

5 trucos para hacer una buena foto de tus platos

5 trucos para hacer una buena foto de tus platos

[imprimir](#)



Para subirla a las redes sociales, para enseñar tus creaciones culinarias a tus amigos, para recordar lo bien que te salió una receta... Seguro que más de una vez has fotografiado tu comida. Pero, ¿cuántas veces te ha salido una buena foto? Si tus recetas “en vivo y en directo” son estupendas, pero tus fotos “poco apetecibles”, este es tu post. Hoy te damos algunos trucos para conseguir una buena foto de tus platos.

La fotografía gastronómica requiere un poco de práctica, así que ¡no desesperes! Inténtalo varias veces, saca muchas fotos (ya elegirás después) y, sobre todo, deja volar tu imaginación y creatividad.

Para hacer una buena foto de tus platos no es necesario que tengas el último modelo de cámara ni que ésta sea de última tecnología. Lo importante es saber sacar el máximo rendimiento de tu plato y su presentación. Prepara tu cámara o teléfono móvil para poner en práctica los siguientes consejos:

1. Buena iluminación: lo ideal es hacer las fotografías en un lugar con luz natural, pero donde el sol no dé directamente. Puede ser al lado de una ventana, cerca de una claraboya... Si ese día está nublado o no hay buena luz, puedes usar algún foco de luz artificial (una lámpara de mesa, por ejemplo). Juega con las sombras y los contrastes.

2. Decoración: es importante que la presentación del plato sea sencilla y apetitosa. Lo ideal es que el recipiente no distraiga nuestra atención: usa un plato blanco o de un color neutro para que no reste importancia a la comida. Y cuida también los detalles fuera del plato: puedes añadir una copa de vino, un tenedor o poner un mantel bajo el plato. Pero no te pases: la belleza está en la sencillez.

3. Colores: juega con los colores de los ingredientes de tu plato, así como con las texturas. Deja que se vean los diferentes productos que utilizaste (ya sea en el fondo de la foto, o en el mismo plato).

4. Juega con los ángulos: no te limites a hacer una foto de tu plato desde arriba, prueba cosas distintas, nuevas posiciones de la cámara y saca varias fotos sin miedo: ¡estamos en la era digital, donde caben un montón de fotos en cada tarjeta de memoria!

5. Acércate: haz primeros planos de tus platos, para que se vean bien y de cerca. Si tiras la foto desde muy lejos, no se apreciarán los ingredientes.

¡Ya no tienes excusa! ¡Muéstrale a todo el mundo tus recetas!

¡Y no te olvides de [compartir](#) con nosotros tus [recetas](#) con **Chef Plus Induction!**

Etiquetas

[chef plus induction](#)

[cocina](#)

[como hacer una buena foto de tus platos](#)

[fotografía gastronómica](#)

[fotos](#)

[recetas](#)

[trucos fotografía cocina](#)

[trucos para hacer una buena foto a tus recetas](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar