

ภาพถ่ายประกอบตำราอาหารชุด “อาหารดีสี่เขียว”  
FOOD PHOTOGRAPHY “GREEN GOOD FOOD”



ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการถ่ายภาพ ภาควิชาศิลปะศิลป์

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2547

ช/พ

ช/117 อ

2547

เลขหมู่.....

เลขทะเบียน 61064

วันเดือนปี 12 มี.ค. 2549

11593015

ขอสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใดโดยไม่ได้รับอนุญาตจากสำนักหอสมุดกลาง  
ห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีกรณีไปใช้

ใบอนุญาตศิลปนิพนธ์

ภาพถ่ายประกอบตำราอาหารชุด “อาหารดีสี่เขียว”  
FOOD PHOTOGRAPHY “GREEN GOOD FOOD”



นายชงชาติ ชมดี  
Mr.YONGCHART CHOMDEE

ภาควิชาศิลปะศิลป์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
อนุมัติให้ศิลปนิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาการถ่ายภาพ

อาจารย์ที่ปรึกษาศิลปนิพนธ์..... *Fudell* ..... วันที่ *15 ธ.ค. ๕๘*  
(อาจารย์กิตติชัย เกษมสานต์)

หัวหน้าภาควิชา..... *Apakorn* ..... วันที่ *1๕ ธ.ค. ๕๘*  
(อาจารย์วีศักดิ์ รักใหม่)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อศิลปนิพนธ์	ภาพถ่ายประกอบตำราอาหารชุด “อาหารดีสีเขียว” FOOD PHOTOGRAPHY “GREEN GOOD FOOD”
ชื่อ	นาย ยงชาติ ชมดี
สาขาวิชา	การถ่ายภาพ
ภาควิชา	นิเทศศิลป์
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์กิตติชัย เกษสานต์
ปีการศึกษา	2547

#### บทคัดย่อ

การถ่ายภาพประกอบตำราอาหาร ในหัวข้อ อาหารดีสีเขียว (Green Good Food) นั้น มีวัตถุประสงค์เพื่อ นำเสนอความสวยงามของอาหาร ความน่ารับประทาน ซึ่งอาหารทั่วไปทุกวันนี้ นอกจากแข่งขันกันในเรื่องรสชาติแล้วยังแข่งขันที่รูปลักษณ์ ของอาหารซึ่งผู้บริโภคจะเห็นก่อนรับรู้รสชาติจะนั้น หน้าตาของอาหารนั้นก็มีความสำคัญโดดเด่นไม่แพ้รสชาติเลย เป็นความน่าสนใจที่จะนำอาหารเพื่อสุขภาพ มาจัดวาง ตกแต่ง ให้ดูน่าทาน น่าลิ้มลอง

งานจะประกอบด้วยภาพถ่ายวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหาร 11 ภาพ และภาพจานอาหาร พร้อมด้วยการตกแต่งอีก 11ภาพ โดยเริ่มค้นคว้าจาก Internet และหนังสือตำราอาหาร ต่างๆทั้งของไทยและต่างประเทศ นำลักษณะต่างกันเหล่านี้มาสรุป และเลือกแนวทางที่เหมาะสม รวมทั้งทดลองถ่าย เลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมอีกด้วย

## กิตติกรรมประกาศ

การทำศิลปนิพนธ์ครั้งนี้สามารถสำเร็จลุล่วงไปด้วยดีนั้น เนื่องจากได้รับความร่วมมือและช่วยเหลือ จากบุคคลหลายๆท่าน ซึ่งเป็นบทบาทสำคัญในการทำศิลปนิพนธ์ ของข้าพเจ้า ทั้งด้านทุนทรัพย์ และกำลังใจ ตลอดจนความเอื้อเฟื้อทางด้านอุปกรณ์ต่างๆ ทำให้การทำศิลปนิพนธ์ครั้งนี้ราบรื่นตลอดมา ดังนั้นข้าพเจ้าจึงขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องดังนี้

บิดา มารดา ที่คอยเป็นกำลังใจและสนับสนุนด้านทุนทรัพย์อย่างเต็มที่เสมอมา

อาจารย์กิตติชัย เกษสานต์ อาจารย์ที่ปรึกษา ที่ให้ความรู้ คำแนะนำ รวมถึงอุปกรณ์ ประกอบการทำศิลปนิพนธ์ครั้งนี้เป็นอย่างดี ตลอดมา

รวมถึงอาจารย์ในภาควิชาทุกๆท่านที่ให้ความรู้ในรายวิชาต่างๆ ที่ได้ศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต มาเป็นเวลา 4 ปีเต็ม

ขอแสดงความขอบคุณอย่างสูง

ยงชาติ ชมดี

มีนาคม 2547

## สารบัญ

	หน้า	
บทคัดย่อ.....	ก	
กิตติกรรมประกาศ.....	ข	
สารบัญ.....	ค	
สารบัญภาพ.....	ง	
บทที่		
<b>บทที่ 1</b>	<b>บทนำ</b>	
1.1 ความเป็นมาของโครงการ.....	1	
1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษา.....	1	
1.3 แนวความคิด.....	1	
1.4 แนวทางบรรลุเป้าหมาย.....	2	
1.5 แหล่งข้อมูล.....	2	
1.6 ขั้นตอนการทำงาน.....	3	
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3	
1.8 ขอบเขตของโครงการ.....	3	
<b>บทที่ 2</b>	<b>เทคนิค</b>	
2.1 ลักษณะการถ่ายภาพ.....	11	
2.2 เทคนิคการถ่าย.....	11	
<b>บทที่ 3</b>	<b>ผลการทดลอง.....</b>	13
<b>บทที่ 4</b>	<b>ผลงานสำเร็จ.....</b>	28
<b>บทที่ 5</b>	<b>บทสรุปและข้อเสนอแนะ.....</b>	51

## สารบัญภาพประกอบ

ภาพ	หน้า
ตัวอย่างภาพศิลปินจากเว็บไซต์.....	4
ตัวอย่างภาพจากหนังสือและนิตยสารเกี่ยวกับอาหาร.....	8
ลักษณะการถ่ายภาพแบบที่ 1 และ 2 .....	12
ผลการทดลองครั้งที่ 1 .....	13
ผลการทดลองครั้งที่ 2 .....	18
ผลการทดลองครั้งที่ 3 .....	24
คู่ที่ 1 ปลาจีนทอดผัดต้นกระเทียม .....	29
คู่ที่ 2 ยำเห็ดหอมสด .....	31
คู่ที่ 3 ผัดพริกม้ง .....	33
คู่ที่ 4 ส้มตำแครอท .....	35
คู่ที่ 5 ผัดขูดพริกม้ง .....	37
คู่ที่ 6 ไบโกลินชุบแป้งทอด .....	39
คู่ที่ 7 บลอคอรี่ผัดน้ำมันหอย .....	41
คู่ที่ 8 ปอเปียญวนหน่อไม้ฝรั่ง .....	43
คู่ที่ 9 หัวบุงงาคำ .....	45
คู่ที่ 10 ทอดมันหัวปลี .....	47
คู่ที่ 11 ข้าวผัดอัญชัน .....	49

## บทที่ 1

### บทนำ

#### ความเป็นมาของโครงการ

ประเทศไทยมีธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์และ เป็นแหล่งรวมพืชผลต่างๆมากมายที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลาย โดยไม่ต้องพึ่งสารเคมีหรือการตัดแต่งใดๆ และมีความสดใหม่เป็นเอกลักษณ์ เหมาะให้นำรับประทานเพื่อสุขภาพและ คุณค่าทางอาหารสูงสุด จึงอยากจะนำเสนออาหารเพื่อสุขภาพที่ประกอบขึ้นจากผักพื้นบ้านหลากหลายชนิด ซึ่งมีทั้งสีส้มและรูปลักษณะที่น่าสนใจ สามารถนำมาจัดวางเพื่อให้ดูสวยงามและ นำรับประทานยิ่งขึ้นสามารถนำผักพื้นบ้านชนิดต่างๆ มานำเสนอในรูปแบบที่ทันสมัย มีการจัดองค์ประกอบของภาพ รวมถึงเล่นกับสีส้ม เทคนิคการถ่ายภาพในลักษณะ Still-life เสนอเมนูอาหารต่างๆ ที่สวยงาม อีกทั้งยังเป็นแนวทางของ งานที่คาดว่าจะทำในอนาคต

#### วัตถุประสงค์

1. ศึกษาผลงาน ของช่างภาพต่างๆ เพื่อนำมาเป็นแนวทางการพัฒนาผลงาน
2. นำเสนอ อาหารต่างๆที่ ประกอบขึ้นจากวัตถุดิบธรรมชาติ และดีต่อสุขภาพ
3. เพื่อศึกษามุมกล้องและเทคนิคในการถ่าย
4. ศึกษารูปแบบของอาหารประเภทต่างๆและจัดวางอย่างเหมาะสม

#### แนวความคิด

ต้องการเสนอวัตถุดิบต่างๆ ที่สามารถประกอบกันเป็นอาหารประเภทต่างๆ ในที่นี้จะเลือกอาหารเพื่อสุขภาพมานำเสนอเพราะ อาหารที่เราบริโภคอยู่ทุกวันนี้มีน้อยมากที่จะดีต่อสุขภาพ และเราเองก็ไม่เลือกที่รับประทาน แต่การที่เราสามารถนำเสนออาหารเพื่อสุขภาพให้ดูน่าสนใจ สวยงาม น่าลิ้มลองนั้นเป็นความท้าทาย และยังเป็นกระแสใหม่ของการบริโภคอาหารของคนสมัยใหม่ ที่คำนึงถึงสุขภาพมากขึ้น แทนที่จะอร่อยอย่างเดียวโดยภาพจะสื่อถึงอาหารสุขภาพ และสวยงาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## แนวทางบรรลุป้าหมาย

1. รวบรวมข้อมูล
  - 1.1 รวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่างๆเพื่ออ้างอิงในการทำงาน
  - 1.2 กำหนดแนวทางของงาน โดยแบ่งแยกตามความเหมาะสมของอาหารแต่ละประเภท
2. วิเคราะห์ข้อมูล
  - 2.1 วิเคราะห์การถ่ายภาพในรูปแบบต่างๆ
  - 2.2 วิเคราะห์เทคนิคของการถ่ายภาพในรูปแบบนั้นๆ
3. สรุปขอบเขตของภาพว่าจะออกมาในรูปแบบใด และใช้เทคนิคอะไร
4. ทดลองถ่ายและทำอาหารต่าง เพื่อหาความเหมาะสมของงานมากที่สุด

## แหล่งข้อมูล

2. Website
  - [www.timhill.co.uk](http://www.timhill.co.uk) <Tim Hill>
  - [www.doddsphoto.com](http://www.doddsphoto.com) <Robret Dodds>
  - [www.foodphotographic.com](http://www.foodphotographic.com) <Iris Richardson>
  - [www.brantmayer.com](http://www.brantmayer.com) <Jorge Brantmayer>
  - [www.matfinish.com](http://www.matfinish.com) <Joe Greene>
  - [www.simonbrown.info](http://www.simonbrown.info) <Simon Brown>
  - [www.studiodenatale.com](http://www.studiodenatale.com) <Joe Denatale>
  - [www.ranung.se](http://www.ranung.se) <Per Ranung>

### 3. Cookbook

Jamie's dinners

The best ever Italian cookbook

Lisa Cuisine

Meals in minutes

Onions Onions Onions

Gourmet And Cuisine.

Vegetables

#### ขั้นตอนการทำงาน

1. เสนอหัวข้อเพื่อพิจารณา อธิบายแนวคิดและความเป็นไปได้
2. เสนอข้อมูลที่ได้ศึกษา
3. เสนอผลการทดลอง
4. เสนอผลงาน

#### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ทราบถึงการถ่ายภาพอาหารในหลายๆรูปแบบ
2. ได้ทราบถึงการจัดอาหารอย่างไร ให้สวยงามน่ารับประทาน
3. ได้ทราบลักษณะและความแตกต่างของอาหารแต่ละประเภท
4. ได้ทราบถึงปัญหาในการดำเนินงานและแนวทางการแก้ปัญหา รวมถึงวิธีการและขั้นตอน เพื่อให้ผลงานสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

#### ขอบเขตของโครงการ

1. ภาพถ่ายวัตถุดิบ 11 ภาพ ด้วยฟิล์ม 120
2. ภาพถ่ายจานอาหาร 11 ภาพ ด้วยฟิล์ม 120
3. แสกนเพื่อปริบตี ที่เมื่ออัดออกมาแล้ว ได้สีที่ตรงตามจริงที่สุด
4. อัดขนาด 10 x 12 รวม 22 ภาพ

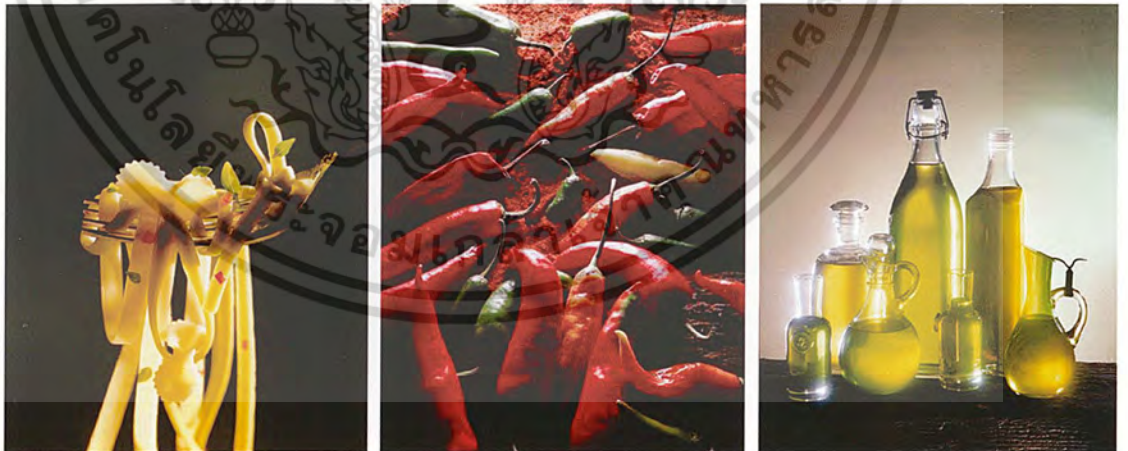
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างภาพศิลปะจากเว็บไซต์

Tim Hil



Jorge Brainmayer



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Joe Denatale



Robert Dodgd



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Per ranung



Joe Green



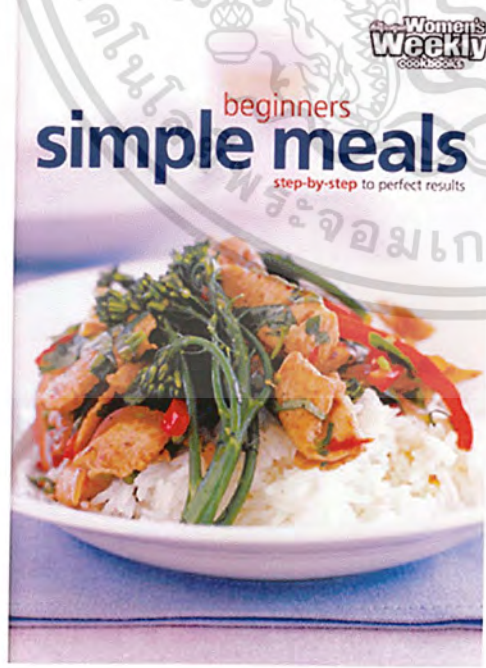
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Simon Brown

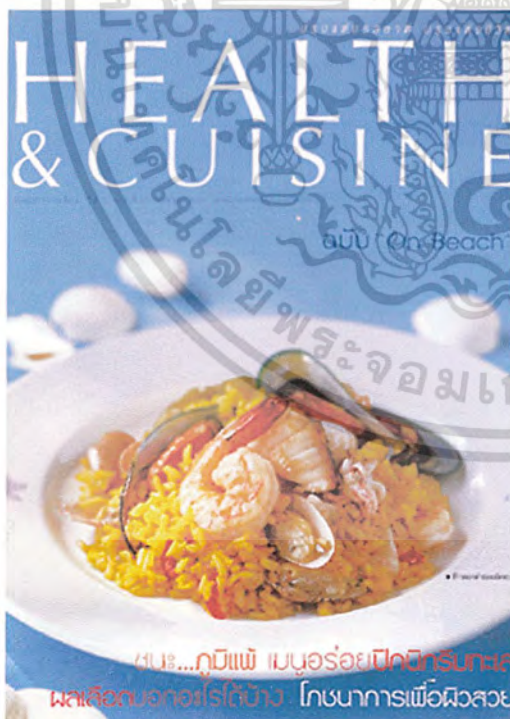
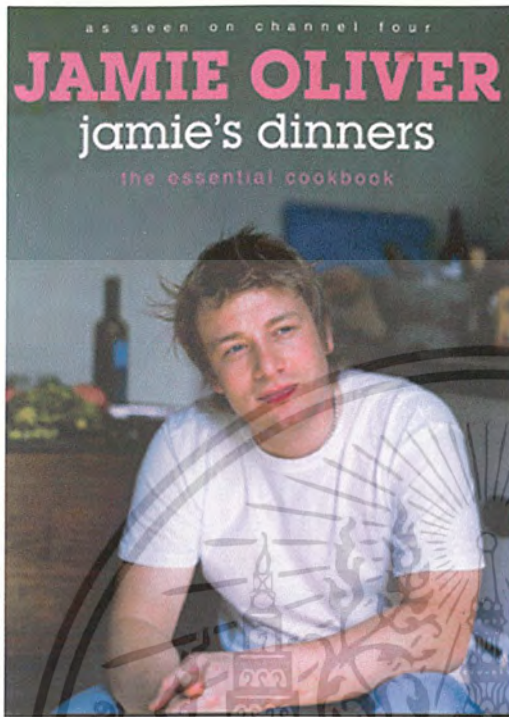


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

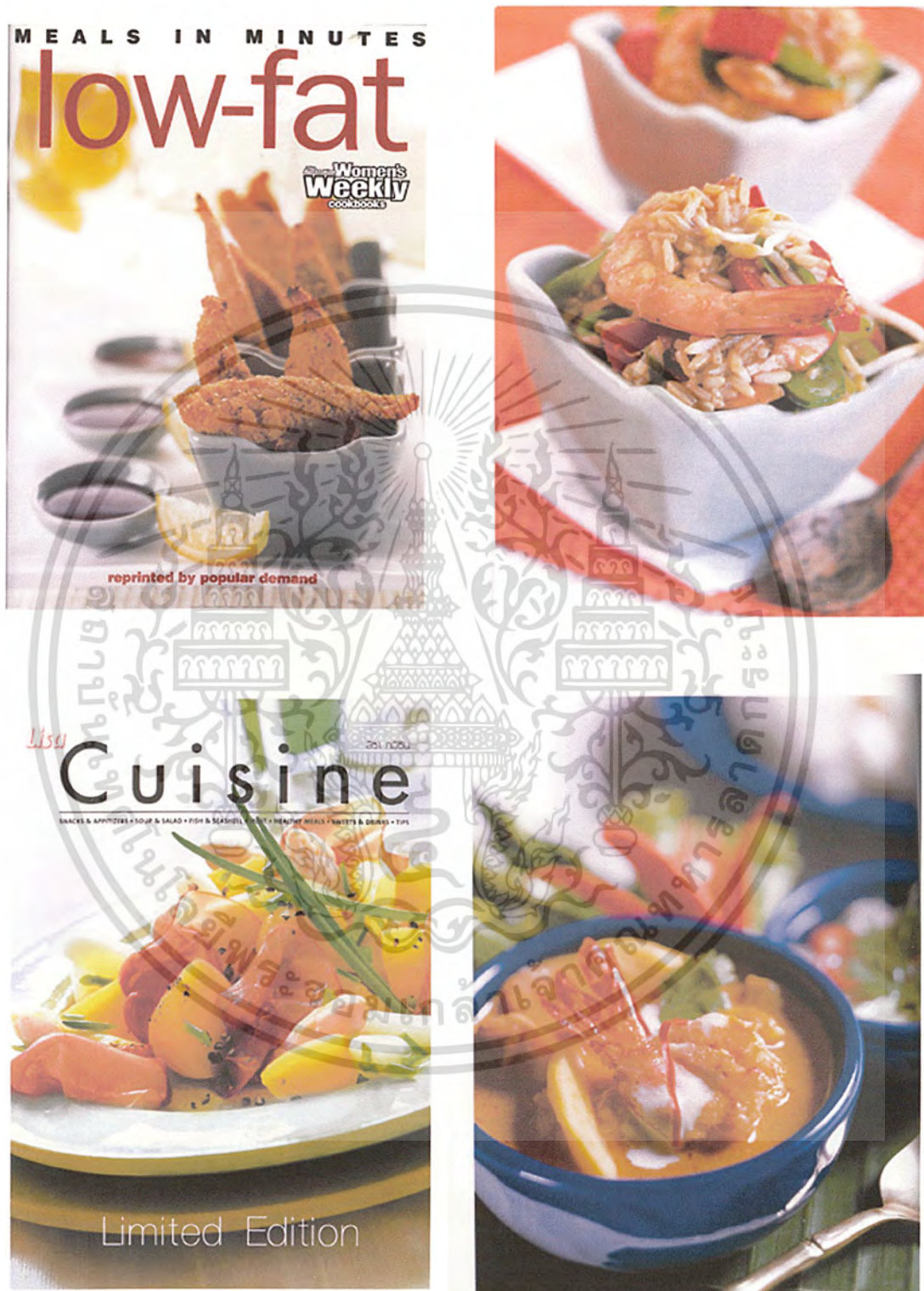
ตัวอย่างภาพจากหนังสือและนิตยสารเกี่ยวกับอาหาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 2

### เทคนิค

#### ลักษณะการถ่ายภาพ

จากการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลนั้นการลักษณะการถ่ายภาพอาหารแบ่งเป็น 2 แบบคือ 1. ที่สามารถเห็นได้ชัดๆคือ สีที่เหลืองดู Warm Tone เหมือนกับแคด พร็อบและ องค์กรประกอบดูเยอะเต็มภาพ มุมกล้องมักอยู่สูงแล้วมองกลงมาที่ตัวอาหารหรือ อยู่ขนานกับตัวอาหารเลย จะไม่มีการเอียงกล้องที่สังเกตเห็นชัดๆคือ เกือบทุก Object จะชัดหมด โดยเฉพาะตัวอาหาร พื้นผิวทั้งหมดของ งานพื้น อาหารจะชัดเจน 2. ลักษณะเด่นๆ คือ รูปภาพทั้งหมดจะชัดเพียงบางจุดเช่น ด้านบนของงานอาหารนั้นๆ อาจเป็นผักชีหรือปลายตะเกียบ แสงที่ใช้มักเป็นแสงขาวจาก หรือตามธรรมชาติ สีสนนั้นจะหลากหลายและหลากหลายด้วยพรอบต่างๆกัน มุมกล้องจะอยู่ในระดับสายตาของคนเรามองลงมาที่อาหาร กล้องจะเอียงทำให้งานและองค์ประกอบอื่นๆ ดูเบี่ยงเล็กน้อย ดูน่าสนใจขึ้น จากการสรุปข้อมูล ได้เลือกแนวทางแบบที่ 2 เป็นหลัก

#### เทคนิคการถ่ายภาพแบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือ

##### 1. การถ่ายภาพวัตถุคิบ

การถ่ายภาพวัตถุคิบต่างๆที่จะนำมาประกอบอาหาร โทนสีจะเน้นสีขาวเป็นหลัก และเน้นตัววัตถุคิบนั้น จะพยายามไม่นำ พรอบเข้ามาประกอบมากจนเกินไป ถ่ายด้วยกล้อง 120 ใช้แสง Flash หรือ Flash และ Ambient ศิลปินที่ใช้เป็นแนวทาง Simon Brown , Per Ranung

##### 4. การถ่ายภาพงานอาหารที่ทำเสร็จ

โดยจะเน้นสีสนและองค์ประกอบ โดยคำนึงถึงสีของตัวอาหาร สีของถ้วยชามที่ใช้ สีของพื้น สีของ Background และ Foreground สีของบรรยากาศ ให้เกิดความสมดุลและสวยงาม รวมถึงองค์ประกอบของภาพและมุมมองว่ามองจากมุมไหน มุม Top Close-up หรือ ระดับคนมอง จะ Crop ส่วนไหน จะให้ระยะชัดถึงเท่าไร อะไรจะชัดบ้าง นำพรอบต่างๆมาประกอบ ถ่ายด้วยกล้อง 120 ใช้แสง Flash หรือ Flash และ Ambient

ลักษณะการถ่ายภาพแบบที่ 1 โฟกัสทั้งจานอาหารชัดเจนหมด



ลักษณะการถ่ายภาพแบบที่ 2 โฟกัสชัดจุดเดียว



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### บทที่ 3

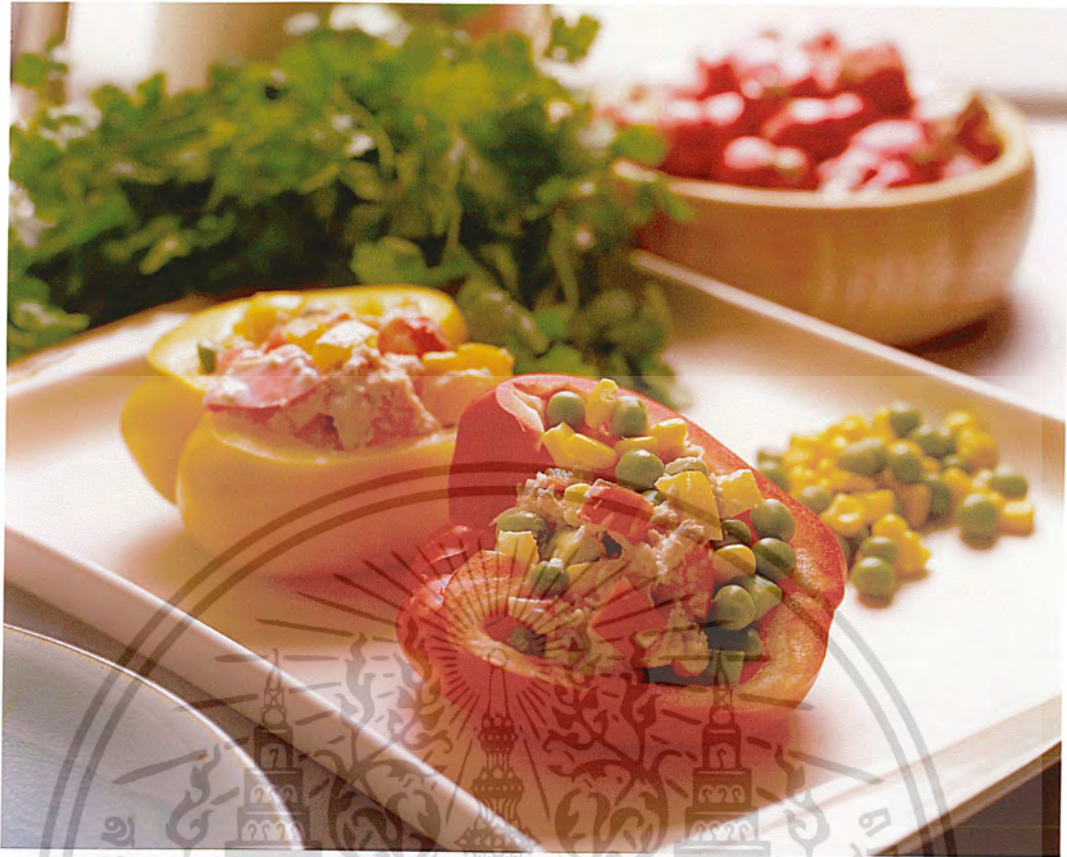
#### ผลการทดลอง

##### ผลการทดลองครั้งที่ 1

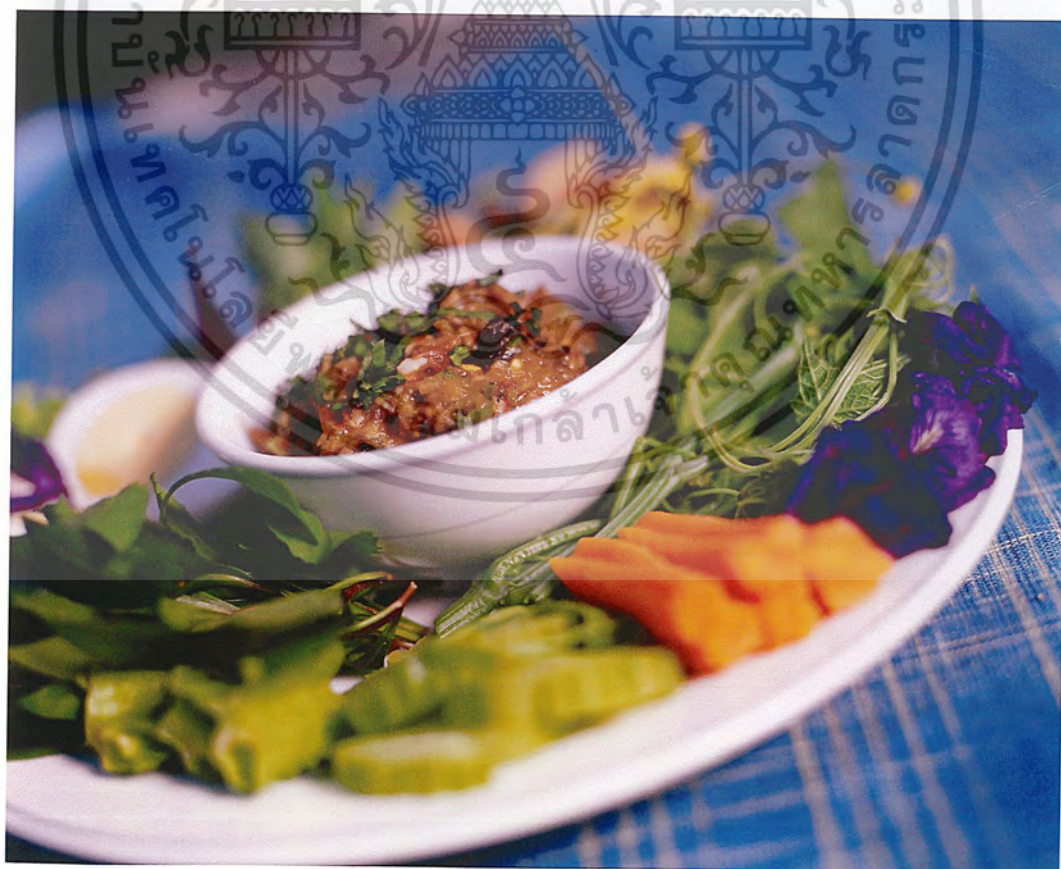
ถ่ายภาพในสตูดิโอโดยใช้ Flash และ โฟมสะท้อน ต้องการทดลองนำอาหารมาจัดดูหน้าตา สี สัน ของอาหารและรูปทรง ของจาน รวมถึงพรีพาร์ว่า ใช้อย่างไรจึงเหมาะสมที่สุด



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



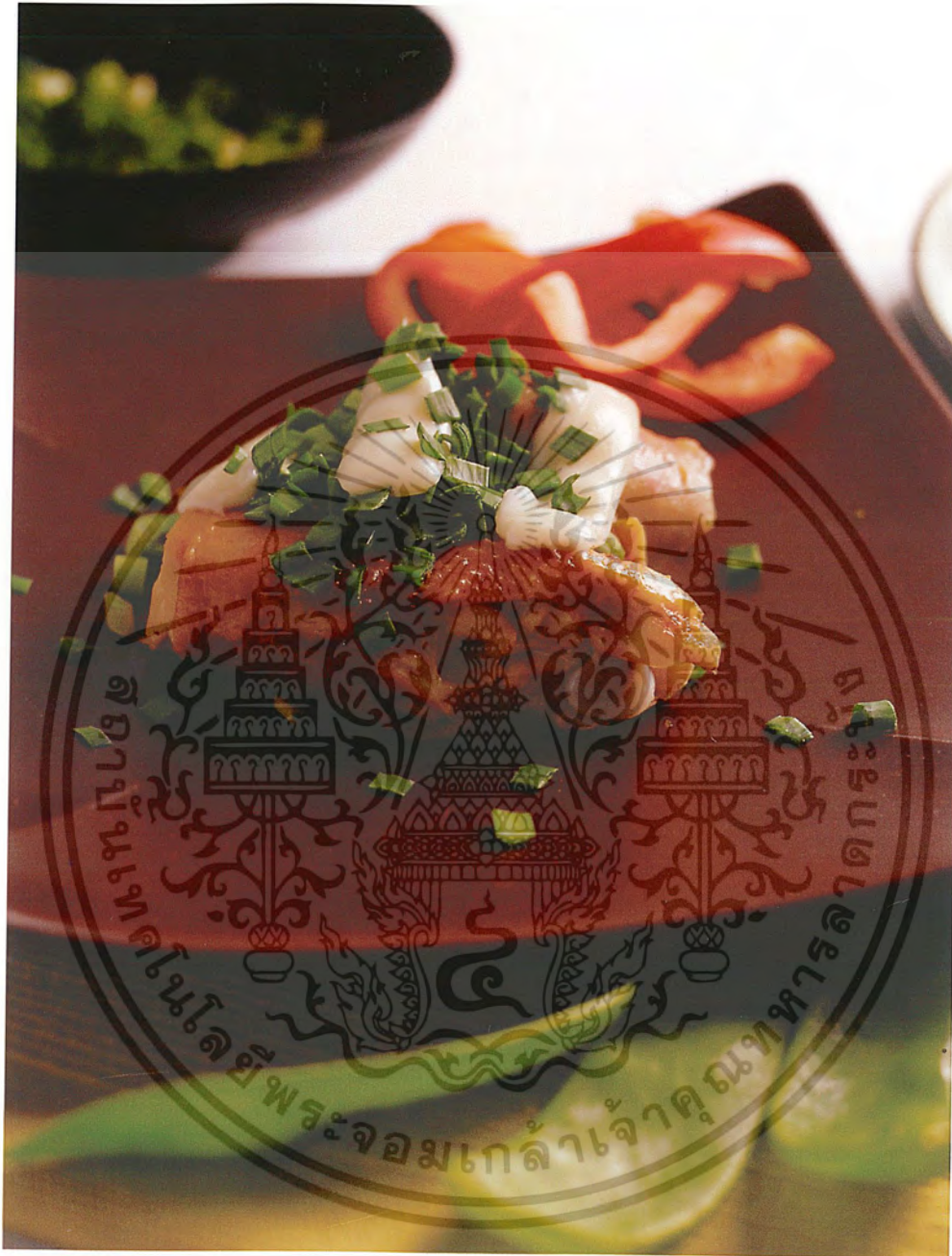
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



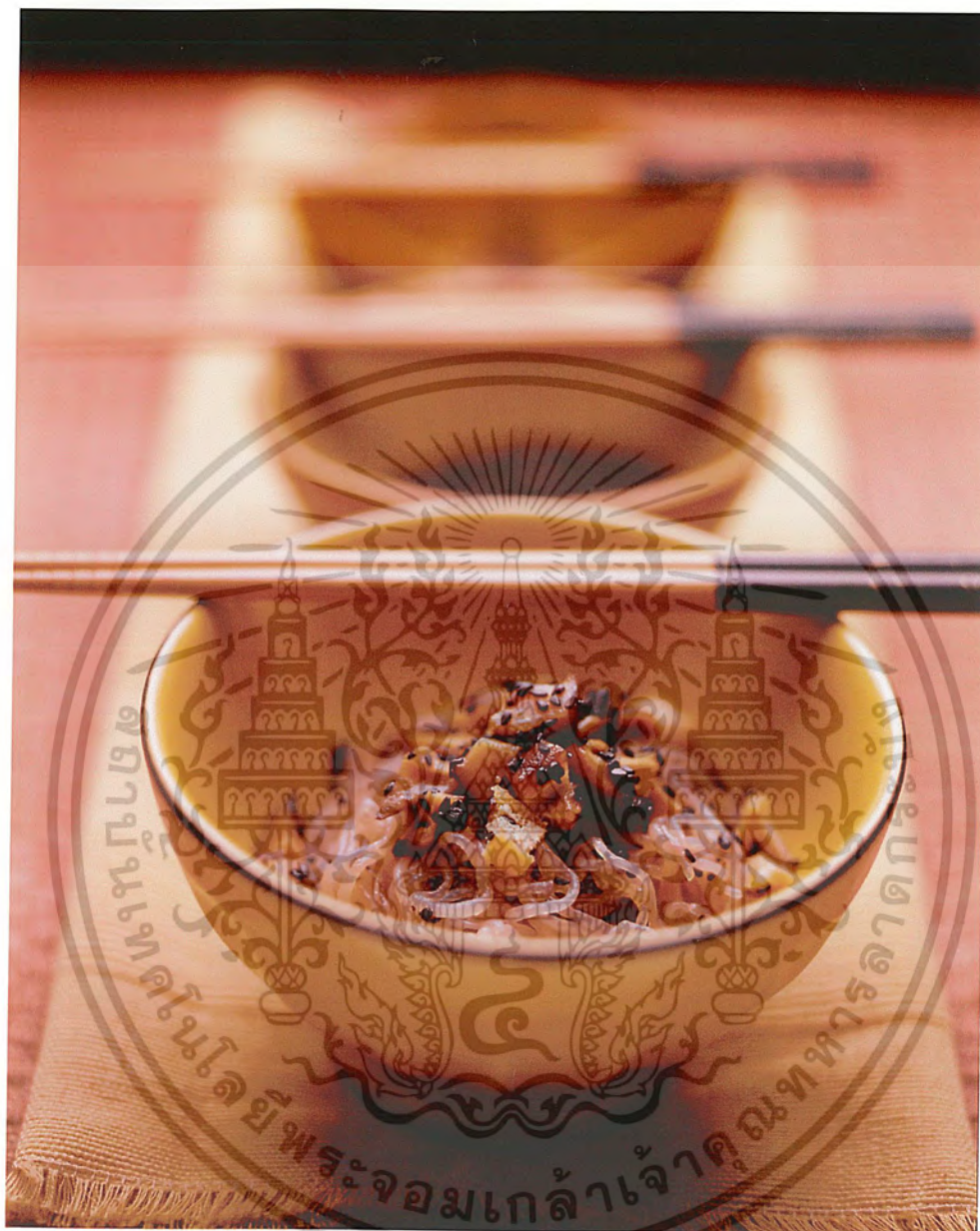
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ **61064** ศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ผลการทดลองครั้งที่ 2

หลังจากทดลองหน้าตาของอาหารต่อมาจึงพยายามหามุกกล้องที่น่าสนใจและแปลกใหม่รวมถึงนำพรีอบใหม่ๆมาตกแต่งด้วย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



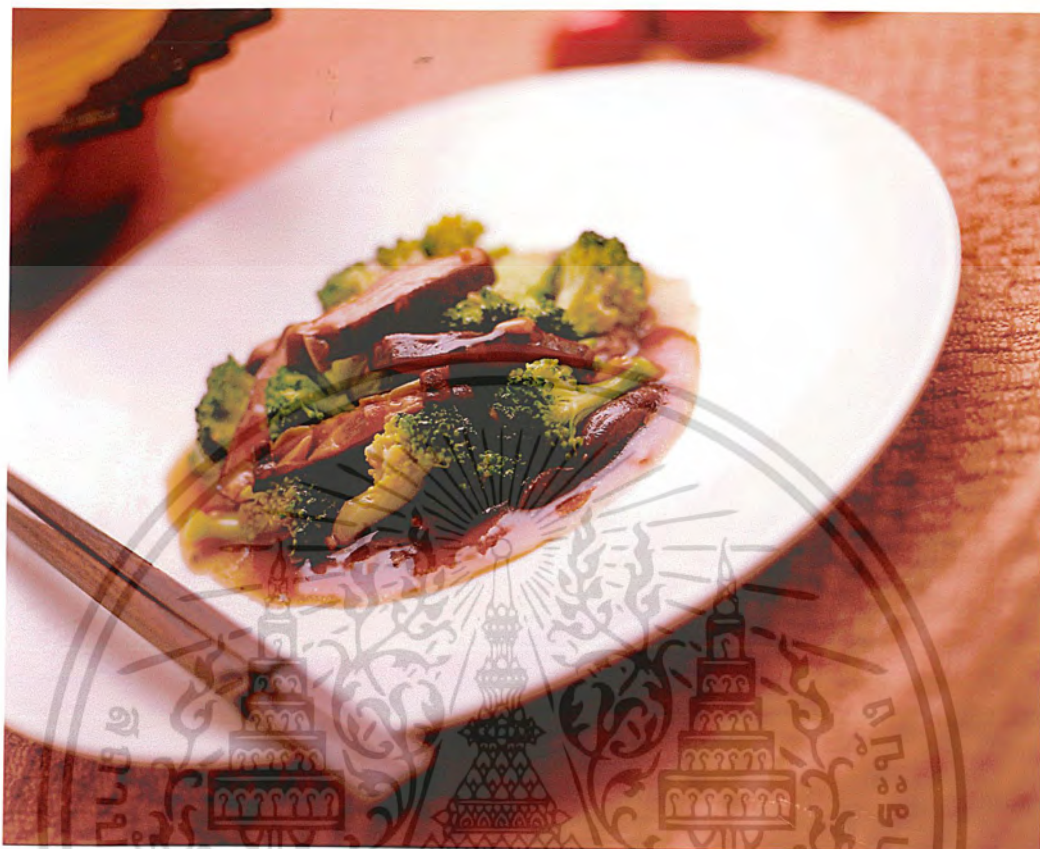
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ผลการทดลองครั้งที่ 3

การทดลองทั้ง 3 ครั้งสิ่งที่สำคัญอีกสิ่งหนึ่งก็คือองค์ประกอบและสีของที่เรานำมาประกอบ เพื่อให้อาหารดูมีชีวิตชีวา เหมาะสมกับอาหารนั้นๆ เป็นภาพถ่ายเพื่อทดลองความแตกต่างของ แสงแดดกลางแจ้ง ที่ให้ Contrast จัดสไต



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4

### ผลงานสำเร็จ

หลังจากการถ่ายทดลองมาหลายครั้ง ลักษณะของการถ่ายแบบต่างๆช่วยนำแนวทางการถ่ายครั้ง  
สุดท้าย การจัดแสงโดยใช้แสงหน้าต่างรวมแสงแฟลชจากซอฟต์แวร์ เป็นทางที่เหมาะสมในการ  
ถ่าย องค์ประกอบที่ดูเรียบๆ ใสดุจเห็นว่าเหมาะสมที่สุด การเลือกจุดโฟกัสก็เป็นส่วนสำคัญ ทำให้  
ภาพมีจุดสนใจที่ชัดเจนขึ้น การใช้แสง Flash ส่วนนั้นแม้จะควบคุมง่ายแต่ก็เกิดการสะท้อน กับ  
อาหารที่มีความมันไม่สวย ส่วนการถ่ายด้วยแคด ถ้วนๆให้ Contrast จัดเกินไป จึงเลือกการรวมแสง  
ระหว่าง แสงจากหน้าต่าง และแสง Flash เข้าด้วยกัน



### คู่มือ 1 ปลาจีนทอดผัดต้นกระเทียม

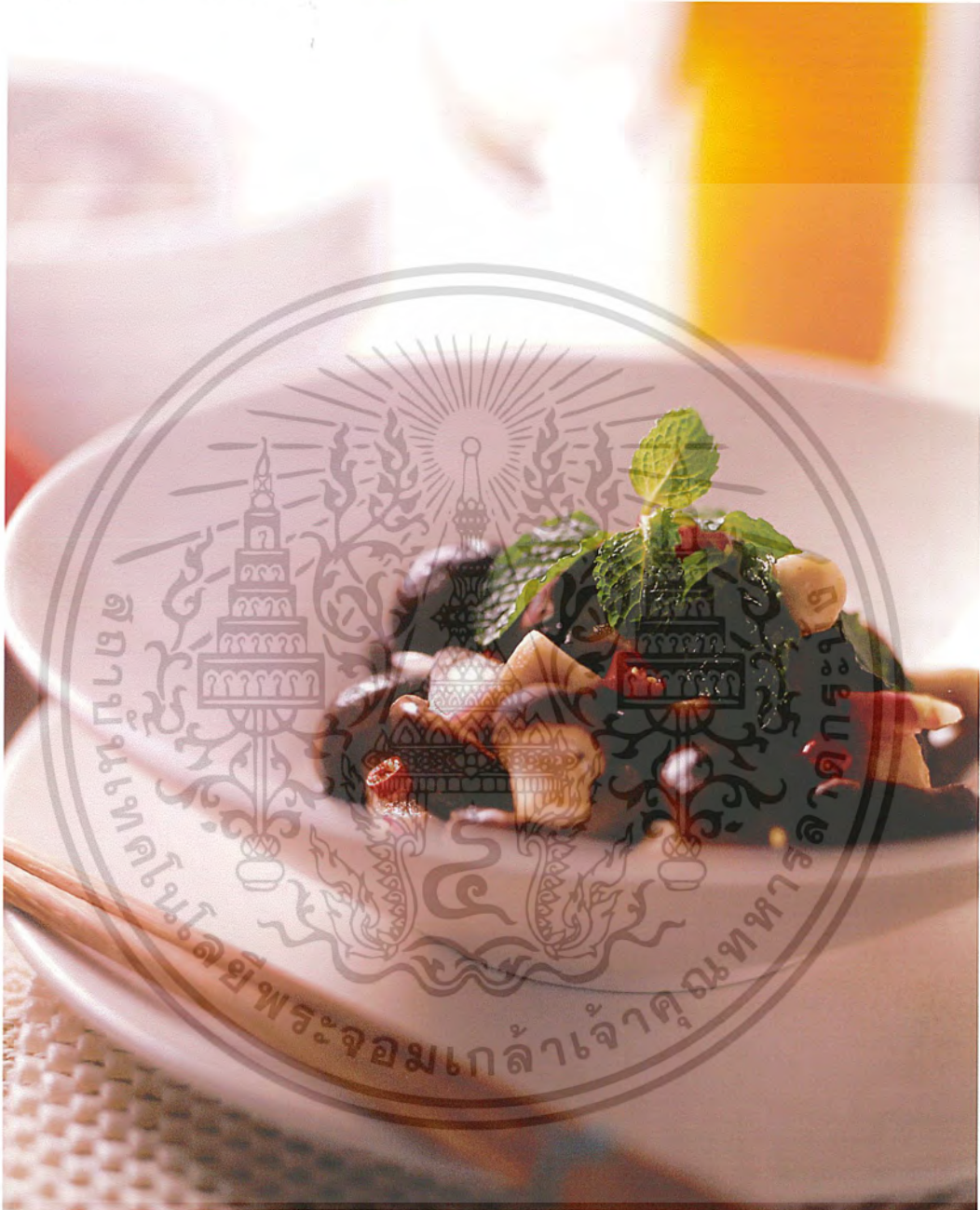


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คู่มือ 2 ยำเห็ดหอมสด

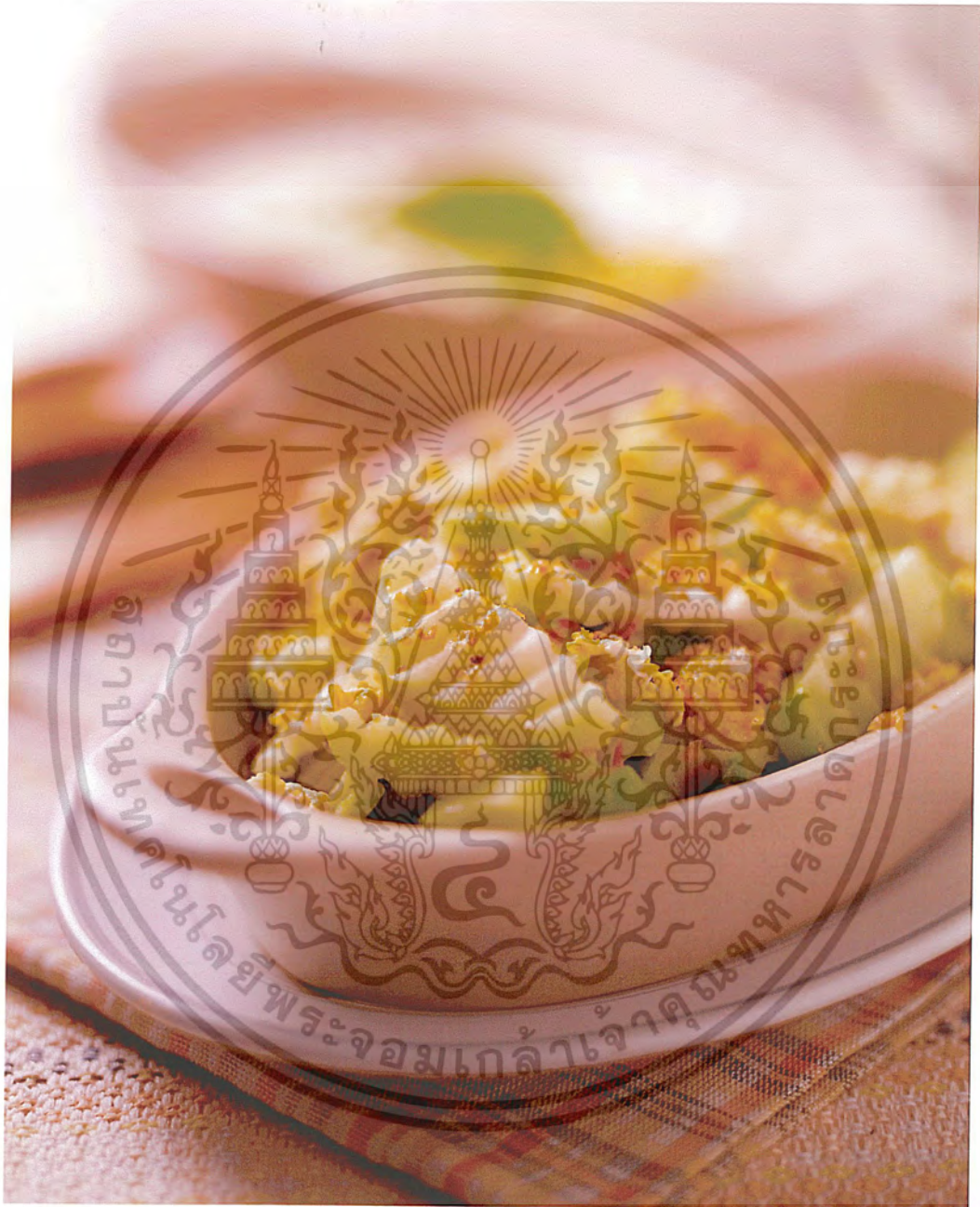


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### คู่มือ 3 ผัดพริกม้ง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### คู่ที่ 4 ส้มตำเกรอท



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

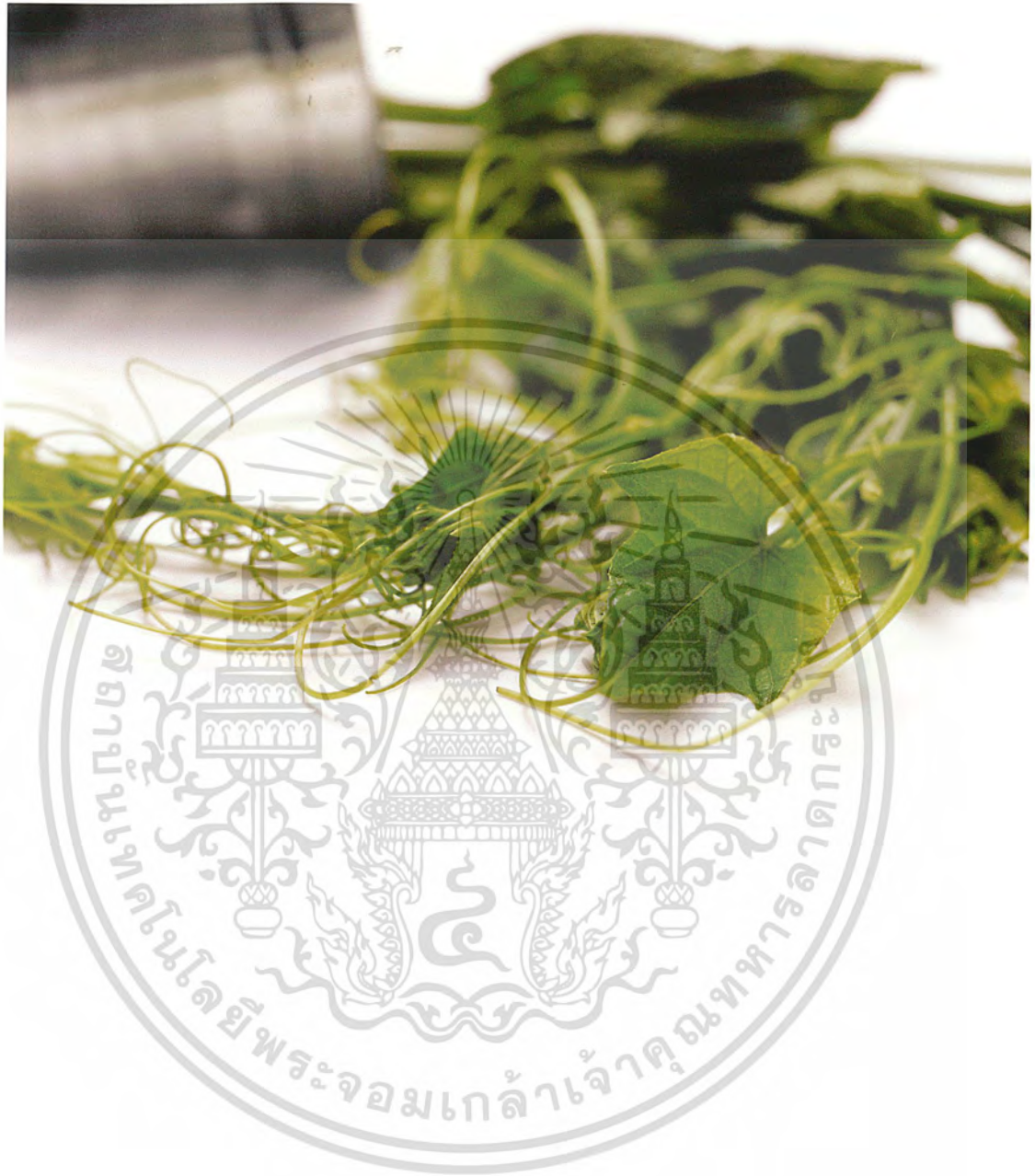


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คู่มือ 5 ผักยอดผักม้ง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คู่มือ 6 ใบ โกงสนชุบแป้งทอด



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### คู่มือ 7 บลอคอรี่ผัดน้ำมันหอย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### คู่มือ 8 ปอเปี๊ยะหวานหน่อไม้ฝรั่ง

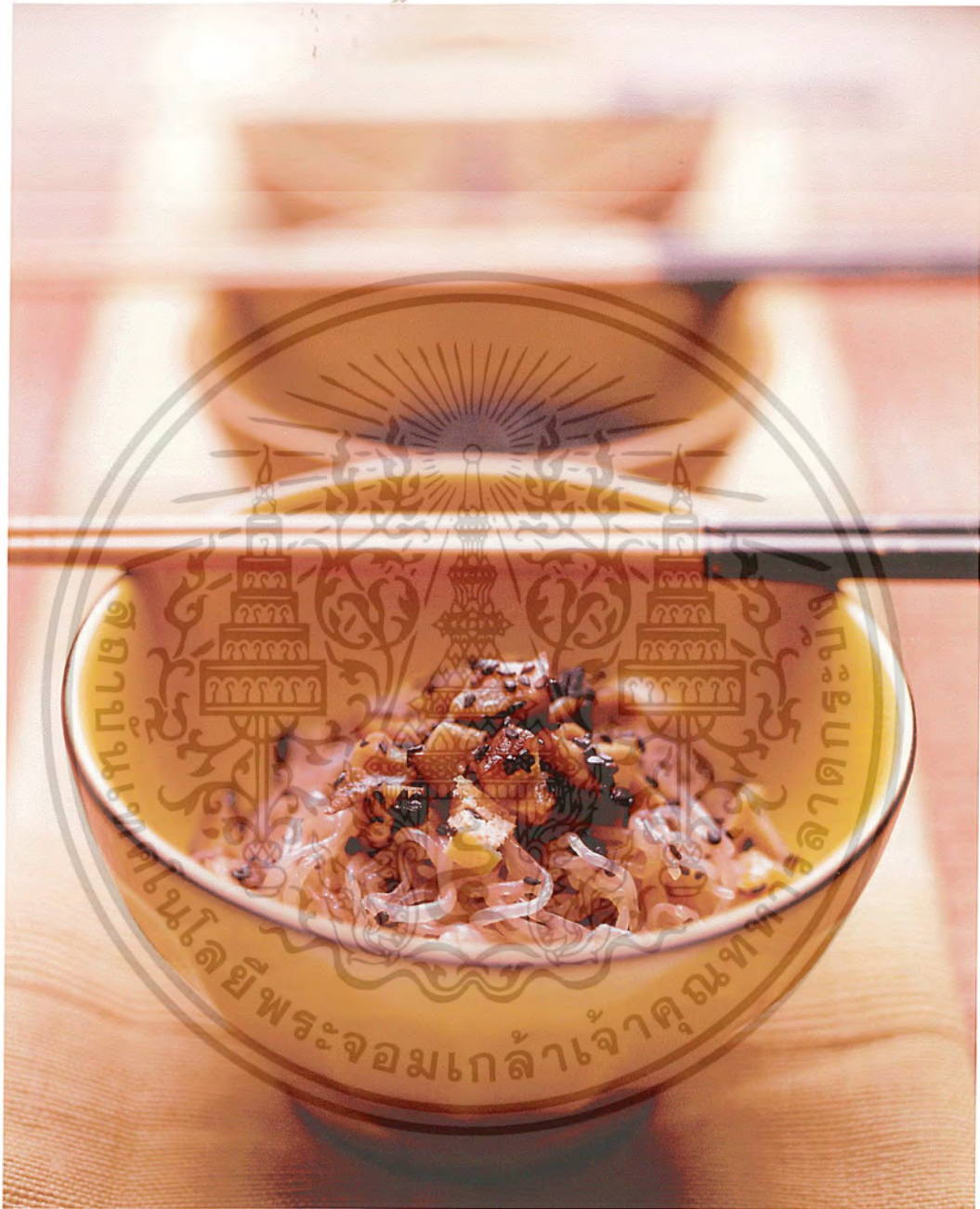


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คู่มือ 9 หัวมุกงาคำ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คู่มือ 10 ทอดมันหัวปลี



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คู่มือ 11 ข้าวผัดอัญชัน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 5

### บทสรุปและข้อเสนอแนะ

การถ่ายภาพอาหารสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามโอกาสและ Concept ในแต่ละงาน ฉะนั้นจึงไม่มีตำราเล่มไหนบ่งบอกวิธีการถ่ายแบบตายตัว การที่จะถ่ายภาพอาหารออกมาให้ดีได้นั้น ต้องรู้ลักษณะของอาหารนั้นๆ วิธีการทำ การปรุง อีกทั้งการตกแต่งงานให้ออกมาสวยงาม แต่นั่นเป็นเพียงครึ่งหนึ่งเท่านั้น เรายังต้องเลือกมุมมอง สีสันทอง งาน ช้อน ตะเกียบ ผ้าปูโต๊ะทุกอย่างเพื่อส่งเสริมตัวอาหารให้โดดเด่นยิ่งขึ้น องค์ประกอบต่างภายในรูป ไม่จำเป็นต้องมีแต่ช้อน ส้อม แม้แต่กิ่งไม้ ดอกไม้ กระเบื้อง ก้อนอิฐ ก็สามารถประยุกต์ใช้กับการถ่ายภาพอาหารได้

การใช้รูรับแสงกว้างช่วยให้การเน้นจุด โฟกัสสวยงามขึ้น แต่วิธีนี้ต้องเลือกใช้อย่างเหมาะสม เลือกจุดเด่นของอาหารออกมาให้ได้ ในอีกแง่หนึ่งการใช้รูรับแสงแคบก็เป็นตัวเลือกที่ดีถ้าเราต้องการเก็บรายละเอียดและ บรรยากาศรอบๆ

การถ่ายภาพอาหารในครั้งนี้นพบปัญหาคือ ไม่แน่นอนของการอัปเดตภาพสีของอาหาร มักจะผิดเพี้ยนแม้ว่าจะอัปเดตจากฟิล์มแล้วก็ตาม การสแกนฟิล์มแล้วนำไปปรับสีก่อน จึง นำไปอัปเดตเหมือนจะเป็นการแก้ปัญหาที่ดีกว่า