มีความรู้ทางการออกแบบก็เริ่มที่จะก้าวเข้ามาเป็น Food Stylist ด้วยเช่นกัน

Styling สำหรับการถ่ายภาพอาหาร ไม่ว่าจะเป็นภาพนิ่งหรือภาพยนตร์ล้วนต้องการความพิถีพิถันและความอดทน แม้บางคนอาจจะคิดว่างานของ Food Stylist เป็นงานที่น่าหลงใหลแต่แท้จริงแล้ว เป็นงานที่ต้องอาศัยความอดทนสูงในการที่จะต้องจดจ่ออยู่กับงานเป็นเวลาหลายๆ ชั่วโมง

งานใหญ่ๆมักจะต้องอาศัย Food Stylist อยู่เสมอ ช่างภาพที่พยายามจะทำงานโดยไม่อาศัย Food Stylist นั้น ไม่มีทักษะและความรู้เพียงพอในเรื่องสารเคมีที่มีอยู่ในอาหาร อาหารต่างๆกันนั้น

จะทำปฏิกิริยาอย่างไรเมื่ออยู่ภายใต้แสงไฟ หรือมีวิธีลัดอย่างไรในการเตรียมอาหารเพื่อการถ่ายภาพ

ช่างภาพและ Food Stylist ต้องทำงานกันอย่างใกล้ชิด การถ่ายภาพอาหารต้องการการทำงานเป็นทีมและช่างภาพมักจะเป็นผู้นำ ช่างภาพจะเป็นผู้จ้าง Food Stylist ให้ความเชื่อถือและไว้วางใจซึ่งกันและกัน ใช้ความสามารถของทั้งสองฝ่ายร่วมกันแก้ปัญหา



การทำงานร่วมกันระหว่าง Stylist และช่างภาพ



การทำงานของStylist

ลงมือถ่ายภาพ

ควรใช้อาหาร 2 งานงานหนึ่งสำหรับทดลองถ่ายและจัดแสง รายละเอียดเล็กๆน้อยๆที่จะเปลี่ยนแปลงได้ในงานนี้ และอีกงานหนึ่งสำหรับถ่ายจริง การใช้โพลาไรซ์จะช่วยให้สามารถตรวจสอบข้อบกพร่องต่างๆได้เป็นอย่างดี แต่ก็ไม่จำเป็นเมื่อทุกอย่างดูดีอยู่แล้ว และควรใช้วิธี “process one hold one” และปรับการล้างฟิล์มที่แปลปในภายหลังได้

การจัดแสง

แสงธรรมชาติ

“แสงสว่างเป็นเครื่องมือของนักถ่ายภาพดังเช่นสีต่างๆที่เป็นเครื่องมือของช่างเขียน จิตรกรจำเป็นต้องเรียนรู้ถึงคุณภาพของสีเพื่อจะได้สร้างความคิดความเห็นให้มีชีวิตบนผืนผ้าใบฉันใด นักถ่ายภาพก็จำเป็นต้องเรียนรู้ถึงคุณภาพของสีเพื่อสร้างสรรค์ภาพที่ดีขึ้นมาบนกระดาษฉันนั้น แสงสร้างสีสารพันชั้นดังที่เราจะเห็นในภาพสีและสร้างวรรณะที่ลบล้างกันดังในภาพขาวดำ อันว่าแสงนี้แม้ว่าจะมีจำนวนเพียงเล็กน้อยแผ่วผิวปานใดก็ตาม ปริมาณ คุณภาพ สีต้น ต้นตอ และทิศทางของมันย่อมมีอิทธิพลต่ออารมณ์และเรื่องราวของภาพอยู่เสมอ

ความสว่างที่มาจากต้นแสงอันสำคัญที่สุดคือดวงอาทิตย์นั้นทำประโยชน์ให้แก่มนุษย์ได้อย่างเหลือคณา ในวันหนึ่งๆ แสงอาทิตย์จะค่อยๆเปลี่ยนจากสว่างอย่างนุ่มนวลในตอนเช้าตรู่ไปเป็นความสว่างจัดจ้าในตอนเที่ยงวัน แล้วก็ค่อยๆลดราลงเป็นสีส้มสีชมพูอันงดงามในตอนเย็น แสงจากดวงอาทิตย์ย่อมเปลี่ยนไปได้อย่างน่าตื่นใจตามฤดูกาล

ยังมีแสงสว่างอย่างอื่นอีกดังเช่นแสงจากหลอดไฟฟ้าธรรมดาและหลอดฟลูออเรสเซนต์ไปจนถึงหลอดเมอคิวรีเวเปอร์ที่ใช้ในสนามกีฬา หรือหลอดนีออนที่ใช้ในการโฆษณาสินค้า

เมื่อมีความรู้ในการใช้แสงแล้ว ท่านก็นับว่ามีความสามารถในการตัดดวงอาประโยชน์จากแสงสารพัดอย่างบรรดาที่มีอยู่ ท่านอาจเปลี่ยนแปลงทิศทางของแสงเพื่อผลพิเศษดังเช่นการให้แสงไฮไลต์หรือให้แสงสว่างเพื่อสร้างเงาเป็นต้น ยังมีความชำนาญขึ้นเพียงใดท่านก็ยังมีทางใช้สอยได้มากทางยิ่งขึ้นเท่านั้น”¹

¹ บริษัท อีสท์แมน โคดัก, ความสุขกับการถ่ายภาพ (โตเกียว : ไคนิปปองการพิมพ์, 2525), หน้า

แสงธรรมชาติภายในสถานที่

“เมื่อมีแสงส่องเข้ามาทางหน้าต่างนักถ่ายภาพก็คงได้รับความพอใจอยู่ไม่น้อย แต่ก็ยังมีความลำบากแผลงอยู่เนื่องจากแสงแดดส่องเข้ามาในแนวตรงและสว่างจ้ากว่าที่มีอยู่ในห้อง วิธีแก้ไขก็คืออย่าถ่ายตอนที่แสงสว่างจัดที่สุด แม้ว่าจะเสียค่าแสงที่ส่องเข้ามาเป็นค่าอย่างงดงามก็ตาม

ท่านจะเห็นว่าแสงตัดกันน้อยกว่าเมื่อทำงานในเวลาที่มีหมอกแดดลดความกร้าวลงเสียบ้าง แต่ก็ยังให้เงาที่เราต้องการอย่างเพียงพอมีจะนั้นก็หลบไปให้พื้นแสงที่ส่องเข้ามาในแนวตรงเสีย

เวลาถ่ายภาพภายในโปรดเสาะหาหน้าต่างที่มีแสงสะท้อนจากท้องฟ้าส่องเข้ามา ตอนเช้าก็เป็นแสงจากทิศตะวันตก ตอนบ่ายก็เป็นแสงจากทิศตะวันออกและจากทิศเหนือตลอดวันแสงดังกล่าวแม้ว่าจะส่องเป็นแนวตรงบ้างเล็กน้อยแต่ก็ไม่แจ่มกร้าวอันที่จริงแสงในวันที่ไม่มีแดดหรือมีต้นไม้บ้านเรือนมากกรองให้ลดความจัดจ้าลงไปก็ใช้ได้ไม่เลวนัก หากหน้าต่างมีบังตาหรือผ้าม่าน บางทีถือได้ว่าเป็นเครื่องกรองแสงเหมือนกัน แต่ถ้าหมดหนทางแล้วก็ขอให้ลองดูบริเวณที่ห่างไปจากหน้าต่างดูบ้าง เพราะแสงคงสม่ำเสมอดีกว่า

เราอาจแก้ไขกรณีที่แสงตัดกันมากได้โดยใช้ไฟอีกดวงหนึ่งเข้ามาช่วยเปิดเงา หรือใช้ผนังสีอ่อนเป็นแผ่นสะท้อนแสง หรือเปิดประตูเลื่อนผ้าม่านปล่อยให้แสงที่นุ่มนวลกว่าเข้ามาในทิศทางอื่น หากเป็นฟิล์มขาว-ดำก็อาจใช้แสงไฟประดิษฐ์เข้ามาช่วยลดความจัดจ้าลงไปได้ ถ้าใช้ฟิล์มสีสำหรับแสงแดดท่านอาจสามารถสร้างแสงสะท้อนง่ายๆ โดยให้ใครสักคนถือผ้าหรือกระดาษขาวแผ่นใหญ่กางไว้ในที่ที่เหมาะสม และสมควรใช้ฟิล์มความไวแสงสูงเพื่อความคล่องตัว ขอให้ระวังแสงจัดจ้าที่ส่องเข้ามาทางหน้าต่างจะเล่นกลเอาด้วย ควรวัดแสงใกล้ๆ กับสิ่งที่ถ่ายเพื่อความแน่นอน”²

การจัดแสงในสตูดิโอ

ภาพถ่ายสินค้า หรือภาพถ่ายบุคคลในเชิงพาณิชย์จำนวนไม่น้อยที่ใช้สตูดิโอในการถ่ายภาพ สตูดิโอเป็นที่ซึ่งเราสามารถควบคุมแสงได้ตามต้องการและจัดแสงส่วนเกินออกไปได้ หากหลังอุปกรณ์ต่างๆ และสภาพแวดล้อม เราสามารถใช้กล้องที่มีขนาดใหญ่เคลื่อนย้ายลำบากได้ที่นี่ และยังประหยัดเวลา ทุกๆ อย่างสามารถจัดเตรียมให้พร้อมสำหรับถ่ายภาพต่อไปได้อย่างสะดวก

² เรื่องเดียวกัน, หน้า 226.

ในสตูดิโอ การให้แสงแก่วัตถุตามต้องการวัตถุจะอยู่ห่างจากฉากหลังพอสมควร ในมุมที่เหมาะสม ไฟและแผ่นสะท้อนจะต้องมองไม่เห็นในภาพ กล้องอาจจะต้องอยู่สูงกว่าระดับปกติเพื่อให้ได้มุมมองที่เหมาะสมและได้แสงตามต้องการ

การผสมแสงธรรมชาติกับไฟแฟลช (MIX LIGHT)

การถ่ายภาพด้วยแสงธรรมชาติ ต้องควบคุมทั้ง shutter speed และ f/stop ให้สัมพันธ์กันจึงจะได้ภาพที่สมบูรณ์ (normal exposure) ในขณะที่เดียวกัน การถ่ายภาพด้วยแสงแฟลชต้องควบคุมด้วย f/stop และระยะทางให้สัมพันธ์กัน การถ่ายภาพด้วยแฟลชจำเป็นจะต้องตั้ง shutter speed ตามที่กำหนดหรือช้ากว่าซึ่งเรียกว่า “ Sync Speed ” แต่ในทางปฏิบัติจะพบว่า sync speed จะไม่มีผลต่อการควบคุมไฟแฟลช แม้ว่าจะเปลี่ยน shutter speed ต่างไปก็ไม่มีผลทำให้ภาพที่ได้แตกต่างกัน

shutter speed ควบคุมแสงธรรมชาติ

f/stop ควบคุมไฟแฟลช

กฎความผกผันของแสง (THE INVERSE SQUARE LAW)

เป็นหนึ่งในหลักการของแสง 3 ประการ คือ แสงเดินทางเป็นเส้นตรง, อนุภาคของแสงตกกระทบเท่ากับอนุภาคของแสงสะท้อนและกฎการผกผันของแสงที่ว่าด้วยความเข้มของแสงจะลดลงเป็นส่วนผกผันกับระยะทางระหว่างต้นกำเนิดแสงกับวัตถุ

ถ้าระยะทางเพิ่มขึ้นเป็น 2 เท่า ความเข้มของแสงจะลดลงเป็นสัดส่วนหนึ่งในสี่ (1/4)

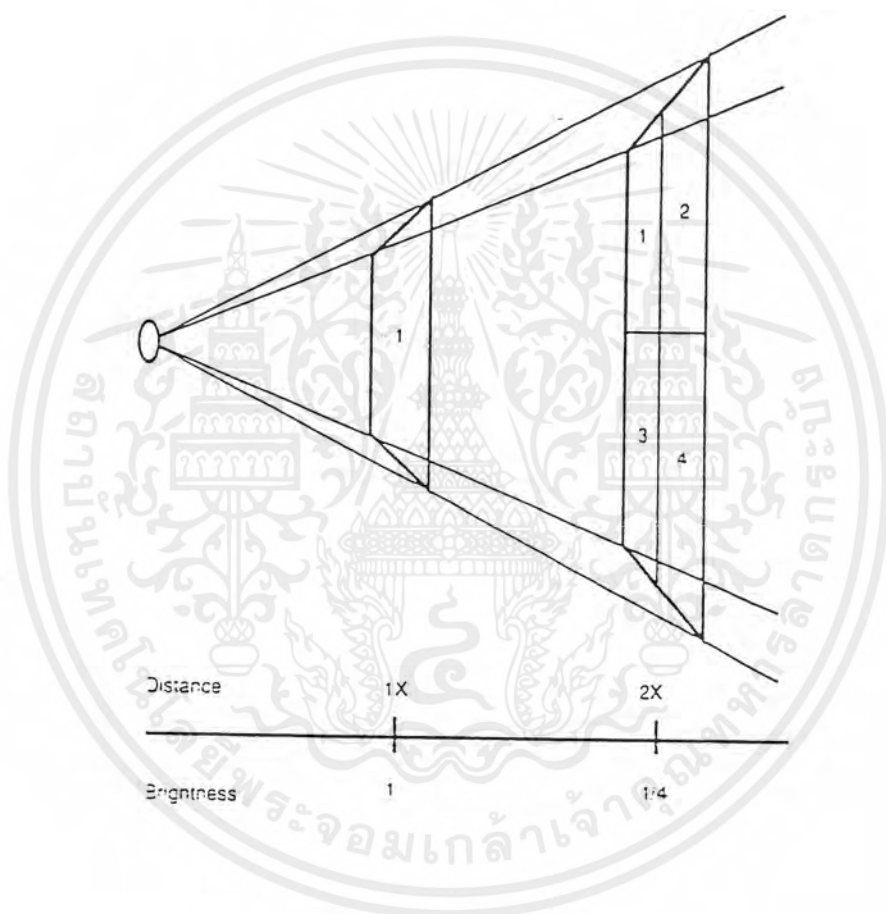
ถ้าระยะทางเพิ่มขึ้นเป็น 3 เท่า ความเข้มของแสงจะลดลงเป็นสัดส่วนหนึ่งในเก้า (1/9)

ถ้าระยะทางเพิ่มขึ้นเป็นสแควร์รูทของสอง (square root 2) ความเข้มของแสงจะลดลงเป็นสัดส่วนหนึ่งในสอง (1/9)

(เพิ่มระยะทางเป็นสัดส่วน 1 1.4 2 2.8 4 5.6 8.....ความเข้มของแสงจะลดลง 1 stop ในทุกๆช่วง

DIAGRAM

การเพิ่มระยะทางจากต้นกำเนิดแสงกับวัตถุเป็นสองเท่า
ทำให้แสงส่องคลุมพื้นที่เป็น 4 เท่าและมีความเข้มของแสงลดลงเป็นหนึ่งในสี่



[figure 2.6]

The fall-off of light occurs rapidly over short distances. The first sign is 1 foot from the light source, the second is 2 feet away, and the third is 4 feet distant. Light falls off by a factor of 4 (2 f-stops) each time the distance is doubled.

บทที่ 4

การสร้างผลงาน

4.1 แสงแฟลชในสตูดิโอ

ซูชิ

การจัดวาง บนถาดซูชิญี่ปุ่น กับตะเกียบญี่ปุ่นปลายแหลม มีการซ่อนส่วนอาหารให้มีขนาดเล็กกว่าปกติ เนื่องจากถาดมีขนาดเล็ก ซูชิแต่ละชิ้นเน้นสีส้มและตกแต่งด้วยวัตถุดิบที่ใช้รับประทานตามความเป็นจริง การจัดวางโดยรวมให้มีความเป็นกราฟฟิกแบบญี่ปุ่น

การจัดแสง ใช้ softbox 2 ตัว ตัวที่ 1 เพื่อให้แสงโดยรวม ตัวที่ 2 เพื่อเปิดเงาด้านล่างของถาดอันบน soft box ให้แสงกระจายสม่ำเสมอ สัมพันธ์กับการจัดวางอย่างมีระเบียบ ไม่รบกวนลวดลายของถาดและพื้น

วัดแสงได้ f 32

ต้องการถ่ายที่ f 45 (ต้องการแสงเพิ่มขึ้น 1 stop)

bellow compensated 1 stop

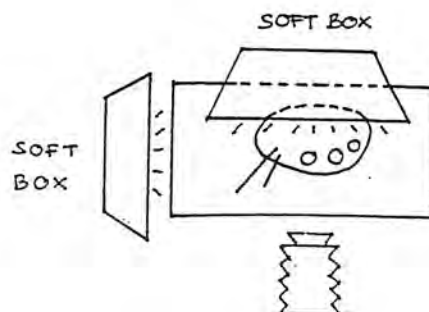
∴ ต้องการแสงเพิ่ม 2 stop เป็น f 64

ถ่ายที่ f 45 shutter speed : T

4 pops เพื่อให้แสงเป็น f 64

LIGHTING DIAGRAM

TOP VIEW



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

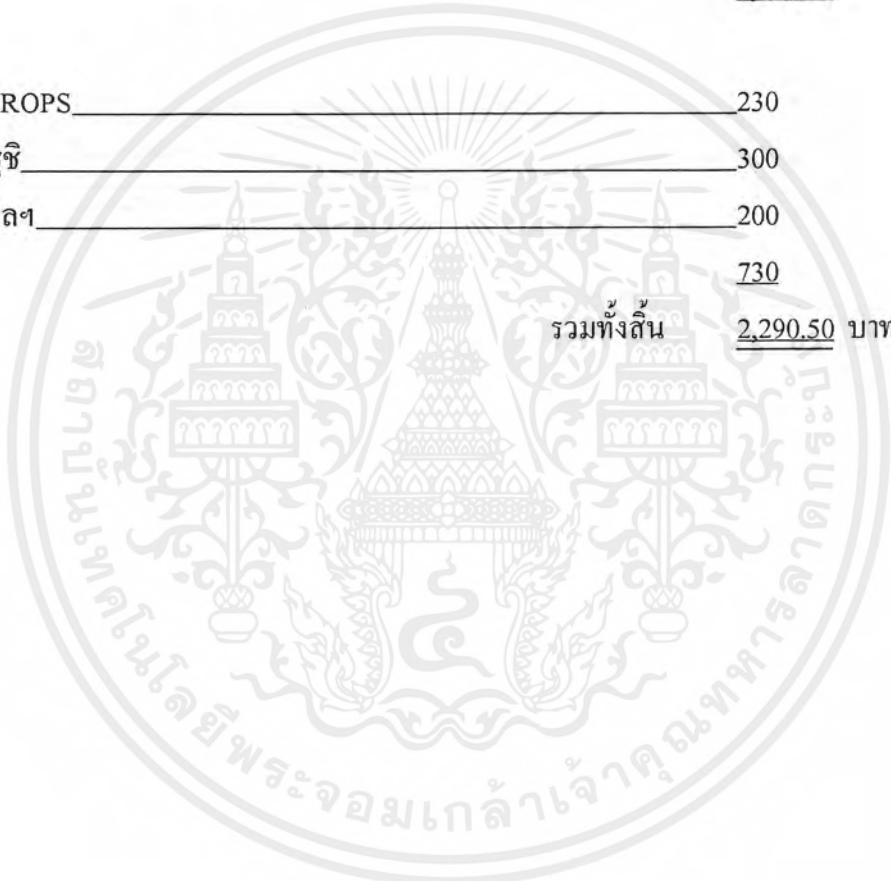
งบประมาณ

| | หน่วย | จำนวน | หน่วยละ | จำนวนเงิน |
|----------------|-------|-------|---------|-----------------|
| E100S 4×5 | แผ่น | 5 | 82.5 | 412.50 |
| FP.100C 4×5 | แผ่น | 7 | 124 | 868 |
| ล้างฟิล์มสไลด์ | แผ่น | 1 | 100 | 100 |
| ล้างฟิล์มสไลด์ | แผ่น | 4 | 45 | 180 |
| | | | | <u>1,560.50</u> |

| | |
|-------|-----|
| PROPS | 230 |
| ซูชิ | 300 |
| ฯลฯ | 200 |

730

รวมทั้งสิ้น 2,290.50 บาท





เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนมปัง

การจัดวาง นำขนมปังที่ตกแต่งอย่างมีสีสันมาวางบนจานสี สีส่อนของไม้และหินกาบสีดำทำให้สีสดของอาหารเด่นขึ้น ใช้รวงข้าวเป็นส่วนประกอบในภาพ ซึ่งสัมพันธ์กับอาหาร

การจัดแสง ใช้ softbox 2 ตัว ตัวที่ 1 เพื่อให้แสงโดยรวม ตัวที่ 2 เพื่อเปิดเงาด้านข้าง soft box ให้แสงกระจายสม่ำเสมอและช่วยขับสีของอาหารให้โดดเด่นสดใสขึ้น

วัดแสงได้ f 22

ต้องการถ่ายที่ f 45 (ต้องการแสงเพิ่มขึ้น 1 1/2 stop)

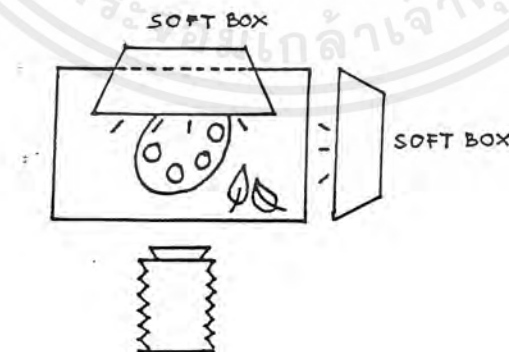
bellow compensated 1/2 stop

∴ ต้องการแสงเพิ่ม 2 stop เป็น f 45

ถ่ายที่ f 45 shutter speed : T

4 pops เพื่อให้แสงเป็น f 45

LIGHTING DIAGRAM
TOP VIEW



งบประมาณ

| | หน่วย | จำนวน | หน่วยละ | จำนวนเงิน |
|----------------|-------|-------|---------|-------------|
| E100S 4×5 | แผ่น | 4 | 82.5 | 330 |
| FP-100C 4×5 | แผ่น | 4 | 124 | 496 |
| ล้างฟิล์มสไลด์ | แผ่น | 4 | 45 | 225 |
| | | | | <u>1051</u> |

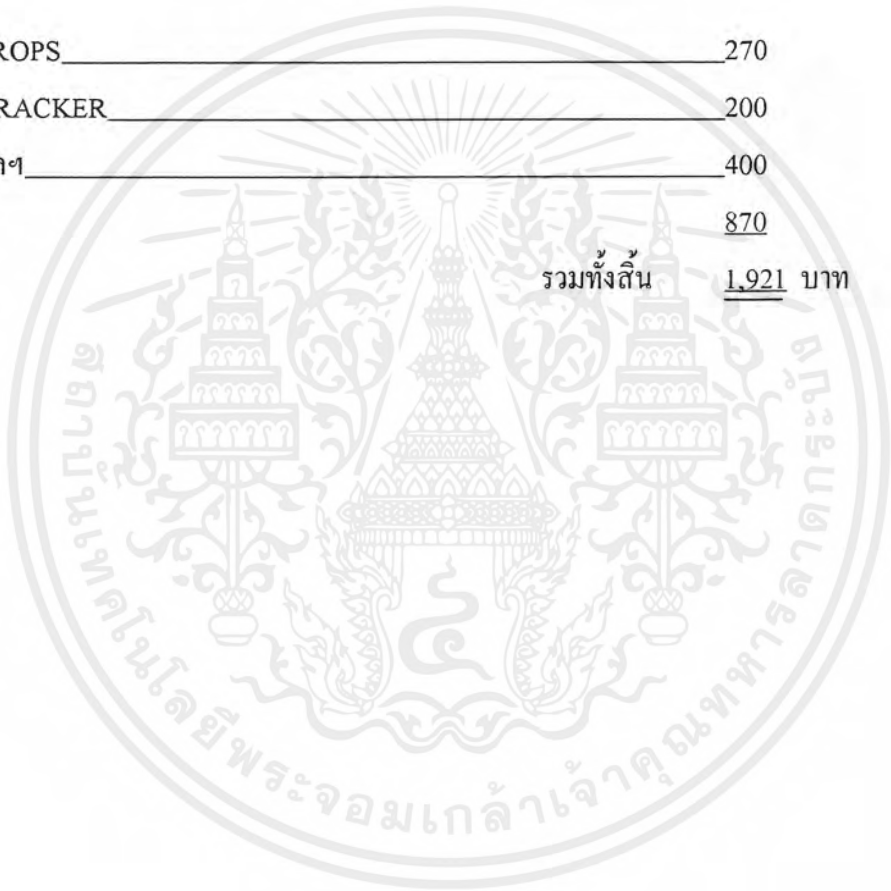
PROPS _____ 270

CRACKER _____ 200

ฯลฯ _____ 400

870

รวมทั้งสิ้น 1,921 บาท



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา 16 ต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เชอร์รี่

การจัดวาง งานขาวบนพื้นไม้สีเข้มจะขับให้อาหารเด่นขึ้นมา วางใบไม้และถาดวอลีย์ไว้ด้าน highlight เพื่อให้เห็นรายละเอียดของใบไม้ และช่วยเติมพื้นที่ว่างให้เต็มขึ้น

การจัดแสง ใช้แสงเฉียงแบบ specular เพื่อแสดงพื้นผิวของแผ่นไม้ จัดทิศทางของแสงให้ตัดกับพื้นผิว ซึ่งจะทำให้เกิดเงามืดขึ้นอีกด้านหนึ่งของภาพ จึงใช้กระจกเงาและแผ่นสะท้อนสีเงินเปิดเงาของงานและพื้นไม้ ใช้ gobo กันแสงบางส่วนให้เป็นเส้นๆ

วัดแสงได้ f 22

ต้องการถ่ายที่ f 45 (ต้องการแสงเพิ่มขึ้น 1 1/2 stop)

bellow compensated 1/2 stop

∴ ต้องการแสงเพิ่ม 2 stop เป็น f 45

ถ่ายที่ f 45 shutter speed : T

4 pops เพื่อให้แสงเป็น f 45 1/2

LIGHTING DIAGRAM

SIDE VIEW



งบประมาณ

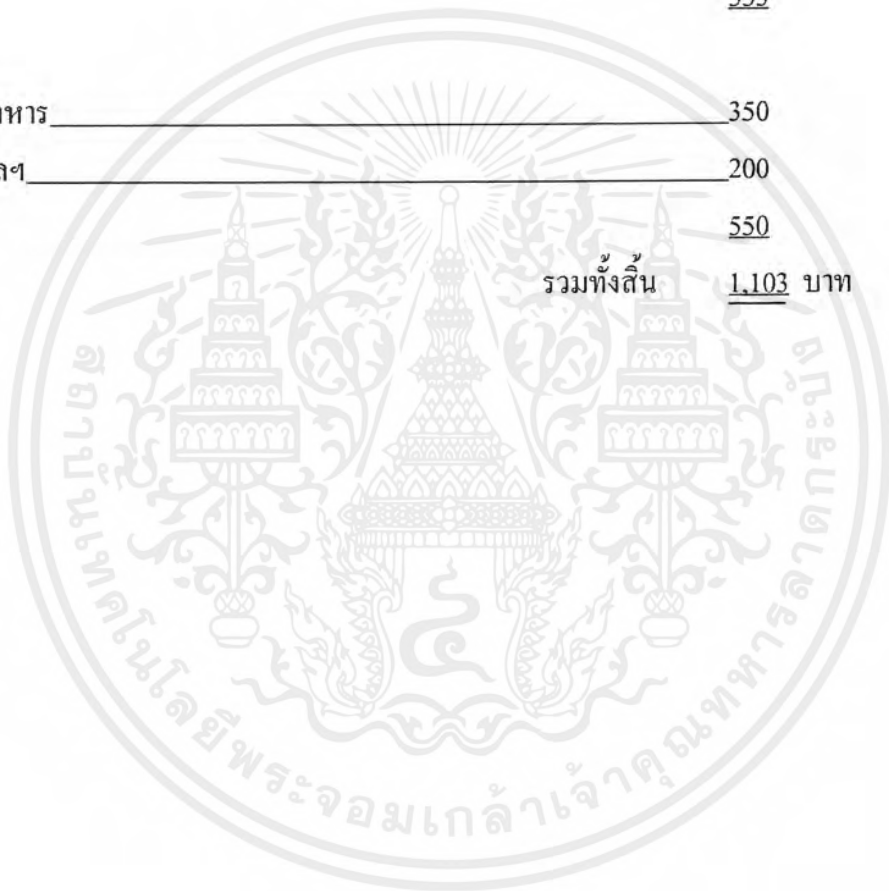
| | หน่วย | จำนวน | หน่วยละ | จำนวนเงิน |
|----------------|-------|-------|---------|------------|
| E100S 4×5 | แผ่น | 2 | 82.5 | 165 |
| FP-100C 4×5 | แผ่น | 2 | 124 | 248 |
| ล้างฟิล์มสไลด์ | แผ่น | 2 | 45 | 90 |
| เพิ่มเวลาดำง | แผ่น | 1 | 25 | 50 |
| | | | | <u>553</u> |

อาหาร _____ 350

ปลา _____ 200

550

รวมทั้งสิ้น 1,103 บาท



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา 19 ต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาเอกสาร ต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ศาล

การจัดวาง วางศาลีบนจานไม้ หินขาวบนพื้นดำ ใช้ฉากสีดำสนิทเพื่อให้อาหาร
เด่นออกมาจากฉากหลัง

การจัดแสง ใช้ไฟ specular 1 ดวงเพื่อให้เกิด contrast ที่ผลไม้มือ ใช้กระจกเงาเปิดเงา
บางส่วนทางด้านตรงข้าม

วัดแสงได้ f 11

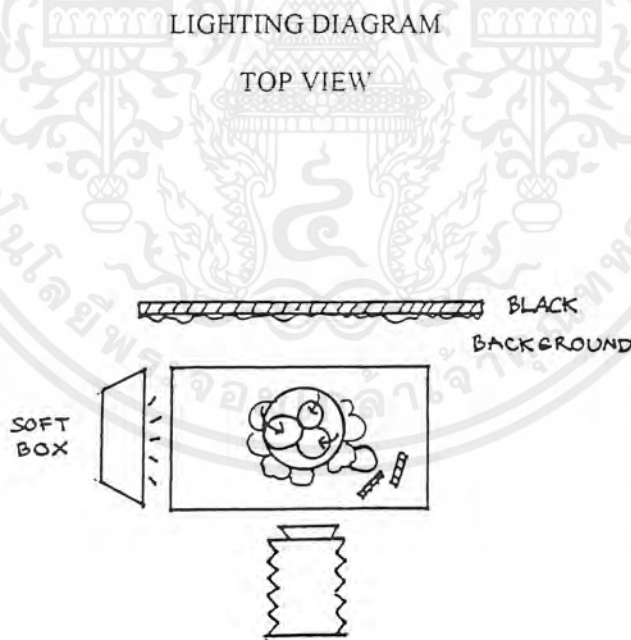
ต้องการถ่ายที่ f 45 (ต้องการแสงเพิ่มขึ้น 3 stop)

bellow compensated 1 stop

∴ ต้องการแสงเพิ่ม 4 stop เป็น f 64

ถ่ายที่ f 45 shutter speed : T

4 pops เพื่อให้แสงเป็น f 64



งบประมาณ

| | หน่วย | จำนวน | หน่วยละ | จำนวนเงิน |
|----------------|-------|-------|---------|------------|
| E100S 4×5 | แผ่น | 2 | 82.5 | 165 |
| FP100C 4×5 | แผ่น | 2 | 124 | 248 |
| FP100C 3×4 | แผ่น | 1 | 35 | 35 |
| ล้างฟิล์มสไลด์ | แผ่น | 2 | 45 | 90 |
| เพิ่มเวลาล้าง | แผ่น | 1 | 25 | 25 |
| | | | | <u>563</u> |

PROPS _____ 140

อาหาร _____ 150

290

รวมทั้งสิ้น 853 บาท





เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา²³ ต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 แสงFLASH ผสมแสงธรรมชาติ (MIXED LIGHT)

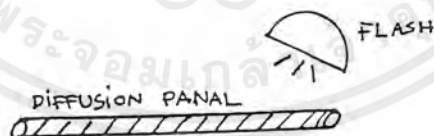
ไอศกรีม

การจัดวาง วางไอศกรีมบนมะนาวที่คว่ำเนื้อออกหมดแล้ว ใช้ใบไม้รองด้านล่าง เพื่อช่วยเติมพื้นที่ว่างและช่วยเปิดแสงสะท้อนที่ไม่ต้องการในช้อน ใช้สะพานคกแต่งเพื่อให้ ไอศกรีมมีสีสันมากขึ้น

การจัดแสง แสงแบบ openshade ใช้ไฟแฟลชเปิดเงาด้านหน้าของมะนาว ใช้กระดาษ ไขจึงไว้ด้านหลังของ set เพื่อกันเงาสะท้อนของสภาพแวดล้อมไม่ให้ตกลงไปที่ช้อน และยังใช้กรองแสงจากไฟแฟลชให้นุ่มนวลขึ้น

วัดแสงธรรมชาติได้ f 11 shutter speed 1/8 s
วัดแสงแฟลชได้ f 8 1/2 shutter speed 1/8 s
ถ่ายที่ f 8 1/2 shutter speed : 1/8 s

LIGHTING DIAGRAM
SIDE VIEW



งบประมาณ

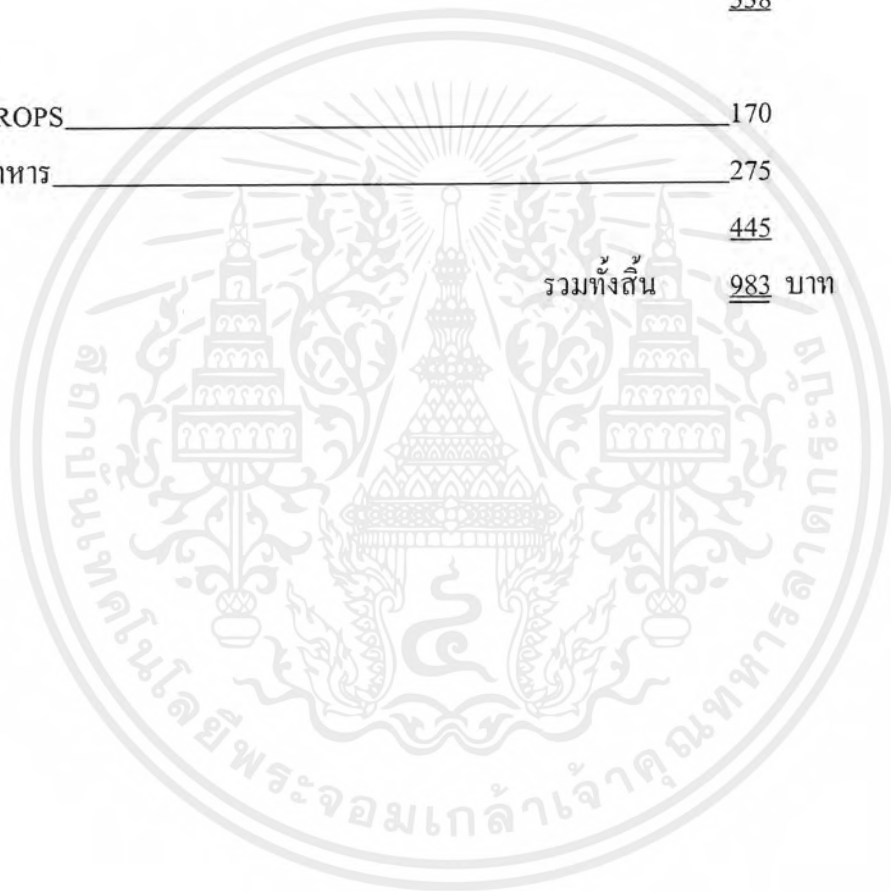
| | หน่วย | จำนวน | หน่วยละ | จำนวนเงิน |
|----------------|-------|-------|---------|------------|
| E100S 4×5 | แผ่น | 2 | 82.5 | 165 |
| FP100C 4×5 | แผ่น | 2 | 124 | 248 |
| FP100C 3×4 | แผ่น | 1 | 35 | 35 |
| ล้างฟิล์มสไลด์ | แผ่น | 2 | 45 | 90 |
| | | | | <u>538</u> |

PROPS _____ 170

อาหาร _____ 275

445

รวมทั้งสิ้น 983 บาท





เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สไลด์

การจัดวาง วางจานรับแสงจากหน้าต่าง การวางอิฐและเม็ดดินเหนียวด้านหน้าเพื่อนำสายตาเข้าไปหา subject เลือกใช้ selective focus เพื่อไม่ให้ดอกไม้จากด้านหลังรบกวนสายตา

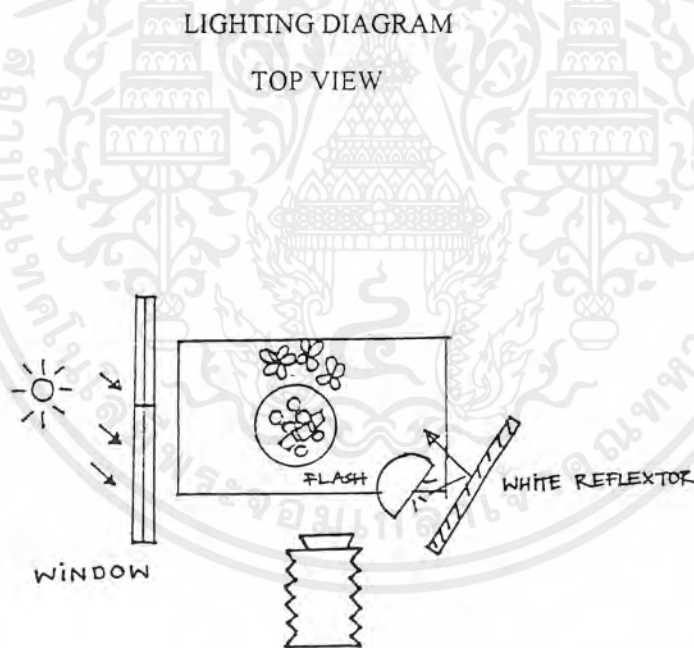
การจัดแสง แสง window light ใช้ไฟแฟลชเปิดเงาอีกด้านหนึ่งของจานด้วยการ bounce กับโฟมให้แสงนุ่มนวล

วัดแสงธรรมชาติได้ f 8 shutter speed 1/8 s

วัดแสงแฟลชได้ f 5.6 shutter speed 1/8 s

bellow compensated 2/3 stop

ถ่ายที่ f 5.6 1/3 shutter speed : 1/8 s



งบประมาณ

| | หน่วย | จำนวน | หน่วยละ | จำนวนเงิน |
|----------------|-------|-------|---------|------------|
| E100S 4×5 | แผ่น | 2 | 82.5 | 165 |
| FP100C 4×5 | แผ่น | 2 | 124 | 248 |
| FP100C 3×4 | แผ่น | 1 | 35 | 35 |
| ล้างฟิล์มสไลด์ | แผ่น | 2 | 45 | 90 |
| | | | | <u>538</u> |

PROPS _____ 115

อาหาร _____ 250

903

รวมทั้งสิ้น 1,441 บาท





เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

น้ำส้ม

การจัดแสง

วัดแสงธรรมชาติได้ f 8 shutter speed 1/8 s

วัดแสงแฟลชได้ f 5.6 shutter speed 1/8 s

bellow compensated 2/3 stop

ถ่ายที่ f 5.6 1/3 shutter speed : 1/8 s



งบประมาณ

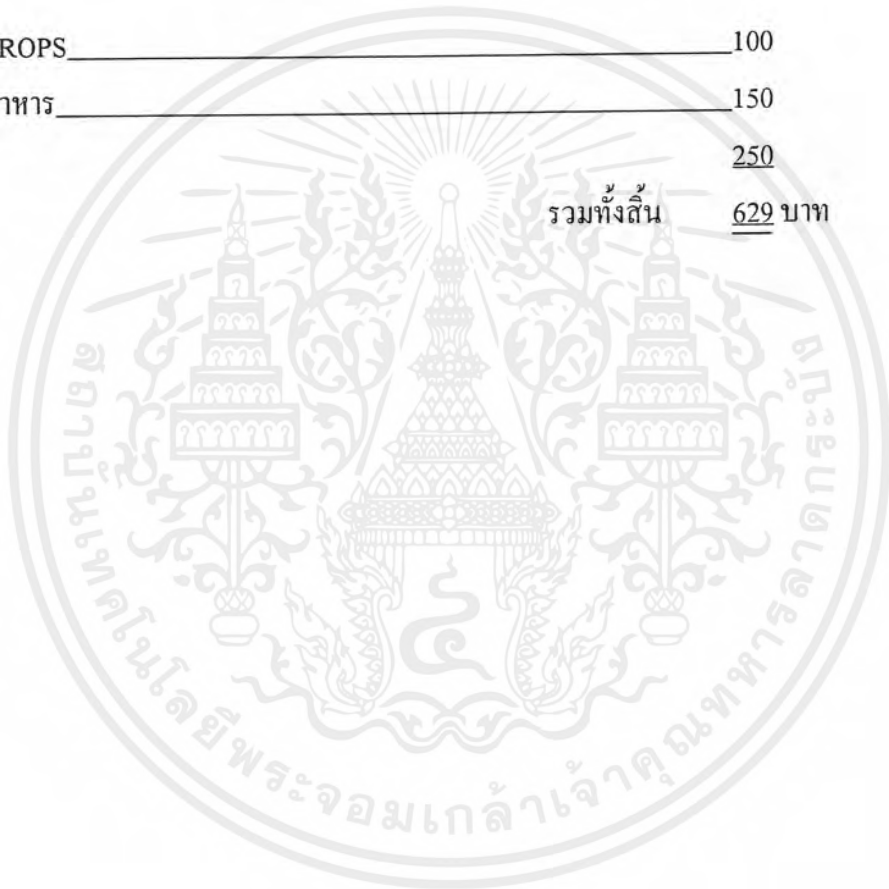
| | หน่วย | จำนวน | หน่วยละ | จำนวนเงิน |
|----------------|-------|-------|---------|------------|
| E100S 4×5 | แผ่น | 2 | 82.5 | 165 |
| FP100C 4×5 | แผ่น | 1 | 124 | 124 |
| ล้างฟิล์มสไลด์ | แผ่น | 2 | 45 | 90 |
| | | | | <u>379</u> |

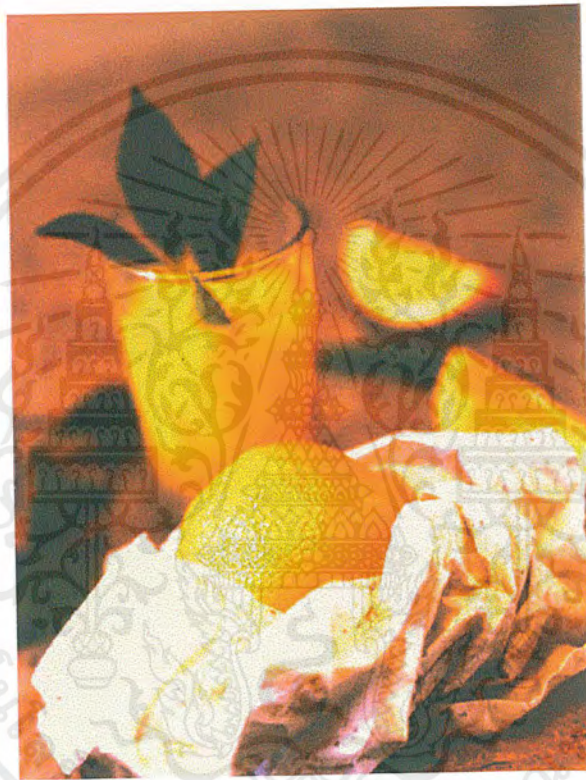
PROPS _____ 100

อาหาร _____ 150

250

รวมทั้งสิ้น 629 บาท





เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3 แสงธรรมชาติ (AMBIENT)

สแต็ค

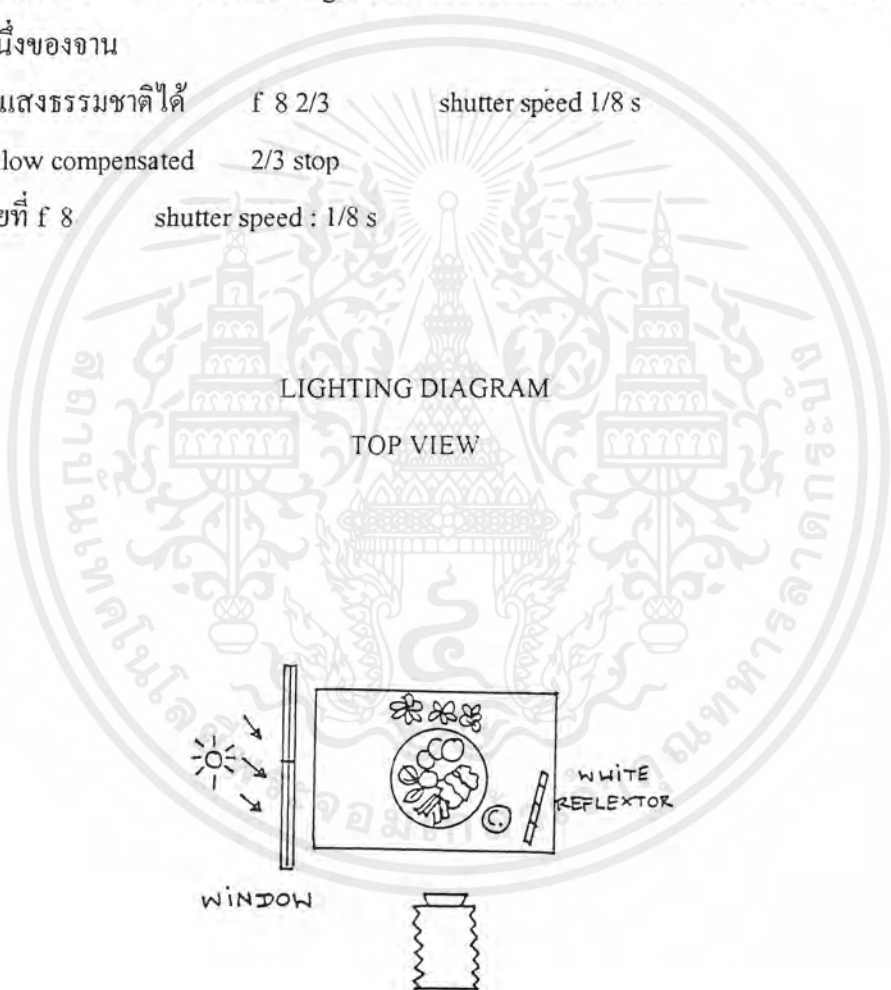
การจัดวาง วางจานรับแสงจากหน้าต่าง จัดอาหารอย่างไม่เป็นระเบียบมากนักให้สัมผัสกับ props ด้านหลัง

การจัดแสง แสง window light จากด้านซ้ายใช้แผ่นสะท้อนแสงสีขาวลบบางส่วนที่อีกด้านหนึ่งของจาน

วัดแสงธรรมชาติได้ f 8 2/3 shutter speed 1/8 s

bellow compensated 2/3 stop

ถ่ายที่ f 8 shutter speed : 1/8 s



งบประมาณ

| | หน่วย | จำนวน | หน่วยละ | จำนวนเงิน |
|----------------|-------|-------|---------|------------|
| E100S 4×5 | แผ่น | 2 | 82.5 | 165 |
| FP100C 4×5 | แผ่น | 2 | 124 | 248 |
| FP100C 3×4 | แผ่น | 1 | 35 | 35 |
| ล้างฟิล์มสไลด์ | แผ่น | 2 | 45 | 90 |
| | | | | <u>534</u> |

PROPS _____ 130

อาหาร _____ 180

310

รวมทั้งสิ้น 844 บาท



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

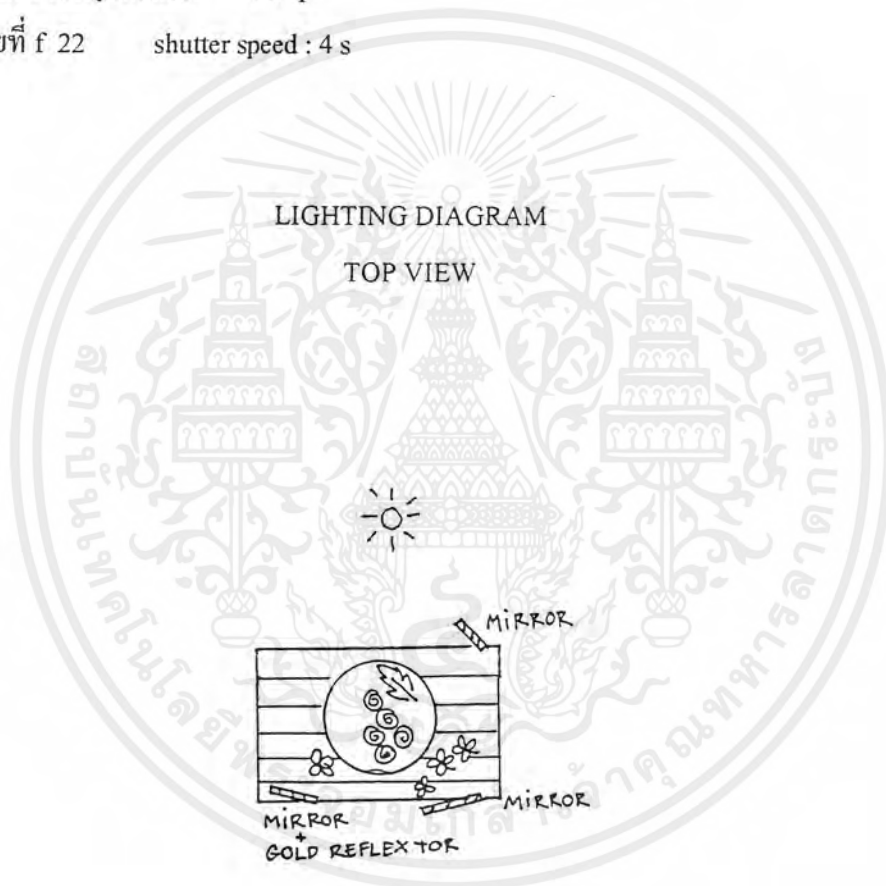
แยมโรล

การจัดวาง วางขนมและใบไม้ที่พื้นให้รับกับลายใบไม้บนจานที่เหมือนกำลังปลิว
การจัดแสง แสง openshade ใช้แผ่นสะท้อนแสงสีทองและกระจกเงาลบเงาที่ subject และที่พื้นบางส่วน

วัดแสงธรรมชาติได้ f 32 shutter speed 4 s

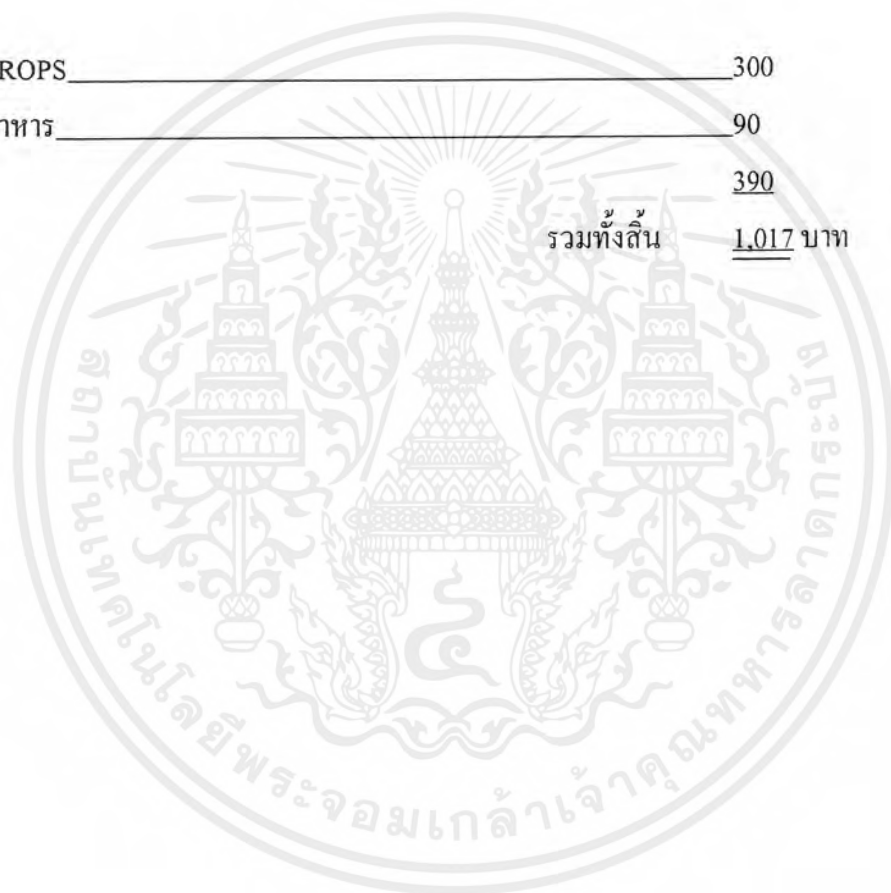
bellow compensated 1 stop

ถ่ายที่ f 22 shutter speed : 4 s

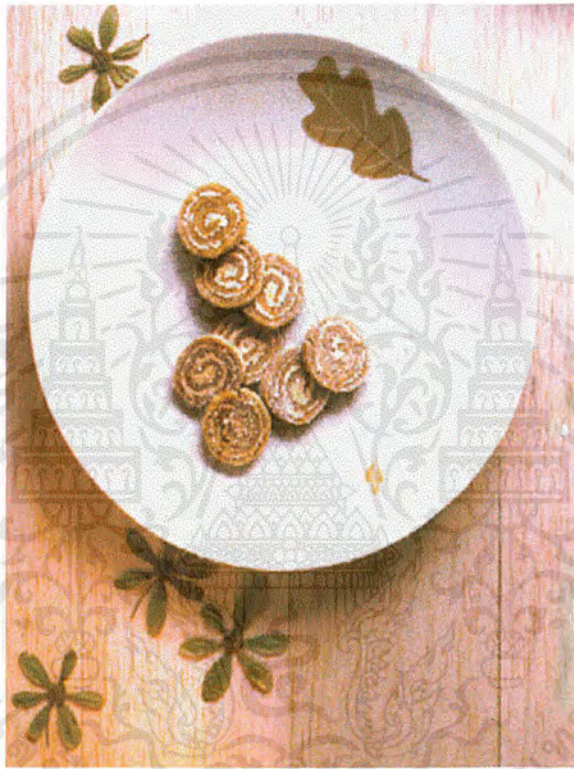


| งบประมาณ | หน่วย | จำนวน | หน่วยละ | จำนวนเงิน |
|----------------|-------|-------|---------|------------|
| E100S 4×5 | แผ่น | 2 | 82.5 | 165 |
| FP100C 4×5 | แผ่น | 3 | 124 | 372 |
| ล้างฟิล์มสไลด์ | แผ่น | 2 | 45 | 90 |
| | | | | <u>627</u> |

| | | | | |
|-------|--|--|-------------|------------------|
| PROPS | | | | 300 |
| อาหาร | | | | 90 |
| | | | | <u>390</u> |
| | | | รวมทั้งสิ้น | <u>1,017 บาท</u> |



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โคโรน่า

การจัดวาง ปีกขวดลงไปในทราย หันด้านฉลากเข้าหากล้อง ให้แสงอาทิตย์เข้าทาง
ด้านข้าง

การจัดแสง แสงอาทิตย์ specular จากด้านข้าง เวลาประมาณ 7.00 น วัดแสงได้
f 45 2/3 shutter speed 1s และแสงจะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ shutter speed ที่เหมาะสมคือ ตั้งแต่ประมาณ
1/2 - 1 s หรือช้ากว่าจะได้คลื่นที่นุ่มนวล

bellow compensated 1 stop

ถ่ายที่ $\approx f 64$ shutter speed : 1/2 s

การใช้คอมพิวเตอร์ตกแต่งภาพ

โดยการ Drum Scan ภาพด้วยความละเอียด 350 dpi ,RGB mode แล้วนำไปตกแต่งใน
โปรแกรม Adobe Photoshop 5.0 ลบเศษผงในทราย, ลบฟองเบียร์ และแต่งขวดให้สะอาดขึ้น จากนั้นนำ file ไป out put เป็นฟิล์ม 4x5

LIGHTING DIAGRAM

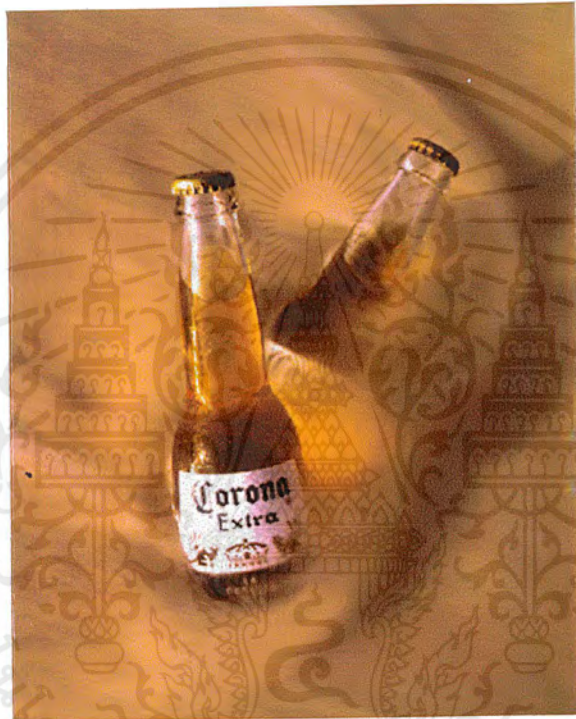
TOP VIEW



งบประมาณ

| | หน่วย | จำนวน | หน่วยละ | จำนวนเงิน |
|------------------|-------|-------|-------------|------------------|
| E100S 4×5 | แผ่น | 10 | 82.5 | 825 |
| FP100C 4×5 | แผ่น | 4 | 124 | 496 |
| ล้างฟิล์มสไลด์ | แผ่น | 10 | 45 | 450 |
| ลดเวลาดำง | แผ่น | 2 | 25 | 50 |
| | | | | <u>1,821</u> |
| DRUM SCAN | | | | 300 |
| OUTPUT FIRE 1000 | | | | 1,000 |
| PROPS | | | | 400 |
| ค่าเดินทาง, ฯลฯ | | | | 1,500 |
| | | | รวมทั้งสิ้น | <u>5,021</u> บาท |





เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาหรือต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

ผลการศึกษาพบว่า

1. การใช้แสงแฟลชในสตูดิโอ สามารถควบคุมปัจจัยต่างๆ ได้ง่ายกว่าและสะดวกเนื่องจากมีอุปกรณ์ทุกอย่างในสตูดิโอ สามารถเลือกจัดแสงได้ตามต้องการ
2. การเลือกใช้แสงแต่ละประเภทต้องคำนึงถึงการจัดตกแต่งอาหารและอุปกรณ์ประกอบฉากด้วย
3. การทำงานเป็นทีม ทำให้ทำงานได้สะดวกรวดเร็ว หากทำงานคนเดียว ควรใช้อาหารที่ไม่ต้องปรุง หรืออาหารที่สามารถตกแต่งได้ง่าย ไม่ต้องพิถีพิถันมากนัก
4. การใช้แสงธรรมชาติถ่ายภาพอาหาร นิยมใช้สำหรับนิตยสาร โดยทั่วไป เนื่องจากสะดวกเมื่อต้องถ่ายนอกสถานที่ ไม่ต้องเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ไฟไปด้วยก็สามารถถ่ายได้ แต่ต้องอาศัยทีมงานที่ดี ทำงานอย่างรวดเร็ว ไม่พิถีพิถันตกแต่งอาหารจนสวยเกินจริงเพราะต้องใช้เวลาอันยาวนานอาจหมดเสียก่อน
5. การใช้แสงแฟลชผสมแสงธรรมชาติมักใช้เพื่อลบเงาของอาหาร โดยใช้แสงธรรมชาติเป็นหลัก
6. แผ่นสะท้อนแสงขนาดเล็ก เช่น กระจกเงา มีประโยชน์อย่างยิ่ง สามารถใช้เพิ่มแสงในส่วนเล็กๆ ที่ต้องการและเน้นส่วนที่น่าสนใจของอาหารได้

ข้อเสนอแนะ

1. ภาพถ่ายที่ดีย่อมเกิดจากการใช้อุปกรณ์ที่ดี ซึ่งมีได้หมายความว่าต้องเป็นอุปกรณ์ราคาแพง แต่หมายถึงอุปกรณ์ที่มีคุณภาพ ควรมีอุปกรณ์ที่มีคุณภาพในปริมาณที่เหมาะสมเพียงพอต่อการทำงาน ไม่ว่าจะหามาด้วยวิธีใดก็ตาม
2. ควรมีการกำหนด Art Direction ที่แน่นอนเพื่อให้ภาพทั้งหมดออกมาเป็นชุดเดียวกัน
3. ควรหาทีมงาน และผู้ช่วยเพื่อแบ่งหน้าที่ในการทำงาน ซึ่งจะช่วยให้ทำงานได้สะดวกขึ้น
4. หากมีงบประมาณเพียงพอที่จะว่าจ้าง Food Stylist ก็จะทำให้งานออกมาสมบูรณ์ยิ่งขึ้น และการทำงานก็จะง่ายขึ้นด้วย



บรรณานุกรม

- บริษัท อีสท์แมน โคดัก. ความสุขกับการถ่ายภาพ. แปลโดย ไพฑูรย์ มุสิกโปดก.
โตเกียว : บริษัท ไดนิปปองการพิมพ์, 2525.
- Carafoli, John F. Food Photography and Styling. New York : Amphoto, 1992.
- Kilpatrick, David. Light and Lighting. London : Focal Press, 1984.
- Schultz, Frances, and Hick, Roger. Food Shots. Newyork : Rotovision, 1994.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก

เครื่องมือเครื่องใช้

เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆเป็นสิ่งจำเป็นและอำนวยความสะดวกในการทำงาน อุปกรณ์เล็กๆ น้อยๆเช่น พู่กัน ไม้จิ้มฟัน เข็มหมุด กระบอกฉีดยา ฯลฯ สามารถเก็บไว้ในกล่องใส่อุปกรณ์พกพา ไปใหญ่ ส่วนเครื่องมือที่เป็นอุปกรณ์ครุภัณฑ์นั้นควรเก็บแยกไว้ต่างหาก การบรรจุไว้ในห่อผ้าตั้ง ภาพประกอบด้านล่างก็เป็นวิธีที่ดีไม่น้อยและเป็นการปลอดภัยดีสำหรับพวกของมีคม

เป็นการดีทีเดียวหากจะสำรวจดูก่อนว่าที่สตูดิโอมีอุปกรณ์ในครุภัณฑ์น้อยเพียงใด เนื่องจากบางครั้งอุปกรณ์ที่มีอยู่นั้นอาจไม่เพียงพอต่อการใช้งาน ควรเตรียมอุปกรณ์บางอย่างดังเช่น เครื่องบดอาหาร หรืออุปกรณ์พิเศษอื่นๆที่ต้องใช้เป็นพิเศษ ไปเองด้วย



กล่องใส่เครื่องมือต่างๆ

ไอศกรีม

การถ่ายภาพไอศกรีมต้องการ FOOD STYLIST ที่ดีและช่างภาพที่ทำงานได้รวดเร็ว มีความแตกต่างเล็กน้อยระหว่างการถ่ายไอศกรีมกับหุ่นนิ่งอื่นๆก็คือความรวดเร็ว

ใช้ไอศกรีมเทียมเป็น STAND-IN (ซึ่งจะไม่ละลาย) เพื่อทดสอบแสงและมุมกล้อง ในภาพถ่ายที่ใช้ในงานโฆษณาจะต้องมีเพียงตัวสินค้าเท่านั้นซึ่งในกรณีนี้ ไอศกรีมเทียมจะใช้เป็น STAND-IN นี้คือกฎที่ต้องปฏิบัติในงานโฆษณา ยกเว้นในงาน editorial ที่สามารถใช้ไอศกรีมเทียมได้

ไอศกรีมเทียมทำจากน้ำตาลไอซิ่งผสมกับมาการีนจะไม่ละลายแต่จะแข็งเมื่อเวลาผ่านไป บางครั้งใช้ไอศกรีมจริงปนกับไอศกรีมเทียมเพื่อให้ดูสมจริงมากขึ้น แสงไฟในสตูดิโอในปัจจุบันไม่ร้อนจนถึงกับทำให้ไอศกรีมละลายในทันที แต่อย่างไรก็ดีการควบคุมอุณหภูมิเป็นสิ่งสำคัญมาก ควรนำไอศกรีมมาที่สตูดิโอก่อนถ่ายภาพ 1 วัน และเก็บในช่องแช่แข็ง อุณหภูมิ 0-10 องศา ถ้าเนื้อไอศกรีมนุ่มเกินไปจะยากแก่การนำมาจัดให้สวย ส่วนไอศกรีมที่มีมันเนยสูงจะให้ TEXTURE ที่สวยงาม

ประวัติผู้เขียน

ธัญญลักษณ์ ต่อกิจพัฒน์ เกิดวันที่ 17 พฤษภาคม 2519 ที่กรุงเทพมหานคร ศึกษาชั้นมัธยมที่โรงเรียนหอวัง และศึกษาต่อที่สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ในระหว่างศึกษามีประสบการณ์ฝึกงานเป็นผู้ช่วยช่างภาพที่บริษัท พาโนรามา จำกัด มีความสนใจพิเศษในเรื่องการถ่ายภาพอาหารและการถ่ายภาพบุคคล



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้