

# 为了让食物拍出来更好看竟然加止汗剂、机油、鞋油

“

看了标题吓得颤抖着手指点开这篇文章的朋友,告诉你一个好消息:这些食物你根本不会吃到!!!

为什么?还记得食品广告上经常出现的一行小字“产品以实物为准”吗?这篇文章就是关于为啥广告中的食物总能拍得那么漂亮的。



关注三湘都市报微信看E报。



## 水果?止汗剂?

广告上的水果是不是都闪闪发光、鲜嫩欲滴?和你平时吃的水果不是一个等级?

其实不是这些水果有多牛逼,只因为他们用了止汗喷雾。止汗喷雾轻轻一喷,就能得到更鲜艳的色泽,当然,有些拍摄者也会用发胶喷雾来替代止汗剂。

## 机油“糖浆”

还记得广告里煎饼上摊着厚厚一层糖浆的画面吗?现实里这层“糖浆”可能用的是机油!

如果用普通的枫糖浆,煎饼会把糖浆吸收得太快,摄影师还来不及拍好,煎饼就把糖浆给“吃”完了。当然,也有的摄影师会在煎饼表面涂一层疏水层,也能让效果维持得更久。



## 鞋油的“妙用”

如何让汉堡看上去光泽油亮?用鞋油啊!而且广告里的汉堡基本上都是生的,可能就在烤箱里待一会儿而已,因为这会让汉堡更鲜嫩多汁勾引食欲。

## 甘油是海鲜的“好朋友”

拍摄工作一般会耗费很长的时间,但海鲜可没工夫等呢。为了保持它们的新鲜和多汁,一点点和甘油的混合物就很有必要了。



## 糖浆用处多

面条发干没光泽?来试试葡萄糖浆吧!煮过面条的都知道,没几分钟,煮好的面条就会坨成一团。广告商怎么会拍一团坨掉的没卖相的面条?这时候就需要葡萄糖浆了,这招在拍甜点上也常用。



## 瓦楞纸撑场面



看着蓬松的蛋糕,感觉都能闻到它那股香甜的味道。啥?蛋糕中间是硬纸板?对,为了保持蛋糕的干燥蓬松,摄影师们常在蛋糕中间夹上硬纸板,边缘涂上奶油,最后再拿牙签固定,TADA!一个完美的蛋糕就这样出现了!同样,你也别被三明治广告和汉堡广告唬着了。

## 稳定的泡沫



想要更多泡沫?行!上洗涤剂!适用但不限于牛奶、咖啡、啤酒的广告拍摄。洗涤剂打出来的泡沫还非常自然。

## 冰淇淋的替身



对冰淇淋来说,影棚简直就是集中营。大功率的灯光一照下来,就没几秒能活的时间了。因此,聪明的摄影师想出了拿土豆泥代替冰淇淋的办法。他们给土豆泥上好色、“化好妆”,这一替身演员就成了广告大片里让人欲罢不能的冰淇淋正角。

## 超多“奶油”



奶油!奶油!更多奶油!还是老哥的剃须膏稳!

更绵厚细腻的质感,更丰富的泡沫,可能剃须膏比打发奶油要好用得更多,而且,剃须膏能维持的时间更长!你看到的那些甜品广告里的奶油,基本都是剃须膏。



## 塑料冰块,你值得拥有

同样受不了影棚高温烤炙的还有冰块,这回摄影师用上了真正的替身:塑料冰块。塑料冰块,不会让拍摄现场滴滴答答到处都是水。



## 白乳胶和麦片

牛奶加上麦片确实是一份简单又方便的早餐,然而他们在现实中的卖相并没有和广告里拍出的一模一样。因为麦片泡牛奶后会迅速吸饱牛奶然后沉到碗底。那还怎么拍出美美的照片?上外表和牛奶很像的白乳胶啊!



## 碳酸饮料气很足?

广告里的碳酸饮料是不是泡泡很丰富、气儿很足的样子?炎炎夏日看到这些广告,简直要把人引到自动贩卖机前来一瓶才能解渴。然而这种看起来超解渴的碳酸饮料,其实是摄影师往里头加了抗酸剂,通过化学反应,更多的泡泡就会涌出来啦!



## 干冰的舞台效果

啧啧热气?不,那是干冰啊!热气腾腾的食物是不是看起来很爽?一看就想咬下去?慢着,那其实是干冰。 ■来源于果壳网