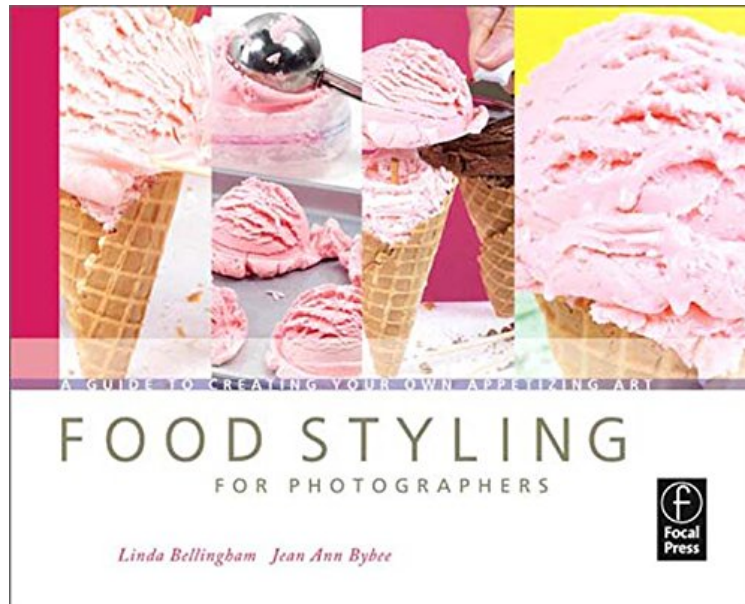


[FREE] Food Styling for Photographers: A Guide to Creating Your Own Appetizing Art

Food Styling for Photographers: A Guide to Creating Your Own Appetizing Art

Von Linda Bellingham, Jean Ann Bybee
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #556740 in eBooksVerffentlicht am: 2012-11-12Erscheinungsdatum: 2012-11-12File Name: B00AC270I2 | File size: 19.Mb

Von Linda Bellingham, Jean Ann Bybee : Food Styling for Photographers: A Guide to Creating Your Own Appetizing Art before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Food Styling for Photographers: A Guide to Creating Your Own Appetizing Art:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wer etwas ber Foodstyling wissen will muss dieses Buch haben.Von Marc K.Die Autorinnen schreiben ber das Thema Foodstyling, nicht Foodfotografie(!).Die Schilderungen sind mit einer Liebe zum Thema und einer Genauigkeit geschrieben, die nur durch jahrelange Erfahrung mglich wurde. Das geht sogar so weit, dass haarklein geschildert wird, wie Einkufe zu verpacken und zu transportieren sind und wann sie gekauft werden mssen.Nicht nur, dass jeder einzelne Schritt bis ins kleinste Detail beschrieben ist, es wird auch akribisch aufgelistet mit welchem Werkzeug was gemacht wurde und wo man dieses Werkzeug kaufen kann.Wer nicht vor der englischen Sprache zurckschreckt und neu in diesem Thema ist, kann aus diesem - wirklich gelungenen - Fachbuch sehr viel lernen.Ich jedenfalls bin begeistert!!!0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr gutes Buch aber Englischkenntnisse reforderlichVon J. SchmidtMir Gefllt das Buch sehr gut. Man sollte aber nicht auer Acht lassen das es in Englischer Sprache verfasst ist wer kein Englisch kann fr den ist das Buch nicht die erste Wahl.6 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kulinarische Kunstwerke - leider nur fr die OptikVon Robert NagyWarum sieht das Essen in Bchern bzw. auf Verpackungen immer leckerer aus, als auf dem Teller? In diesem Buch werden einige Tipps und Tricks von der Foodstylistin Linda Bellingham detailliert beschrieben. Nach der Vermittlung der Grundlagen, werden in mehreren Kapiteln verschiedene Gebiete der Essensphotographie behandelt, wie z.B. gebratenes Fleisch, Eiscreme, Torten, Nudeln uvm. Leider sind viele der prparierten Lebensmittel nach der Behandlung fr die perfekte Optik nicht mehr essbar - deswegen auch nur 4 Sterne von mir, da ich der Meinung bin, dass man die Optik auch ohne

Geschmackseinbußen hinbekommt. Sehr nützlich sind jedoch die Tipps zur Dekoration und die allgemeine Denkweise zur Vorbereitung zu einem Food-Shoot.

Kurzbeschreibung "You eat with your eyes first,? and no one turns a photograph of food into a culinary masterpiece like a food stylist. Food Styling for Photographers is the next best thing to having renowned food stylist Linda Bellingham by your side. Linda has worked with clients Baskin Robbins Ice Cream, McDonald's, Tyson Foods, FritoLay, and many, many more. Professional photographer Jean Ann Bybee has worked with Harry David, Dominos, Sara Lee, Seven-Up Company, and more. Jean Ann provides a seasoned photographer's point of view with helpful tips throughout. If you are hungry for unique photo assignments and want to expand your portfolio, this guide provides the well-kept secrets of food styling techniques that can make your photos good enough to eat. Each chapter covers step-by-step instructions with mouth-watering photographs illustrating techniques for the creation of hero products that photographers at any level can whip up. Bon Apptit!

Kurzbeschreibung "You eat with your eyes first,? and no one turns a photograph of food into a culinary masterpiece like a food stylist. Food Styling for Photographers is the next best thing to having renowned food stylist Linda Bellingham by your side. Linda has worked with clients Baskin Robbins Ice Cream, McDonald's, Tyson Foods, FritoLay, and many, many more. Professional photographer Jean Ann Bybee has worked with Harry David, Dominos, Sara Lee, Seven-Up Company, and more. Jean Ann provides a seasoned photographer's point of view with helpful tips throughout. If you are hungry for unique photo assignments and want to expand your portfolio, this guide provides the well-kept secrets of food styling techniques that can make your photos good enough to eat. Each chapter covers step-by-step instructions with mouth-watering photographs illustrating techniques for the creation of hero products that photographers at any level can whip up. Bon Apptit!

Synopsis You eat with your eyes first, and no one turns a photograph of food into a culinary masterpiece like a food stylist. "Food Styling for Photographers" is the next best thing to having renowned food stylist Linda Bellingham by your side. Linda has worked with clients Baskin Robbins Ice Cream, McDonalds, Tyson Foods, FritoLay, and many, many more. Professional photographer Jean Ann Bybee has worked with Harry and David, Dominos, Sara Lee, Seven-Up Company, and more. Jean Ann provides a seasoned photographers point of view with helpful tips throughout. If you are hungry for unique photo assignments and want to expand your portfolio, this guide provides the well-kept secrets of food styling techniques that can make your photos good enough to eat. Each chapter covers step-by-step instructions with mouth-watering photographs illustrating techniques for the creation of hero products that photographers at any level can whip up. Bon Appetit! Tips include: supply lists; step-by-step photo illustrations; discussions about the rationale for using real versus fake foods; settings and props; handling and care of the hero before it goes on set; on-set techniques for preserving the hero; and, lighting discussions of the hero shots.